

# SIEMENS



## MK 3....

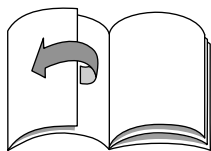
[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning

**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**el** Οδηγίες χρήσης  
**tr** Kullanım kılavuzu  
**kk** Пайдалану нұсқаулығы  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** إرشادات الاستخدام

Register  
your  
product  
online

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	13
<b>fr</b>	Français	22
<b>it</b>	Italiano	33
<b>nl</b>	Nederlands	43
<b>da</b>	Dansk	53
<b>no</b>	Norsk	62
<b>sv</b>	Svenska	71
<b>fi</b>	Suomi	80
<b>el</b>	Ελληνικά	89
<b>tr</b>	Türkçe	101
<b>kk</b>	Қазақша	113
<b>ru</b>	Русский	125
<b>ar</b>	العربية	146



*Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause SIEMENS. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.*

## Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit .....	3
Auf einen Blick .....	5
Bedienen .....	6
Reinigen und Pflegen .....	9
Aufbewahrung .....	9
Hilfe bei Störungen .....	9
Rezepte/Zutaten/Verarbeitung .....	10
Hinweise zur Entsorgung .....	12
Garantiebedingungen .....	12

## Zu Ihrer Sicherheit

**Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.**

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Generelle Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

---

## **▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

---

### **Verletzungsgefahr**

#### **Stromschlag-Gefahr**

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

#### **Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden.

Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach.

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer-Becher greifen! Mixer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Universalzerkleinerer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren.

Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte angreifen!

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren.

Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

## Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

## Verletzungsgefahr!

Zubehör nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

## ▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.



Messereinsatz im Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher verriegeln.



Messereinsatz aus dem Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher entnehmen.




Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser



Messereinsatz mit Mahlmesser

## Auf einen Blick

Die Anleitung beschreibt verschiedene Ausstattungen des Gerätes. Im Bild  finden Sie eine Modellübersicht.

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

### Grundgerät

#### 1 Drehschalter

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

2 = hohe Drehzahl – schnell.

#### 2 Antrieb

#### 3 Kabelfach

#### 4 Schüssel

#### 5 Werkzeughalter

#### 6 Werkzeuge \*

a Universalmesser mit Messerschutz

b Knethaken

c Schlagscheibe

#### 7 Zerkleinerungsscheiben \*

a Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

b Raspel-Wendescheibe – grob/fein

c Schneid-/Raspel-Wendescheibe

#### 8 Deckel

a Nachfüllöffnung

b Stopfer

#### Zubehör \*

#### 9 Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser und Dichtung

#### 10 Messereinsatz mit Mahlmesser und Dichtung

#### 11 Universalzerkleinerer-Becher


#### 12 Mixer-Becher

#### 13 Deckel für Mixer

a Nachfüllöffnung

b Trichter

\* je nach Modell

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept auf den Bildseiten (Bild ).

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 12005833).

## Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Grundgerät herausziehen.



### Wichtige Hinweise

- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.
- Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel, des Mixers oder eines Werkzeugs ausschalten.
- Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

## Schüssel mit Zubehör/Werkzeug



### Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

*Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.*

### Achtung!

*Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.*

## Universalmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

*Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.*

## Kneithaken

zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).



## Schlagscheibe

für Sahne, Eischnee und Mayonnaise.



### Bild B

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
- Universalmesser, Schlagscheibe oder Kneithaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

**Lage der Werkzeuge beim Einsetzen beachten! Werkzeuge bis zum Anschlag nach unten drücken.**

### Achtung!

*Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.*

- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen. Stopfer kann als Messbecher benutzt werden.

## Zerkleinerungsscheiben



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

*Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Rand anfassen! Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.*

## Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 1. Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe: „grob“ für die dicke Schneidseite, „fein“ für die dünne Schneidseite



### Achtung!

*Die Schneid-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.*

### Raspel-Wendescheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Verarbeitung auf Stufe 1.

Bezeichnung auf der Raspel-Wendescheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

#### **Achtung!**

*Die Raspel-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 2 raspeln.*

### Schneid-/Raspel-Wendescheibe

zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Verarbeitung auf Stufe 2.

#### **Bild**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.

Je nach gewünschter Anwendung:

- Zerkleinerungsscheibe auf Werkzeugträger legen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Werkzeugträger in die Öffnung der Scheiben greifen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag in den Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

#### **Achtung!**

*Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut die Trägerscheibe erreicht.*

#### **Nach der Arbeit**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.



- Werkzeug herausnehmen:
  - Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
  - Zerkleinerungsscheiben am Kunststoffknopf in der Mitte herausnehmen. Werkzeugträger aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Mixer

Mit dem Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse und zum Pürieren von Speisen.



#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

*Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.*

*Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.*



#### **Verbrühungsgefahr!**

*Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.*

#### **Achtung!**

*Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.*



#### **Bild**

- Dichtung auf den Messereinsatz auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.



#### **Wichtige Hinweise**


Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig aufgelegt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.

- Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser  in den Mixer-Becher einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln (.
  - Mixbecher umdrehen (Messereinsatz nach unten).
  - Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
  - Zutaten einfüllen.  
Maximalmenge, flüssig = 1,0 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).  
Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 Gramm.
  - Deckel aufsetzen und festdrücken.  
Deckel während des Arbeitens festhalten.
  - Netzstecker einstecken.
  - Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
  - Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
  - Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen
- oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder



- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

### Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel abnehmen.
- Messereinsatz im Uhrzeigersinn lösen () und vom Mixer-Becher abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Universalzerkleinerer


Verwendung (je nach Modell):

- Mit dem Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser  zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse.
- Mit dem Messereinsatz mit Mahlmes-ser  zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen (z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, trockener Sternanis, Safran), Getreide (z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen), Kaffee oder Zucker.



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

*Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.*

Im Bild  sind Richtwerte für die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten bei der Arbeit mit dem Universalzerkleinerer dargestellt.



### Bild

- Universalzerkleinerer-Becher mit der Öffnung nach oben abstellen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Becher einfüllen. Markierung **MAX** am Becher beachten!
- Dichtung auf den Messereinsatz auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.




### Wichtige Hinweise

Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig aufgelegt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.

- Messereinsatz () in den Universalzerkleinerer-Becher einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln (.
- Universalzerkleinerer umdrehen (Messereinsatz nach unten).
- Universalzerkleinerer aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

**Hinweis:** Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird zerkleinert. Empfehlungen zur Verwendung des Zubehörs können dem Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“ entnommen werden.

### Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen (Messereinsatz nach oben).
- Messereinsatz im Uhrzeigersinn lösen () und vom Universalzerkleinerer-Becher abnehmen.



- Becher entleeren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

Eine Übersicht zur Reinigung der Einzelteile können Sie Bild  entnehmen.



### **Stromschlag-Gefahr!**

*Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.*

### **Achtung!**

*Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.*

**Hinweis:** Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

## Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

## Schüssel mit Zubehör reinigen



### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

*Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.*

*Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Rand anfassen!*

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich ist.

## Mixer/Universalzerkleinerer reinigen



### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

*Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.*

Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen). Dichtung zur Reinigung abnehmen.

## Hilfe bei Störungen



### **Verletzungsgefahr!**

*Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.*

### **Störung:**

Gerät läuft nicht an oder Gerät schaltet während des Betriebes ab.

### **Mögliche Ursache:**

Schüssel oder Deckel bzw. das Zubehör ist nicht richtig aufgesetzt oder hat sich gelöst.

### **Behebung:**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel/Deckel bzw. Zubehör richtig aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.



### **Wichtiger Hinweis**









Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Kundendienstadressen am Ende dieses Heftes).










## Aufbewahrung

### **Bild**

Zur Aufbewahrung können die Werkzeuge platzsparend in der Schüssel verstaut werden.

## Rezepte/Zutaten/Verarbeitung

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
 oder 	niedrig	ca. 1–2 min	<b>Hefeteig</b> max. 500 g Mehl 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 220 ml Milch 1 Ei 1 Prise Salz 80 g Zucker 60 g Butter Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben.</li> <li>• Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen.</li> <li>• Milch hinzugeben und mit niedriger Drehzahl für ca. 1½ Minuten rühren.</li> </ul> Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	M		<b>Zwiebeln, Knoblauch</b> Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>
	hoch		<b>Petersilie</b> Menge: ab 10 g bis 50 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>
	hoch		<b>Fleisch, Leber</b> (für Hackfleisch, Tatar usw.) Menge: 50 g bis 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden.</li> </ul> Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.</li> </ul>
	hoch	ca. 1,5 min bis 2 min	<b>Erdbeersorbet</b> 250 g gefrorene Erdbeeren 100 g Puderzucker 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.</li> </ul>
	hoch		<b>Eischnee</b> Menge: 2 bis 6 Eiweiß <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit hoher Drehzahl schlagen.</li> </ul>
	hoch		<b>Schlagsahne</b> Menge: 200 g bis 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit hoher Drehzahl schlagen.</li> </ul>

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	niedrig/ hoch		<p><b>Mayonnaise</b>            1 Ei            1 TL Senf            150 bis 200 ml Öl            1 EL Zitronensaft oder Essig            1 Prise Salz            1 Prise Zucker            Zutaten sollten gleiche Temperatur haben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen.</li> <li>● Gerät auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch die Nachfüllöffnung gießen und so lange mischen, bis die Masse emulgiert.</li> </ul> <p><b>Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.</b></p>
	hoch/M		<p><b>Nüsse, Mandeln</b>            Menge: 50g bis 200 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf.</li> <li>● Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>
	hoch/M		<p><b>Obst oder Gemüse pürieren</b>            (Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.</li> </ul>
	hoch		<p><b>Schokoladen-Milch</b>            80 g bis 100 g gekühlte Schokolade            ca. 400 ml heiße Milch</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.</li> </ul>
	M		<p><b>Honig-Haselnuss-Brotaufstrich</b>            15 g Haselnüsse            110 g Blütenhonig (Raumtemperatur)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Die Nüsse in den Universalzerkleinerer-Becher geben und mit dem Mixer-/Zerkleinerungsmesser  in ca. 20 Sekunden auf Stufe M zerkleinern.</li> <li>● Den Universalzerkleinerer-Becher abnehmen, umdrehen und den Messereinsatz herausnehmen.</li> <li>● Den Honig dazugeben. Den Universalzerkleinerer-Becher wieder mit dem Messer  verschließen und auf das Grundgerät aufsetzen.</li> <li>● Abwarten, bis der Honig vollständig nach unten über das Messer gelaufen ist. Dann alles für 5 Sekunden auf Stufe M vermischen.</li> </ul>
	Im Bild  sind Richtwerte für die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten bei der Arbeit mit dem Universalzerkleinerer-Becher und den Messereinsätzen dargestellt.		

## Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

*Congratulations on the purchase of your new SIEMENS appliance.  
You can find further information about our products on our web page.*

## Contents

For your safety .....	13
Overview .....	15
Operation .....	15
Cleaning and servicing .....	18
Storage .....	19
Troubleshooting .....	19
Recipes/Ingredients/Processing .....	19
Instructions on disposal .....	21
Warranty conditions .....	21

## For your safety

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.**

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see "Recipe examples" section.

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.

Use the appliance with original accessories only.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

## General safety instructions

### Risk of electric shock

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

---

## **▲ Safety instructions for this appliance**

---

### **Risk of injury**

#### **Risk of electric shock**

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

#### **Risk of injury from the rotating tools!**

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients.

After switching off, the drive continues running for a short time.

Change tools only when the drive is at a standstill.

#### **Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

Never reach into the attached blender jug!

Do not remove/attach the blender jug until the drive has stopped.

Do not remove/attach the universal cutter jug until the drive has stopped.

#### **Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush.

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.

Grip the discs by the plastic part in the centre only!

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Do not touch blades of the blade insert with bare hands.

Clean them with a brush.

#### **Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.

#### **Risk of injury!**

Never assemble accessories on the base unit.

## ▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Caution! Rotating tools.  
Do not place fingers in the feed tube.



Lock blade insert in the blender or universal cutter jug.



Remove blade insert from the blender or universal cutter jug.



Blade insert with blender/cutting blade



Blade insert with grinding blade

## Overview

The instructions describe different features of the appliance. Figure ■ shows an overview of the model.

Please fold out the illustrated pages.

Fig. ▣

### Base unit

#### 1 Rotary switch

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings 1–2, Operating speed:

1 = low speed – slow,

2 = high speed – fast.

#### 2 Drive

#### 3 Cord store

#### 4 Bowl

#### 5 Tool holder

#### 6 Tools \*

a Universal blade with blade guard

b Kneading hook

c Chopping disc

#### 7 Cutting discs \*

a Slicing reversible disc – thick/thin

b Shredding reversible disc – coarse/fine

c Reversible slicing/shredding disc

#### 8 Lid

a Filler opening

b Pusher

### Accessories \*

#### 9 Blade insert with blender/cutting blade and seal

#### 10 Blade insert with grinding blade and seal

#### 11 Universal cutter jug

#### 12 Blender jug

#### 13 Lid for blender

a Filler opening

b Funnel-shaped stopper

\* for some models:

With the universal cutter use the appliance at full power (according to the recipe). You can find the recipe on the illustrated pages (Fig. ▣).

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12005833).

## Operation

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

## Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cable out of the base unit to the required length.



### Important information

- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.
- Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
- Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

## Bowl with accessories/tools

### Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

#### Warning!

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

#### Universal blade

for cutting, mincing, mixing.



### Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

#### Kneading hook

for kneading dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).



#### Chopping disc

for cream, egg white and mayonnaise.



#### Fig.

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert tool holder into the bowl.
- Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.

**Note position of the tools when inserting them! Press tools all the way down.**

#### Warning!

Do not add ingredients until the tools have been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.

- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube. Pusher can be used as a measuring cup.

## Cutting discs

### Risk of injury from sharp blades!

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of discs by the edge only! Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

#### Slicing reversible disc – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 1.

Identification on the reversible slicing disc: “coarse” for the thick cutting side, “fine” for the thin cutting side



#### Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

#### Shredding reversible disc – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Process at setting 1.

Designation on the reversible shredding disc: “2” for the coarse shredding side, “4” for the fine shredding side



#### Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 2.

#### Reversible slicing/shredding disc

for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Process at setting 2.



#### Fig.

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert tool holder into the bowl.

Depending on the required use:

- Place cutting disc on tool holder. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc on the disc holder so that the drivers on the tool holder grip the opening in the discs.



- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher. Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

### **Warning!**

*Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.*

### **After using the appliance**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  - Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
  - Take out the cutting discs by the plastic stud in the centre. Take tool holder out of the bowl.
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

## **Blender**

Blade insert with blender/cutting blade for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for pureeing food.



### ***Risk of injury from sharp blades/rotating drive!***

*Never place fingers in the attached blender!*

*Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.*

*Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.*



### ***Risk of scalding!***

*If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.*

### **Warning!**

*Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.*



### **Fig. D**

- Place seal on the blade insert. Ensure that the seal is positioned correctly.



### **Important information**

If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

- Insert blade insert with blender/cutting blade  into the blender jug and lock anti-clockwise (.
  - Turn blender jug over (blade insert face down).
  - Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
  - Add ingredients.  
Maximum capacity, liquid = 1.0 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).  
Optimal processing capacity – solids = 80 g.
  - Attach lid and press firmly. Hold lid while working.
  - Insert the mains plug.
  - Set the rotary switch to the desired setting.
  - To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
  - Remove the lid and add ingredients
- or*
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or*
- pour liquid ingredients through the funnel.

### **After using the appliance**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove lid.

- Loosen blade insert clockwise (⌚) and remove from the blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

## Universal cutter

Use (depending on model):

- With the blade insert with blender/cutting blade (⚙️) for cutting and chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables.
- With the blade insert with grinding blade (⌘) for grinding and cutting fairly small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar.



### **Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

*Do not remove/attach the universal cutter until the drive has stopped.*

*Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.*

Fig. F shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter.

### Fig. E

- Put down universal cutter jug with the opening face up.
- Add food, which is to be cut, in the jug. Note **MAX** mark on the jug!
- Place seal on the blade insert. Ensure that the seal is positioned correctly.



### **Important information**

If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

- Insert blade insert (⚙️/⌘) into the universal cutter jug and lock anti-clockwise (⌚).
- Turn universal cutter over (blade insert face down).
- Attach the universal cutter (arrow on jug on dot on the appliance) and rotate all the way clockwise.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.

**Note:** The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut. Recommendations on using the accessories can be found in the section “Recipes/Ingredients/Processing”.

### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter anti-clockwise and remove.
- Turn universal cutter over (blade insert face up).
- Loosen blade insert clockwise (⌚) and remove from the universal cutter jug.
- Empty jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

## Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional. An overview of cleaning the individual parts can be found in Fig. G.



### **Risk of electric shock!**

*Never immerse the base unit in water or place under running water.*

### **Warning!**

*Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning agents.*

**Note:** If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

### Cleaning the base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

### Cleaning the bowl and accessories



### **Risk of injury from sharp blades!**

*Do not touch blades of the universal blade with bare hands. Clean them with a brush. Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of discs by the edge only!*

All parts are dishwasher-proof.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

## Cleaning the blender/universal cutter



### *Risk of injury from sharp blades!*

*Do not touch blades of the blade insert with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush.*

The blender jug (without blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water). Remove seal for cleaning.

## Troubleshooting



### *Risk of injury!*

*Before rectifying a fault, pull out the mains plug.*

### **Fault:**

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

### **Possible cause:**

Bowl or lid or the accessory has not been attached correctly or has become detached.

### **Remedial action:**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Correctly attach bowl/lid or accessory and screw on all the way.
- Switch the appliance on again.



### **Important information**





If the fault cannot be eliminated, please contact customer service (see customer service addresses at the end of this booklet).








## Storage







### **Fig. 11**

The tools can be stored in the bowl to save space.

## Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
 or 	low	approx. 1–2 min	<b>Yeast dough</b> Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 220 ml milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 60 g butter Grated rind of half a lemon <ul style="list-style-type: none"> <li>● Add all ingredients (except the milk) to the bowl.</li> <li>● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds.</li> <li>● Add milk and stir at low speed for about 1½ minutes.</li> </ul> Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		<b>Onions, garlic</b> Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Parsley</b> Amount: from 0 g up to 50 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.</li> </ul>

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	high		<p><b>Meat, liver</b> (for mince, steak tartare, etc.) Quantity: 50 g to 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat.</li> </ul> <p>Making sausage meat, stuffing and pâté:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.</li> </ul>
	high	approx. 1.5 min– 2 min	<p><b>Strawberry sorbet</b> 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.</li> </ul>
	high		<p><b>Beaten egg white</b> Amount: 2 to 6 egg whites</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Whisk at high speed.</li> </ul>
	high		<p><b>Whipped cream</b> Quantity: 200 g to 400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Whisk at high speed.</li> </ul>
	low/high		<p><b>Mayonnaise</b> 1 egg 1 tsp. mustard 150–200 ml oil 1 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1.</li> <li>● Switch appliance to setting 2, slowly pour oil through the feed tube and mix until the mixture emulsifies.</li> </ul> <p><b>Eat the mayonnaise immediately, do not store.</b></p>
	high/M		<p><b>Nuts, almonds</b> Amount: 50g to 200 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted.</li> <li>● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high/M		<p><b>Puréeing fruit or vegetables</b> (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put ingredients and spices into the blender and purée.</li> </ul>

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	high		<b>Chocolate-milk</b> 80 g–100 g cooled chocolate approx. 400 ml hot milk <ul style="list-style-type: none"> <li>● Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.</li> </ul>
	M		<b>Honey and hazel nut spread</b> 15 g hazelnuts 110 g blossom honey (room temperature) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put the nuts in the universal cutter jug and cut with the blender/cutting blade  for 20 seconds on setting M.</li> <li>● Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade insert.</li> <li>● Add the honey. Close the universal cutter jug again with the blade  and put on the base unit.</li> <li>● Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 5 seconds on setting M.</li> </ul>
	Fig.  shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter jug and the blade inserts.		

## Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

## Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil SIEMENS et nous vous en félicitons cordialement.  
Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	22
Vue d'ensemble .....	24
Utilisation .....	25
Nettoyage et entretien .....	28
Rangement .....	29
Dérangements et remèdes .....	29
Recettes / Ingrédients / Préparation ...	30
Conseils pour la mise au rebut .....	32
Conditions de garantie .....	32

## Pour votre sécurité

**Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.**

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir la section « Recettes ».

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

## Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

---

## **▲ Consignes de sécurité pour cet appareil**

---

### **Risque de blessures**

#### **Risque d'électrocution**

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

#### **Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir. Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !**

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne retirez / posez le gobelet du broyeur universel qu'après avoir arrêté l'entraînement.

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

Ne touchez pas les lames du couteau universel avec les mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire.

Ne saisissez les disques que par la pièce en plastique au milieu !  
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.  
Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.  
Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

### Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

### Risque de blessures !

N'assemblez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

## ▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Prudence ! Accessoires rotatifs.  
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.



Verrouillez l'accessoire porte-lames dans le bol mixeur ou le gobelet du broyeur universel.



Retirez l'accessoire porte-lames du bol mixeur ou du gobelet du broyeur universel.



Insert avec couteau mixeur / couteau broyeur



Accessoire porte-lames de mouture

## Vue d'ensemble

La notice décrit différents équipements de l'appareil. Sur la figure **1**, vous trouverez un aperçu des modèles.

**Veillez déplier les volets illustrés.**

Figure **1**

### Appareil de base

#### 1 Interrupteur rotatif

0/off = Arrêt

M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Positions 1–2, vitesses de travail :

1 = vitesse basse – marche lente,

2 = vitesse élevée – marche rapide.

#### 2 Entraînement

#### 3 Rangement du cordon

#### 4 Bol mélangeur

#### 5 Porte-accessoire

#### 6 Accessoires \*

a Lame universelle avec fourreau

b Crochet pétrisseur

c Disque-fouet

#### 7 Disques à réduire \*

a Disque réversible à émincer – épais / mince

b Disque réversible à râper – grossier / fin

c Disque réversible à émincer / râper

#### 8 Couvercle

a Ouverture pour ajout

b Pilon-poussoir

### Accessoires \*

#### 9 Accessoire porte-lames pour mixeur / couteau broyeur et joint.

#### 10 Accessoire porte-lames de mouture et joint

#### 11 Gobelet du broyeur universel

#### 12 Bol mixeur

#### 13 Couvercle de mixeur

a Ouverture pour ajout

b Entonnoir

\* Selon le modèle



Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil (à condition de respecter les instructions de la recette). Vous trouverez la recette sur les pages illustrées (fig. 14).

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12005833).

## Utilisation

Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

## Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- De l'appareil de base, sortez la longueur de cordon requise.



### Consignes importantes

- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.
- Pour éteindre l'appareil, ne tournez jamais le bol mélangeur, le mixeur ou un accessoire.
- N'allumez l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents accessoires.

## Bol mélangeur avec accessoires / Outils



### Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

*Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir.*

*Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.*

### Attention !

*Si vous travaillez avec le bol mélangeur, vous ne pourrez allumer l'appareil qu'après avoir mis le bol mélangeur en place, posé et tourné le couvercle à fond jusqu'en position fermée.*

### Lame universelle

Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir.



### Risque de blessures avec les lames tranchantes !

*Ne touchez pas les lames du couteau universel avec les mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau. Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.*

### Crochet pétrisseur



pour pétrir la pâte épaisse et incorporer les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisons secs, les plaquettes de chocolat).

### Disque-fouet



Pour monter la crème, les blancs d'œuf en neige et la mayonnaise.

### Figure 14

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
  - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
  - Posez la lame universelle, le disque-fouet ou le crochet à pétrir sur le porte-accessoires puis lâchez-le.
- Veillez à la bonne position des accessoires lors de leur mise en place ! Poussez les outils vers le bas jusqu'à la butée.**

### Attention !

*N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.*

- Ajoutez des ingrédients.
- Montez le couvercle avec le pilon-poussoir (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout. Le pilon poussoir peut être utilisé comme gobelet de mesure.

## Disques à réduire



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques que par le bord !*

*N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon pousoir.*

### **Disque réversible à émincer – épais / mince**



pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 1. Marquage sur le disque à émincer réversible : « grossier » pour le côté coupe épaisse, « fin » pour le côté coupe mince.

#### **Attention !**

*Le disque à émincer réversible convient pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.*

### **Disque réversible à râper – grossier / fin**



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez les aliments sur la position 1. Chiffre « 2 » sur le disque réversible à râper, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin.

#### **Attention !**

*Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 2.*

### **Disque réversible à émincer / râper**



pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage. Travaillez les aliments sur la position 2.

#### **Figure 2**

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.

Suivant l'application souhaitée :

- Posez le disque de broyage sur le porte-accessoire. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets du porte-accessoire engrènent dans les orifices que comporte le disque.
- Posez le couvercle avec pilon pousoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Versez les aliments à émincer ou râper.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon pousoir. Sortez le pilon pousoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

#### **Attention !**

*Pensez à vider le bol mélangeur avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le disque-support.*

#### **Après le travail**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire :
  - Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame universelle, le disque-fouet et le crochet à pétrir. Retirez l'accessoire du porte-accessoires.
  - Retirez les disques de broyage par leur pommeau central en plastique. Sortez le porte-accessoire du bol.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Mixeur

Avec l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur, pour mélanger des aliments liquides ou mi-fermes, pour broyer / hacher des fruits et légumes crus, et pour réduire des aliments en purée.



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !**

*N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !*

*Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement.*

*Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues.*

*Pour les nettoyer, utilisez une brosse.*



### **Risque de brûlure !**

*Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.*

### **Attention !**

*Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.*


### **Figure D**

- Posez le joint sur l'accessoire porte-lames. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.



### **Consignes importantes**

Si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé, du liquide risque de couler.

- Mettez l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur  dans le bol du mixeur et verrouillez en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (↺).
- Retournez le bol mixeur (accessoire porte-lames tourné vers le bas).
- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Ajoutez des ingrédients.  
Quantité maximum de liquide = 1,0 litre (0,4 litre maximum de liquide moussant ou chaud).  
Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 grammes
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.  
Tenez fermement le couvercle pendant le travail.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

*ou*

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

*ou*



- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

### **Après le travail**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Enlevez le couvercle.
- Desserrez l'accessoire porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre (↻) et détachez-le du bol mixeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».


## Broyeur universel

Utilisation (selon le modèle) :

- Avec l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur  pour broyer et hacher de la viande, du fromage dur, des oignons, herbes culinaires, de l'ail, des fruits et légumes.
- Avec l'accessoire porte-lames de mouture  : pour mouder et broyer de petites quantités d'épices (p.ex. poivre, cumin, genévrier, cannelle, anis sec, safran), des céréales (p.ex. blé, millet, graines de lin), du café ou du sucre

**Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !**

*Ne retirez / posez le broyeur universel qu'après que le moteur se soit immobilisé. Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.*




La figure  contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le couteau universel.

**Figure **

- Déposez le gobelet du broyeur universel avec l'orifice tourné vers le haut
- Versez les aliments à broyer dans le gobelet. Respectez le repère **MAX** sur le bol !
- Posez le joint sur l'accessoire porte-lames. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.

**Consignes importantes**


Si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé, du liquide risque de couler.

- Introduisez l'accessoire porte-lames (/ ) dans le gobelet du broyeur universel et verrouillez-le en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre ().
- Retournez le broyeur universel (porte-lames tourné vers le bas)
- Mettez le broyeur universel en place (la flèche du gobelet doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.


**Remarque :** Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus il broie fin.

Des recommandations sur l'utilisation des accessoires sont disponibles dans le paragraphe « Recettes / Ingrédients / Préparation ».

**Après le travail**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le broyeur universel en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retournez le broyeur universel (porte-lames tourné vers le haut).
- Desserrez l'accessoire porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre () et détachez-le du bol du broyeur universel.
- Videz le gobelet.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyer et entretenir ».

**Nettoyage et entretien**

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel. Vous trouverez un aperçu du nettoyage des pièces détachées dans la figure .

**Risque d'électrocution !**

*Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !*

**Attention !**

*Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de détergent abrasif.*

**Remarque :** Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

**Nettoyage de l'appareil de base**

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

## Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne touchez pas les lames du couteau universel avec les mains nues.  
Pour les nettoyer, utilisez une brosse.  
N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques que par le bord !*

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

## Nettoyer le mixeur / le broyeur universel



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues.  
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau.  
Pour les nettoyer, utilisez une brosse.*

Le bol mixeur (sans porte-lames), le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas le porte-lame au lave-vaisselle mais sous l'eau du robinet (ne le laissez pas tremper dans l'eau). Pour le nettoyage, retirez le joint.

## Dérangements et remèdes



### **Risque de blessures !**

*Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.*

### **Dérangement :**

L'appareil ne démarre pas ou il s'éteint pendant le fonctionnement.

### **Cause possible :**

Le bol ou le couvercle et/ou l'accessoire n'est pas correctement posé ou s'est desserré.

### **Remède :**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez correctement le bol / couvercle et/ou l'accessoire et tournez à fond jusqu'à la butée.
- Remettez l'appareil en service.



### **Remarque importante**








Si le dérangement persiste, veuillez vous adresser au service après-vente (voir les adresses du service après-vente à la fin de la présente.











## Rangement

### **Figure 14**

Il est possible de ranger les accessoires dans le bol pour économiser ainsi de la place.

## Recettes / Ingrédients / Préparation

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
 ou 	faible	env. 1-2 minutes	<p><b>Pâte à la levure de boulanger</b> 500 g de farine maxi. 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre 220 ml de lait 1 œuf 1 pincée de sel 80 g de sucre 60 g de beurre Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait.</li> <li>• Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite.</li> <li>• Ajoutez du lait et mélangez à vitesse réduite pendant environ 1 minute et demie.</li> </ul> <p>Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.</p>
	M		<p><b>Oignons, ail</b> Quantité : 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Persil</b> Quantité : de 10 à 50 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Viande, foie</b> (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité : 50 à 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés.</li> </ul> <p>Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.</li> </ul>
	élevé	env. 1,5 à 2 minute	<p><b>Sorbet aux fraises</b> 250 g de fraises congelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Œufs en neige</b> Quantité : 2 à 6 blancs d'œuf</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fouettez à une vitesse élevée.</li> </ul>

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	élevé		<b>Crème Chantilly</b> Quantité : 200 à 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Fouettez à une vitesse élevée.</li> </ul>
	faible / élevé		<b>Mayonnaise</b> 1 œuf 1 c. à café de moutarde 150 à 200 ml d'huile 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre 1 pincée de sel 1 pincée de sucre Les ingrédients devront se trouver à la même température. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1.</li> <li>Réglez l'appareil sur le niveau 2, versez l'huile lentement par l'ouverture d'ajout et mélangez jusqu'à ce que masse s'émulsionne.</li> </ul> <b>La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.</b>
	élevé / M		<b>Noix, amandes</b> Quantité : 50 à 200 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent.</li> <li>Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé / M		<b>Réduire les fruits ou les légumes en purée</b> (Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus) <ul style="list-style-type: none"> <li>Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.</li> </ul>
	élevé		<b>Lait au chocolat</b> 80 à 100 g de chocolat refroidi env. 400 ml de lait très chaud <ul style="list-style-type: none"> <li>Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.</li> </ul>
	M		<b>Pâte à tartiner au miel et aux noisettes</b> 15 g de noisettes 110 g de miel de fleurs (à la température ambiante) <ul style="list-style-type: none"> <li>Versez les noix dans le gobelet du broyeur universel puis broyez-les  en 20 secondes environ, appareil réglé sur M.</li> <li>Retirez le gobelet du broyeur universel, retournez-le et retirez l'accessoire porte-lames.</li> <li>Ajoutez le miel. Refermez le gobelet du broyeur universel avec la lame  puis posez-le sur l'appareil de base.</li> <li>Attendez que le miel ait entièrement coulé jusqu'en bas via la lame. Ensuite, mélangez le tout pendant 5 secondes en réglant l'appareil sur M.</li> </ul>
	La figure  contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le goblet du broyeur universel et avec les accessoires porte-lames.		

## Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil est labélisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.



*Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione*

**SIEMENS.**

*Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.*

## Indice

Per la vostra sicurezza .....	33
Guida rapida .....	35
Uso .....	36
Pulizia e cura .....	39
Conservazione .....	40
Rimedio in caso di guasti .....	39
Ricette/ingredienti/lavorazione .....	40
Avvertenze sulla rottamazione .....	42
Condizioni di garanzia .....	42

## Per la vostra sicurezza

**Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.**

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi capitolo «Ricette/ingredienti/lavorazione».

Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. I

l suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Nel caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme il libretto d'istruzioni per l'uso.

## Avvertenze di sicurezza generali

### Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

---

## **▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

---

### **Pericolo ferite**

#### **Pericolo di scariche elettriche**

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo nella lavastoviglie.

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

#### **Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello.

Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

#### **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

Non introdurre mai le mani nel bicchiere-frullatore applicato!

Rimuovere/applicare il bicchiere-frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo. Rimuovere/applicare il bicchiere mini-tritatutto solo quando l'ingranaggio è fermo.

#### **Pericolo di ferite da lame taglienti!**

Non toccare a mani nude le lame del coltello universale.

In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama. Per la pulizia usare una spazzola.

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Prendere i dischi solo al centro, sull'elemento in materiale sintetico!

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello. Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. Per la pulizia usare una spazzola.

### Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

### Pericolo di ferite!

Non assemblare mai l'accessorio quando è montato sull'apparecchio base.

## ⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.



Bloccare l'inserto lame nel frullatore o nel bicchiere mini-tritatutto.



Rimuovere l'inserto lame dal frullatore o dal bicchiere mini-tritatutto.



Inserto lama con lama di miscelazione/triturazione



Inserto lame con lama di macinazione

## Guida rapida

La guida descrive diverse dotazioni dell'apparecchio. La figura ■ rappresenta una panoramica del modello.

Aprire le pagine con le figure.

Figura ▣

### Apparecchio base

#### 1 Interruttore rotante

0/off = spento

M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.

Grado 1-2, velocità di lavoro:

1 = basso numero di giri – lento,

2 = alto numero di giri – veloce.

#### 2 Ingranaggio

#### 3 Vano portacavo

#### 4 Ciotola

#### 5 Portautensile

#### 6 Utensili \*

a Lama universale con coprilama

b Braccio impastatore

c Disco sbattitore

#### 7 Disco sminuzzatore \*

a Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile

b Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine

c disco doppia funzione taglio/grattugia

#### 8 Coperchio

a Apertura di aggiunta

b Pestello

#### Accessorio \*

#### 9 Inserto lama con lama frullatore/ di triturazione e guarnizione

#### 10 Inserto lame con lama di macinazione e guarnizione

#### 11 Bicchiere mini tritatutto

#### 12 Bicchiere-frullatore

#### 13 Coperchio per frullatore

a Apertura di aggiunta

b Imbuto

\* A seconda del modello

Con il mini-tritattutto si sfrutta tutta la potenza dell'apparecchio (rispettando le indicazioni della ricetta). La ricetta si trova nelle pagine illustrate (figura **F**).

Se il mini tritattutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 12005833).

## Uso

Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

## Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dall'apparecchio base fino alla lunghezza necessaria.



### Avvertenze importanti

- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.
- Non spegnere mai l'apparecchio mediante rotazione della ciotola, del frullatore o di un attrezzo.
- Accendere l'apparecchio solo se gli attrezzi o accessori sono completamente montati.

## Ciotola con accessori/Utensili



### Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

*Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.*

*Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello.*

*Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.*

### Attenzione!

*Per lavori nella ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con ciotola applicata e coperchio applicato e fissato.*

## Lama universale

per sminuzzare, macinare, miscelare ed impastare.



### Pericolo di ferite da lame taglienti!

*Non toccare a mani nude le lame del coltello universale. In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.*

*Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.*

## Braccio impastatore

per impastare pasta pesante e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).



## Disco sbattitore

per panna, albume montato a neve e maionese.



## Figura **E**

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Applicare il portautensile.
- Disporre la lama universale, il disco sbattitore o il gancio impastatore sul portautensile e rilasciare.

**Nell'applicazione tenere presente la posizione degli utensili!**

**Spingere in basso gli utensili fino all'arresto.**

### Attenzione!

*Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.*

- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio sopra il punto sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione. Il pestello può essere utilizzato come misurino.

## Dischi per sminuzzare



### **Pericolo di ferite da lame taglienti!**

*Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori.*

*Afferrare i dischi solo sul bordo!*

*Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.*

*Per spingere usare solo il pestello.*

### **Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile**



per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione alla velocità 1.

Riferimento sul disco doppia funzione per affettare: «grosso» per il lato di taglio spesso, «fine» per il lato di taglio sottile

#### **Attenzione!**

*Il disco doppia funzione taglio non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.*

### **Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine**



per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione alla velocità 1.

Indicazione sul disco doppia funzione grattugiare: «2» per il lato grattugia grossa «4» per il lato grattugia fine

#### **Attenzione!**

*Il disco doppia funzione grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.*

*Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 2.*

### **Disco doppia funzione taglio/ grattugia**



per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio.

Lavorazione alla velocità 2.

#### **Figura G**

● Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.

● Applicare il portautensile.

A seconda dell'impiego desiderato:

● Mettere il disco sminuzzatore sul portautensile. Ruotare verso l'alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Deporre il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portautensile entrino nell'apertura delle lame.

- Applicare il coperchio con pestello (freccia sul coperchio sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione. Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.

#### **Attenzione!**

*Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante.*

#### **Dopo il lavoro**

- Ruotare la manopola su 0/off.
- Staccare la spina.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile:
  - Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale, il disco sbattitore o il gancio impastatore. Staccare l'utensile dal portautensile.
  - Estrarre i dischi sminuzzatori prendendoli al centro sul pomello di plastica. Estrarre il portautensile dal contenitore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

## Frullatore

Con l'inserito lame con lama frullatore/di triturazione per miscelare alimenti liquidi o semisolidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare passate di alimenti.



### **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

*Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!*

*Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo.*

*Non toccare a mani nude le lame dell'inserito lame. Per la pulizia usare una spazzola.*

**Pericolo di scottature!**

*Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.*

**Attenzione!**



*Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.*

**Figura D**

- Mettere la guarnizione dal gruppo lame. Attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

**Avvertenze importanti**

Possibile la fuoriuscita di liquido, se la guarnizione è danneggiata o non è stata applicata correttamente.

- Inserire l'inserto lame con lama frullatore/di triturazione  nel bicchiere-frullatore e bloccarlo ruotando in senso antiorario (.
- Capovolgere il bicchiere frullatore (inserto lame in basso).
- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.  
Quantità massima, liquido = 1,0 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).  
Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 80 grammi.
- Applicare il coperchio e premerlo forte. Durante il funzionamento mantenere fermo il coperchio.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti


*oppure*

- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

*oppure*



- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

**Dopo il lavoro**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il coperchio.
- Sbloccare l'inserto lame ruotando in senso orario () e rimuoverlo dal bicchiere-frullatore.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

**Mini tritattutto**

Utilizzo (a seconda del modello):

- Con l'inserto lame con lama frullatore/di triturazione  per sminuzzare e tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura.
- Con l'inserto lame con lama di macinazione  per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie (ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice stellato secco, zaferano), cereali (ad es. frumento, miglio, semi di lino), caffè o zucchero.

**Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

*Rimuovere/applicare mini-tritattutto solo quando il motore è fermo.*

*Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. Per la pulizia usare una spazzola.*




Nella figura **E** si riportano i valori indicativi per le quantità massime ed i tempi di lavorazione nel lavoro con il mini-tritattutto.

**Figura E**

- Deposare il bicchiere mini-tritattutto con l'apertura rivolta in alto.
- Introdurre nel bicchiere gli alimenti da tritare. Osservare il riferimento **MAX** sul bicchiere!
- Mettere la guarnizione dal gruppo lame. Attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

**Avvertenze importanti**

Possibile la fuoriuscita di liquido, se la guarnizione è danneggiata o non è stata applicata correttamente.

- Inserire l'inserto lame (/) nel bicchiere mini-tritattutto e bloccarlo ruotando in senso antiorario (.

- Capovolgere il mini-tritatutto (inserto lame in basso).
- Applicare il mini-tritatutto (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

**Avvertenza:** Quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato. Leggere i consigli per l'impiego dell'accessorio nel capitolo «Ricette/ingredienti/lavorazione».

#### Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il mini tritatutto in senso antiorario e rimuoverlo.
- Capovolgere il mini-tritatutto (inserto lame in alto).
- Sbloccare l'inserto lame ruotando in senso orario (↻) e rimuoverlo dal bicchiere mini-tritatutto.
- Vuotare il bicchiere.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

## Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio da danni e ne conserva l'efficienza.

Per una panoramica del lavaggio dei singoli pezzi si rimanda alla figura **61**.



#### **Pericolo di scossa elettrica!**

*Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.*

#### **Attenzione!**

*Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.*

**Avvertenza:** Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

## Pulire l'apparecchio base

- Staccare la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.

## Pulire la ciotola con gli accessori



#### **Pericolo di ferite da lame taglienti!**

*Non toccare a mani nude le lame del coltello universale. Per la pulizia usare una spazzola.*

*Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi solo sul bordo!*

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

## Pulizia del frullatore/mini-tritatutto



#### **Pericolo di ferite da lame taglienti!**

*Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.*

*Per la pulizia usare una spazzola.*

Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare l'inserto lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua). Per la pulizia rimuovere la guarnizione.

## Rimedio in caso di guasti



#### **Pericolo di ferite!**

*Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.*

#### **Guasto:**

L'apparecchio non si avvia o si spegne durante il funzionamento.

**Causa possibile:**

Il contenitore di miscelazione, il coperchio o l'accessorio non è applicato correttamente o si è sbloccato.

**Rimedio:**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare correttamente il contenitore di miscelazione/coperchio o l'accessorio ruotandolo fino all'arresto.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.





**Avvertenza importante**

Se questo non bastasse per eliminare il malfunzionamento, preghiamo di rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi indirizzi alla fine di questo fascicolo).








**Conservazione****Figura 11**






Gli utensili possono essere conservati con risparmio di spazio nel contenitore di miscelazione.

**Ricette/ingredienti/lavorazione**

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
 op- pure	bassa	ca. 1–2 min.	<b>Pasta con lievito per dolce</b> max 500 g farina 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco 220 ml latte 1 uovo 1 pizzico sale 80 g zucchero 60 g burro buccia di ½ limone (aroma di limone) ● Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte). ● Regolare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità. ● Aggiungere latte e miscelare a bassa velocità per ca. 1 ½ minuti. Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.
	M		<b>Cipolle, aglio</b> Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g da 1 spicchio d'aglio a 300 g ● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		<b>Prezzemolo</b> Quantità: da 10 g a 50 g ● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		<b>Carne, fegato</b> (per carne macinata, tartara ecc.) Quantità: da 50 g a 500 g ● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: ● Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.



Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	alta	ca. 1,5–2 min.	<b>Sorbetto di fragole</b> 250 g di fragole congelate 100 g di zucchero a velo 180 ml panna (1 bicchiere scarso) ● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.
	alta		<b>Albumi montati a neve</b> Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo ● Battere ad alta velocità.
	alta		<b>Panna montata</b> Quantità: da 200 g a 400 g ● Battere ad alta velocità.
	bassa/ alta		<b>Maionese</b> 1 uovo 1 cucchiaino di senape da 150 a 200 ml olio 1 cucchiaino succo di limone o aceto 1 pizzico sale 1 pizzico di zucchero Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. ● Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1. ● Accendere l'apparecchio alla velocità 2, introdurre olio lentamente attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti e miscelare fino ad emulsionare la massa. <b>Consumare la maionese subito. Non conservarla.</b>
	alta/M		<b>Noci, mandorle</b> Quantità: da 50g a 200 g ● Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer. ● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta/M		<b>Purea di frutta o verdura</b> (passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti) ● Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.
	alta		<b>Latte al cioccolato</b> Da 80 g a 100 g cioccolata raffreddata ca. 400 ml latte molto caldo ● Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	M		<p><b>Crema spalmabile di miele e nocciole</b></p> <p>15 g nocciole 110 g miele millefiori (a temperatura ambiente)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introdurre le noci nel bicchiere mini-tritator e sminuzzarle con la lama frullatore/di tritatura  per ca. 20 secondi alla velocità M.</li> <li>● Rimuovere il bicchiere mini-tritator, capovolgerlo ed estrarre il gruppo lame.</li> <li>● Aggiungere il miele. Richiudere il bicchiere mini-tritator con la lama  ed applicarlo sull'apparecchio base.</li> <li>● Attendere che il miele sia colato completamente in basso sulla lama. Frullare poi il tutto per 5 secondo alla velocità M.</li> </ul>
	Nella figura  si riportano i valori indicativi per le quantità massime ed i tempi di lavorazione nel lavoro con il bicchiere mini-tritator e gli inserti lame.		

## Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

## Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

*Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe SIEMENS-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.*

## Inhoud

Voor uw veiligheid .....	43
In één oogopslag .....	45
Bedienen .....	46
Reiniging en onderhoud .....	49
Opbergen .....	50
Hulp bij storingen .....	49
Recepten/ingrediënten/verwerking .....	50
Opmerking betreffende recycling .....	52
Garantievoorwaarden .....	52

## Voor uw veiligheid

**Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.**

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen.

Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie paragraaf „Recepten-voorbeelden”.

Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

## Algemene veiligheidsvoorschriften

### Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysische, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

---

## Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

---

### **Verwondingsgevaar**

#### **Gevaar van een elektrische schok**

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

#### **Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.

Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken.

Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Nooit in de aangebrachte mixkom grijpen!

De kom van de mixkom alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

De kom van de universele fijnsnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

De klingen van het universele mes niet met blote handen aanraken.

Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Schijven alleen vastpakken aan het kunststof gedeelte in het midden!

Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

### Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

### Verwondingsgevaar!

Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

## ⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.  
Niet in de vulopening grijpen.



Mesinzetstuk vergrendelen in de mixkom resp. in de kom van de universele fijnsnijder.



Mesinzetstuk verwijderen uit de mixkom resp. de kom van de universele fijnsnijder.



Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes



Mesinzetstuk met maalmes

## In één oogopslag

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende uitrustingen van het apparaat. In afbeelding **1** vindt u een modeloverzicht.

De pagina's met afbeeldingen uitklappen  
a.u.b.

Afb. **1**

### Basisapparaat

#### 1 Draaischakelaar

0/off = stop

M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand 1–2, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

2 = hoog toerental – snel.

#### 2 Aandrijving

#### 3 Snoeropbergvak

#### 4 Korn

#### 5 Hulpstukhouder

#### 6 Hulpstuk \*

a Universeel mes met meshouder

b Kneedhaak

c Slagschijf

#### 7 Fijnmaakschijven \*

a Snijschijf – dik/dun

b Raspschijf – grof/fijn

c Snij-/raspschijf

#### 8 Deksel

a Vulopening

b Stopper

### Toebehoren \*

#### 9 Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes en afdichting

#### 10 Mesinzetstuk met maalmes en afdichting

#### 11 Universele fijnsnijderbeker


#### 12 Mixkom

#### 13 Deksel voor mixer

a Vulopening

b Trechter

\* afhankelijk van het model

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat (bij naleving van de receptgegevens). U vindt het recept op de pagina's met afbeeldingen (afb. )

Als de universele fijnsnijder niet standaard bij het apparaat geleverd wordt, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 12005833).

## Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Vorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Snoer tot de gewenste lengte uit het basisapparaat trekken.



### Belangrijke aanwijzingen

- Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar.
- Het apparaat nooit uitschakelen door de kom, de mixer of een hulpstuk te draaien.
- Het apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken resp. toebehoren volledig zijn gemonteerd.

## Mengkom met toebehoren/ hulpstukken



### Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

*Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.*

### Attentie!

*Bij gebruik van de kom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en het deksel is aangebracht en vastgedraaid.*

## Universeel mes

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*De kling van het universele mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.*

## Kneedhaak

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijnemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).



## Gardeschijf

voor slagroom, geklopt eiwit en mayonaise.



## Afb.

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
- Het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.

**Bij het aanbrengen letten op de positie van de hulpstukken! Hulpstukken tot aan de aanslag omlaag drukken.**

### Attentie!

*De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.*

- De ingrediënten toevoegen.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening. De stopper kan worden gebruikt als maatbeker.

## Fijnmaakschijven



### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

*Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Schijven alleen aan de rand vastpakken! Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.*

### **Snijschijf – dik/dun**

voor het snijden van fruit en groente. Verwerking op stand 1.

Aanduiding op de snij-draaischijf: „grof” voor de dikke snijzijde, „fijn” voor de dunne snijzijde.



### **Attentie!**

*De snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.*

### **Raspschijf – grof/fijn**

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).

Verwerking op stand 1.

Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2” voor de grove raspzijde

„4” voor de fijne raspzijde



### **Attentie!**

*De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten. Zachte kaas alleen met de grove zijde raspen op stand 2.*

### **Snij-/raspschijf**

voor het snijden en raspen van fruit, groente en kaas.

Verwerking op stand 2.



### **Afb. 6**

• De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.

• Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.

Afhankelijk van de gewenste toepassing:

• Fijnmaakschijf op de hulpstukhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemer van de hulpstukhouder in de opening van de schijf grijpt.

- Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgood toevoegen.
- Snij- of raspgood slechts met lichte druk aanduwen met de stopper. De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

### **Attentie!**

*De kom leegmaken voordat deze zo vol is dat het snij- of raspgood de draagschijf bereikt.*

### **Na gebruik**

- Draaischakelaar op **0/Off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen:
  - Hulpstukhouder samen met het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
  - Fijnmaakschijven verwijderen door ze aan de kunststof knop in het midden vast te pakken. Hulpstukhouder uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

### **Mixer**

Met het mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes voor het mengen van vloeibare en halfvast levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente en voor het pureren van gerechten.



### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.*

**Risico van brandwonden!**

*Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.*

**Attentie!**

*De mixer kan beschadigd raken.*



*Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.*

**Afb. **

- Afdichting aanbrengen op de mesinzetstuk. Ervoor zorgen dat de afdichting goed ligt.

**Belangrijke aanwijzingen**

Als de afdichting beschadigd is of niet goed wordt aangebracht, kan er vloeistof vrijkomen.

- Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes  in de mixkom aanbrengen en tegen de klok in vergrendelen (.
- Mixkom omdraaien (mesinzetstuk naar onderen).
- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen.  
Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,0 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).  
Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 80 gram.
- Deksel aanbrengen en vastdrukken.  
Deksel vasthouden tijdens het gebruik.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen


*of*

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

*of*

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

**Na gebruik**

- Draaischakelaar op **0/Off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel verwijderen.
- Mesinzetstuk met de klok mee losdraaien () en van de mixkom nemen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

**Universele fijnsnijder**


Gebruik (afhankelijk van het model):

- Met het mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes  voor het fijnmaken en hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente.
- Met het mesinzetstuk met maalmes  voor het malen en fijnmaken van kleine hoeveelheden kruiden (bijv. peper, komijn, jeneverbessen, kaneel, droge steranijs, saffraan), graan (bijv. tarwe, gierst, lijnzaad), koffie of suiker.

**Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

*De universele fijnsnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.*

*De kling van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.*

In afbeelding  vindt u richtwaarden voor de maximumhoeveelheden en verwerkingstijden bij gebruik van de universele fijnsnijder.

**Afb. **

- De kom van de universele fijnsnijder met de opening naar boven neerzetten.
- De fijn te maken levensmiddelen in de kom doen. De **MAX**-markering op de kom in acht nemen!
- Afdichting aanbrengen op de mesinzetstuk. Ervoor zorgen dat de afdichting goed ligt.

**Belangrijke aanwijzingen**

Als de afdichting beschadigd is of niet goed wordt aangebracht, kan er vloeistof vrijkomen.



- Mesinzetstuk (☞/☞) aanbrengen in de kom van de universele fijnsnijder en tegen de klok in vergrendelen (☞).
- Universele fijnsnijder omdraaien (mesinzetstuk naar onderen).
- De universele fijnsnijder aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

**N.B.:** hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner er wordt gesneden. Adviezen over het gebruik van het toebehoren vindt u in de paragraaf „Recepten/ingrediënten/verwerking”.

#### Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/Off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Universele fijnsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Universele fijnsnijder omdraaien (mesinzetstuk naar boven).
- Mesinzetstuk met de klok mee losdraaien (☞) en van de universele fijnsnijderbeker nemen.
- Kom leegmaken.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Reiniging en onderhoud

Het apparaat heeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

In afbeelding ☞ vindt u een overzicht van de reiniging van de verschillende onderdelen.



### ***Gevaar van een elektrische schok!***

*Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.*

#### **Attentie!**

*De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.*

**N.B.:** Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

## Basisapparaat reinigen

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

## Mengkom en toebehoren reinigen



### ***Verwondingsgevaar door scherpe messen!***

*De kling van het universele mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.*

*Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen.*

*Schijven alleen aan de rand vastpakken!*

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

## Mixer/universele fijnsnijder reinigen



### ***Verwondingsgevaar door scherpe messen!***

*De kling van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken.*

*Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken.*

De mixkom (zonder mesinzetstuk), het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Het mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen). Afdichting ter reiniging verwijderen.

## Hulp bij storingen



### ***Verwondingsgevaar!***

*Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.*

#### **Storing:**

Het apparaat gaat niet lopen of het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

#### **Mogelijke oorzaak:**

Kom, deksel of toebehoren is niet goed aangebracht of is losgeraakt.

**Oplossing:**

- Draaischakelaar op **0/Off** zetten.
- Kom, deksel of toebehoren goed aanbrengen en tot de aanslag vastdraaien.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

**Belangrijke aanwijzing**






Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen (zie klantenserviceadressen achterin dit boekje).








**Opbergen**






Afb.

Om ruimte te sparen kunnen de hulpstukken in de kom worden opgeborgen.

**Recepten/ingrediënten/verwerking**

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
 of 	laag	ca. 1–2 min.	<b>Gistdeeg</b> max. 500 g meel 25 g gist of 1 pakje droge gist 220 ml melk 1 ei 1 snufje zout 80 g suiker 60 g boter ½ citroenschil (citroenaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen.</li> <li>● Draaischakelaar 10 seconden inschakelen op een laag toerental.</li> <li>● Melk toevoegen en op een laag toerental ca. 1½ minuut mixen.</li> </ul> De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.
	M		<b>Uien, knoflook</b> hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Verwerken tot de gewenste grootte.</li> </ul>
	hoog		<b>Peterselie</b> Hoeveelheid: 10 g tot 50 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Verwerken tot de gewenste grootte.</li> </ul>
	hoog		<b>Vlees, lever</b> (voor gehakt, tartaar enz.) Hoeveelheid: 50 g tot 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden.</li> </ul> Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.</li> </ul>

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	hoog	ca. 1,5–2 min.	<b>Aardbeisorbet</b> 250 g koude aardbeien 100 g poedersuiker 180 ml slagroom (1 beker) <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.</li> </ul>
	hoog		<b>Geklopt eiwit</b> hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren <ul style="list-style-type: none"> <li>Kloppen op een hoog toerental.</li> </ul>
	hoog		<b>Slagroom</b> Hoeveelheid: 200 g tot 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Kloppen op een hoog toerental.</li> </ul>
	laag/hoog		<b>Mayonaise</b> 1 ei 1 theelepel mosterd 150 tot 200 ml olie 1 eetlepel citroensap of azijn 1 snufje zout beetje suiker De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen.</li> <li>Het apparaat op stand 2 schakelen, de olie langzaam in de vulopening gieten en mixen tot de massa emulgeert.</li> </ul> <b>De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.</b>
	hoog/M		<b>Noten, amandelen</b> hoeveelheid: 50g tot 200 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot.</li> <li>Verwerken tot de gewenste grootte.</li> </ul>
	hoog/M		<b>Fruit of groente pureren</b> (appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt) <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken.</li> </ul>
	hoog		<b>Chocolademelk</b> 80 g tot 100 g gekoelde chocolade ca. 400 ml hete melk <ul style="list-style-type: none"> <li>Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.</li> </ul>

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	M		<b>Honing-hazelnoot-broodbeleg</b> 15 g hazelnoten 110 g bloemenhoning (kamertemperatuur) <ul style="list-style-type: none"> <li>• De noten in de kom van de universele fijnsnijder doen en met het mixer-/fijnmaakmes  in ca. 20 seconden fijnmaken op stand M.</li> <li>• De kom van de universele fijnsnijder nemen, omdraaien en de mesinzetstuk eruit nemen.</li> <li>• De honing erbij doen. De kom van de universele fijnsnijder weer sluiten met de mes  en op het basisapparaat plaatsen.</li> <li>• Wachten tot de honing volledig over het mes omlaag is gelopen. Dan alles 5 seconden mengen op de stand M.</li> </ul>
	In afbeelding  vindt u richtwaarden voor de maximumhoeveelheden en verwerkingstijden bij gebruik van de kom van de universele fijnsnijder en de mesinzetstukken.		

## Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

## Garantievoorwaarden

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

*Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet SIEMENS.  
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores hjemmeside.*

## Indhold

For din egen sikkerheds skyld . . . . .	53
Overblik . . . . .	55
Betjening . . . . .	55
Rengøring og pleje . . . . .	58
Opbevaring . . . . .	59
Hjælp i tilfælde af fejl . . . . .	59
Opskrifter/ingredienser/forarbejdning . . . . .	59
Henvisninger til bortskaffelse . . . . .	61
Garantibetingelser . . . . .	61

## For din egen sikkerheds skyld

**Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.**

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

Dette apparat er egnet til røring, æltning, piskning, skæring og raspning af fødevarer. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

## Generelle sikkerhedshenvisninger

### Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug.

Børn må ikke få lege med apparatet.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

---

## Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

---

### **Kvæstelsesfare**

#### **Fare for elektrisk stød**

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.

Motorenheden må aldrig dypes i væsker, aldrig holdes ind under rindende vand og ikke sættes i opvaskemaskinen.

Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.

#### **Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!**

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med.

Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

#### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

Stik aldrig hånden ned i blenderbægeret!

Blenderbægeret må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.

Minihakker-bægeret må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.

#### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Berør ikke universalknivens klinger med de bare hænder.

Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen. Benyt en børste til rengøring.

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhaknings-skiverne. Tag kun fat i kunststofdelen i midten på skiverne!

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder.

Benyt en børste til rengøring.

## Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme fødevarer kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

## Fare for kvæstelser!

Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

## ▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Vær forsigtig! Roterende redskaber.  
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.



Lås knivindsatsen i blender- hhv. minihakker-bægeret.



Tag knivindsatsen ud af blender- hhv. minihakker-bægeret.



Knivindsats med blender-/finhakningskniv



Knivindsats med malekniv

## Overblik

Vejledningen beskriver forskellige former for udstyr til apparatet. På billedet **■** ses en modeloversigt.

Fold billedsiderne ud.

Billede **■**

### Motorenhed

#### 1 Drejekontakt

0/off = stop

M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin 1–2, arbejdshastighed:

1 = lavt omdrejningstal – langsom,  
2 = højt omdrejningstal – hurtig.

#### 2 Drev

#### 3 Kabelrum

#### 4 Skål

#### 5 Redskabsholder

#### 6 Redskaber \*

- a Universalkniv med knivbeskyttelse
- b Æltekrog
- c Piskeskive

#### 7 Finhakningsskiver \*

- a Vendbar skæreskive – tyk/tynd
- b Vendbar raspeskive – grov/fin
- c Vendbar skære-/raspeskive

#### 8 Låg

- a Påfyldningsåbning
- b Stopper

#### Tilbehør \*

#### 9 Knivindsats med blender-/finhakningskniv og pakning

#### 10 Knivindsats med malekniv og pakning

#### 11 Minihakkerbæger

#### 12 Blender-bæger

#### 13 Låg til blender

- a Påfyldningsåbning
- b Trag

\* afhængigt af model

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse (ved overholdelse af opskriften). Opskriften findes på billedsiderne (billede **■**). Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12005833).

## Betjening

Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

## Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat, stabilt og rent underlag.
- Træk kablet ud af motorenheden i den ønskede længde.



### Vigtige henvisninger

- Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.
- Apparatet må aldrig slukkes ved at dreje på skålen, blenderen eller et redskab.
- Apparatet må kun tændes, hvis redskaber hhv. tilbehør er helt monteret.

## Skål med tilbehør/redskab



### Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med.

Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

### OBS!

Når der arbejdes i skålen kan apparatet kun tændes med påsat skål samt med påsat og fastdrejet låg.

### Universalkniv

til finhakning, hakning, røring og æltning.



### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke universalknivens klinger med de bare hænder. Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen. Tag kun fat i kunststofkanten på universalkniven.

### Æltekrog

til æltning af dej og til iblandning af ingredienser, som ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).



### Piskeskive

til fløde, piskede æggeblender og majonaisse.



### Billede

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt redskabsholderen ind i skålen.

- Sæt universalkniven, piskeskiven eller æltekrogen på redskabsholderen og slip den.
- Overhold redskabernes position, når de sættes il Tryk redskaberne ned indtil stop.**

### OBS!

Tilsæt altid først ingredienserne som skal forarbejdes, når redskaberne er sat i.

- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej til højre. Lågnæsen skal sidde i slidser på skålegrebet indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakten på **0/off**.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen. Stopperen kan anvendes som målebæger.

## Finhakningsskiver



### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i kanten på skiverne!

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

### Vendbar skæreskive – tyk/tynd

til skæring af frugt og grønt.

Forarbejdning på trin 1.

Betegnelse på den vendbare skæreskive: „grob“ for den tykke skæreside, „fein“ for den tynde skæreside



### OBS!

Den vendbare skæreskive er ikke egnet til skær af hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

### Vendbar raspeskive – grov/fin

til rasping af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

Forarbejdning på trin 1.

Betegnelse på den vendbare raspeskive: „2“ for den grove raspeside, „4“ for den fine raspeside



### OBS!

Den vendbare raspeskive er ikke egnet til rivning af nødder. Blød ost må kun raspes med den grove side på trin 2.



## Vendbar skære-/raspeskive

til skæring og rasping af frugt, grønt og ost.



Forarbejdning på trin 2.

### Billede

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
  - Sæt redskabsholderen ind i skålen.
- Afhængigt af den ønskede anvendelse:
- Læg finhakningsskiven på redskabsholderen. Vend den ønskede skære-/raspeside opad. Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på redskabsholderen griber ind i åbningen på skiverne.
  - Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej til højre. Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
  - Sæt netstikket i.
  - Stil drejekontakten på det ønskede trin.
  - Påfyld fødevarerne som skal skæres eller raspes.
  - Skub fødevarerne, der skal skæres eller raspes, efter kun med et let tryk på stopperen. Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

### OBS!

*Tøm skålen, før den bliver så fuld, at de skårede eller raspede fødevarer når holdeskiven.*

### Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Udtagning af redskab:
  - Tag redskabsholder sammen med universalkniv, piskeskive hhv. æltekrog ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
  - Tag finhakningsskiverne ud ved at tage fat i plastduppen i midten. Tag redskabsholderen ud af skålen.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

## Blender

Med knivindsatsen med blender-/finhakningskniv til blanding af flydende hhv. halvfast fødevarer, til finhakning/hakning af rå frugt og grønt og til purering af madvarer.



### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

*Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!*

*Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.*

*Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.*



### Fare for skoldning!

*Ved forarbejdning af varme fødevarer kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.*

### OBS!

*Blenderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybfrosede ingredienser (undtagen isterninger). Brug ikke blenderen, hvis den er tom.*



### Billede

- Læg pakningen på knivindsatsen. Sørg for, at pakningen er lagt korrekt på.



### Vigtige henvisninger

Er pakningen beskadiget, eller er den ikke lagt rigtigt på, kan væske løbe ud.

- Sæt knivindsatsen med blender-/finhakningskniv  i blenderbægeret og lås den fast mod venstre ().
  - Vend blenderbægeret om (knivindsats nedad).
  - Sæt blenderbægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre indtil stop.
  - Fyld ingredienserne i. Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,0 liter (skummende eller varme væsker maks. 0,4 liter). Optimal forarbejdningmængde, fast konsistens = 80 gram.
  - Sæt låget på og tryk det fast. Hold fast på låget under arbejdet.
  - Sæt netstikket i.
  - Stil drejekontakten på det ønskede trin.
  - For at påfylde ingredienserne stil drejekontakten på **0/off**.
  - Tag låget af og fyld ingredienserne i
- eller*

- tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen

eller

- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

### Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen mod venstre indtil stop og tag den af.
- Tag låget af.
- Løsn knivindsatsen til højre (H) og tag den af blenderbægeret.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

### Minihakker

Formål (afhængigt af model):

- Med knivindsatsen med blender-/finhakningskniv (H) til finhakning og hakning af kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt.
- Med knivindsatsen med malekniv (O) til maling og finhakning af mindre mængder krydderier (f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tør stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvede, hirse, hørfrø), kaffe eller sukker.



**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

*Minihakkeren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille.*

*Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.*

På billede 14 findes vejledende værdier for de maks. mængder og forarbejdningstider, når der arbejdes med minihakkeren.

### Billede 14

- Stil minihakker-bægeret fra med åbningen opad.
- Fyld fødevarerne, der skal finhakkes, ind i bægeret. Overhold markeringen **MAX** på bægeret!
- Læg pakningen på knivindsatsen. Sørg for, at pakningen er lagt korrekt på.



### Vigtige henvisninger

Er pakningen beskadiget, eller er den ikke lagt rigtigt på, kan væske løbe ud.

- Sæt knivindsatsen (H/O) ind i minihakker-bægeret og lås den fast mod venstre (H).
- Vend minihakkeren om (knivindsats nedad).
- Sæt minihakkeren på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

**Henvisning:** Jo længere apparatet forbliver tændt, desto finere hakkes der. Anbefalinger mht. brug af tilbehøret fremgår af afsnit „Opskrifter/ingredienser/forarbejdning“.

### Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej minihakkeren mod venstre og tag den af.
- Vend minihakkeren om (knivindsats opad).
- Løsn knivindsatsen til højre (H) og tag den af minihakker-bægeret.
- Tøm bægeret.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

### Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

En oversigt over rengøring af de enkelte dele fremgår af billede 15.



**Fare for elektrisk stød!**

*Dyp aldrig motorenheden i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.*

### OBS!

*Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.*

**Henvisning:** Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

### Rengøring af motorenhed

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.

## Rengøring af skål med tilbehør



### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Berør ikke universalknivens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i kanten på skiverne!

Alle dele tåler opvaskemaskine. Klem ikke kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

## Rengøring af blender/minihakker



### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen. Benyt en børste til rengøring.

Blenderbæger (uden knivindsats), låg og tragt kan tåle opvaskemaskine. Knivindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke blive liggende i vand). Tag pakningen af til rengøring.

## Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
 eller 	lavt	ca. 1–2 min	<b>Gærdej</b> maks. 500 g mel 25 g gær eller 1 pakke tørgær 220 ml mælk 1 æg 1 knivspids salt 80 g sukker 60 g smør skal af en ½ citron (citronaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen.</li> <li>• Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder.</li> <li>• Tilsæt mælk og rør i ca. 1 ½ minut ved lavt omdrejningstal.</li> </ul> Ingredienserne skal have samme temperatur. Når dejen er glat, stilles den til hævnning på et varmt sted.
	M		<b>Løg, hvidløg</b> Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g fra 1 fed hvidløg til 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad.</li> </ul>

## Hjælp i tilfælde af fejl



### **Fare for kvæstelser!**

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

### **Fejl:**

Apparatet går ikke i gang, eller apparatet slukker under brug.

### **Mulig årsag:**

Skål eller låg hhv. tilbehør er ikke sat rigtigt på eller har løsnet sig.

### **Afhjælpning:**

- Stil drejekontakten på 0/off.
- Sæt skål/låg hhv. tilbehør rigtigt på og drej det fast indtil stop.
- Tag apparatet i brug igen.











### **Vigtig henvisning**







Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice (se kundeserviceadresser bag i dette hæfte).

## Opbevaring

### **Billede**

Redskaberne kan opbevares pladsbesparende i skålen.

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	højt		<b>Persille</b> Mængde: fra 10 g til 50 g ● Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad.
	højt		<b>Kød, lever</b> (til hakket kød, tartar osv.) Mængde: 50 g til 500 g ● Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: ● Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, men også fisk osv.) sammen med øvrige ingredienser og krydderier i skålen og forarbejd det hele til en dej.
	højt	ca. 1,5 min til 2 min	<b>Jordbærsorbet</b> 250 g frossede jordbær 100 g puddersukker 180 ml fløde (ca. 1 bæger) ● Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da der ellers dannes klumper. Rør til der dannes en cremet is.
	højt		<b>Piskede æggehvider</b> Mængde: 2 til 6 æggehvider ● Pisk med et højt omdrejningstal.
	højt		<b>Piskefløde</b> Mængde: 200 g til 400 g ● Pisk med et højt omdrejningstal.
	lavt/højt		<b>Mayonnaise</b> 1 æg 1 tsk sennep 150 til 200 ml olie 1 spsk citronsaft eller eddike 1 knivspids salt 1 knivspids sukker Ingredienserne skal have samme temperatur. ● Bland alle ingredienser (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 1. ● Stil apparatet på trin 2, hæld langsomt olie gennem påfyldningsåbningen og bliv ved med at blande, til massen emulgerer. <b>Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.</b>
	højt/M		<b>Nødder, mandler</b> Mængde: 50 g til 200 g ● Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp. ● Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad.
	højt/M		<b>Purering af frugt eller grønt</b> (æblemos, spinat, gulerods-, tomatpure; rå eller kogt) ● Kom ingredienser sammen med krydderier i blenderen og forarbejd det hele til puré.

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	højt		<b>Chokolademælk</b> 80 g til 100 g kølet chokolade ca. 400 ml varm mælk ● Finhak chokoladen i blenderen, tilsæt den varme mælk og ibland den kort.
	M		<b>Honning-hasselnød-smørepålæg</b> 15 g hasselnødder 110 g blomsterhonning (rumtemperatur) ● Kom nødderne i minihakker-bægeret og finhak det hele i ca. 20 sekunder på trin M med blender-/finhakningskniven  ● Tag minihakker-bægeret af, vend det om og tag knivindsatsen ud. ● Tilsæt honningen. Luk igen minihakker-bægeret med kniven  og sæt det på motorenheden. ● Vent, til honningen er løbet helt ned over kniven. Bland så alt i 5 sekunder på trin M.
	På billede  findes vejledende værdier for de maks. mængder og forarbejdningstider, når der arbejdes med minihakker-bægeret og knivindsatserne.		

## Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.

## Garantibetingelser

På dette apparat yder SIEMENS 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.

Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

*Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra SIEMENS.  
Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.*

## Innhold

For din egen sikkerhet .....	62
En oversikt .....	64
Betjening .....	64
Rengjøring og pleie .....	67
Oppbevaring .....	68
Hjelp ved feil .....	68
Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding . . .	68
Henvisninger om avskaffing .....	70
Garantibetingelser .....	70

## For din egen sikkerhet

**Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.**

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se avsnitt "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".

Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

## Generelle sikkerhetshenvisninger

### Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

---

## **▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet**

---

### **Fare for skade**

#### **Fare for strømstøt**

Ved strømbrydd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

#### **Fare for skade på grunn av roterende verktøy!**

Under driften må det aldri gripes inn i bollen.

For å trykke ned ingrediensene må det alltid brukes støteren.

Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

#### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!**

Det må aldri gripes inn i det påsatte miksebegeret!

Miksebegeret må kun tas av/settes på når drevet står stille.

Begeret på universalkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille.

#### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Klingene på universalkniven må ikke berøres med bare hender.

Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. For rengjøring brukes en børste. Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes ved plastdelen i midten! Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

Klingene på knivinnsetsen må ikke berøres med bare hender.

For rengjøring brukes en børste.

#### **Fare for skolding!**

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,4 liter varm eller skummende væske.

#### **Fare for skade!**

Tilbehøret må aldri settes sammen på basismaskinen.

## ▲ Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret



Vær forsiktig! Roterende verktøy.  
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.



Fastlåsing av knivinnsetsen i miksebegeret hhv. begeret på universalkutteren.



Uttak av knivinnsetsen fra miksebegeret hhv. begeret på universalkutteren.




Knivinnsets med mikser-/kuttekniv



Knivinnsets med malekniv

## En oversikt

Veiledningen beskriver forskjellige utstyrsvarianter for apparatet. På bildet  finner du en oversikt over modellene.

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde 

### Basismaskin

#### 1 Dreiebryter

0/off = Stopp

M = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.

Trinn 1–2, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – langsomt,

2 = høyt turtall – hurtig.

#### 2 Drev

#### 3 Kabelrom

#### 4 Bolle

#### 5 Verktøyholder

#### 6 Verktøy \*

a Universalkniv med knivbeskyttelse

b Eltekrok

c Piskeskive

#### 7 Kutteskiver \*

a Skjære-vendeskive – tykk/tynn

b Raspe-vendeskive – grov/fin

c Skjære-/raspe-vendeskive

#### 8 Lakk

a Påfyllingsåpning

b Støter

#### Tilbehør \*

#### 9 Knivinnsets med mikser-/kuttekniv og pakning

#### 10 Knivinnsets med malekniv og pakning

#### 11 Beget på universalkutter


#### 12 Miksebeger

### 13 Lakk for mikseren

a Påfyllingsåpning

b Trakt

\* alt etter modell

Med universalkutteren nyter du den fulle ytelsen på apparatet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt). Du finner oppskriften på sidene med bilder (bilde ). Dersom universalkutteren ikke hører med i leveringsområdet, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 12005833).

## Betjening

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

## Forberedning

- Basismaskinen stilles på et flatt, stabilt og rent underlag.
- Kabelen trekkes ut av basismaskinen inntil nødvendig lengde.



### Viktige henvisninger

- Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.
- Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen, på mikseren eller på et verktøy.
- Apparatet må kun slås på når verktøyet hhv. tilbehøret er fullstendig montert.



## Bolle med tilbehør/verktøy



### **Fare for skade på grunn av roterende verktøy!**

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For å trykke ned ingrediensene må det alltid brukes støteren. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

### **Obs!**

Under arbeider i bollen kan apparatet kun slås på når bollen er satt på og når lokket er satt på og skrudd fast.

### **Universalkniv**

for kutting, hakking, røring og elting.



### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Klingene på universalkniven må ikke berøres med bare hender. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

### **Eltetekrok**

for elting av deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).



### **Piskeskive**

for fløte, stivpisket eggehvite og majones.



### **Bilde**

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Verktøyholderen settes inn i bollen.
- Universalkniven, piskeskiven eller eltekroken settes på verktøyholderen og slippes.

**Ta hensyn til stillingen av verktøyene når de settes inn! Verktøyene trykkes ned inntil anslag.**

### **Obs!**

De ingrediensene som skal bearbeides må alltid først fylles på etter at verktøyene er satt inn.

- Ingrediensene fylles på.
- Lokket med støteren settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen. Støteren kan brukes som målebeger.

### **Utteskiver**



### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på utteskivene. Skivene må kun holdes i kanten!

Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

### **Skjære-vendeskive – tykk/tynn**

for skjæring av frukt og grønnsaker. Bearbeiding på trinn 1.



Betegnelsen på skjære-vendeskiven: "grob" for den tykke skjæresiden, "fein" for den tynne skjæresiden

### **Obs!**

Skjære-vendeskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

### **Raspe-vendeskive – grov/fin**

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).



Bearbeiding på trinn 1.

Betegnelsen på raspe-vendeskiven:

"2" for den grove raspesiden

"4" for den fine raspesiden

### **Obs!**

Raspe-vendeskiven er ikke egnet for rasping av nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden på trinn 2.

### **Skjære-/raspe-vendeskive**

for skjæring og rasping av frukt, grønnsaker og ost.



Bearbeiding på trinn 2.

**Bilde**

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.

- Verktøyholderen settes inn i bollen.

Alt etter ønsket bruk:

- Kutteskiven legges oppå verktøyholderen. Den ønskede skjære-/raspesiden vendes oppover. Skiven legges slik oppå skiveholderen at medbringere på verktøyholderen griper inn i åpningen på skivene.
- Lokket med støteren settes på (pilen på lokket ved pilen på bollen) og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekkene på håndtaket på bollen.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves kun med et lett trykk ned med støteren. Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.

**Obs!**

*Bollen må tømmes før denne er så full at de skårete eller raspete tingene når opp til holdeskiven.*

**Etter arbeidet**

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket dreies imot klokken retning og tas av.
- Uttak av verktøy:
  - Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven, piskeskiven hhv. eltekroken. Verktøyet tas av fra verktøyholderen.
  - Kutteskivene tas ut ved å holde i plastknappen på midten. Verktøyholderen tas ut av bollen.
- Bollen dreies imot klokken retning og tas av.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

**Mikser**

Med knivnnsatsen med mikser-/kuttekniven for blanding av flytende hhv. halvaste matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og for mosing av mat.

**Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!**

*Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren!*

*Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille.*

*Klingene på knivnnsatsen må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.*

**Fare for skolding!**

*Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trekten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,4 liter varm eller skummende væske.*

**Obs!**

*Mikseren kan bli skadet. Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Mikseren må ikke brukes når den er tom.*

**Bilde**

- Pakningen legges på knivnnsatsen. Det må passes på at pakningen ligger skikkelig på.

**Viktige henvisninger**

Dersom pakningen er skadet, eller ikke er lagt skikkelig på, kan det renne ut væske.

- Knivnnsatsen med mikser-/kuttekniven settes inn i miksebegeret og låses fast imot klokken retning ().
- Miksebegeret dreies om (knivnnsatsen peker nedover).
- Miksebegeret settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Ingrediensene fylles på. Maksimal mengde, flytende = 1,0 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter). Optimal arbeidsmengde, fast = 80 gram.
- Lokket settes på og trykkes fast. Lokket må holdes fast under arbeidet.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på *eller*
- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllings-åpningen

*eller*



- flytende ingrediensene fylles på igjennom trakten.

#### Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Mikseren dreies imot klokken retning og tas av.
- Lokket tas av.
- Knivnnsatsen løsnes i klokken retning (↺) og tas av miksebegeret.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

## Universalkutter

Bruk (alt etter modell):

- Med knivnnsatsen med mikser-/kuttekniv  for kutting og hakking av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker.
- Med knivnnsatsen med malekniv  for maling og kutting av mindre mengder krydder (f.eks. pepper, karve, enebær, kanel, tørr stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvete, hirse, linkorn), kaffe eller sukker.



**Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!**

*Universalkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille.*

*Klingene på knivnnsatsen må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.*

På bildet er retningsverdiene framstilt for de maksimale mengdene og bearbeidelsestidene under arbeidet med universalkutteren.


#### Bilde

- Begeret på universalkutteren stilles opp med åpningen opp.
- De matvarene som skal kuttes fylles ned i begeret. Ta hensyn til markeringen **MAX** på begeret!
- Pakningen legges på knivnnsatsen. Det må passes på at pakningen ligger skikkelig på.



#### Viktige henvisninger

Dersom pakningen er skadet, eller ikke er lagt skikkelig på, kan det renne ut væske.

- Knivnnsatsen () settes inn i begeret på universalkutteren og låses fast imot klokken retning (↺).
- Universalkutteren dreies om (knivnnsatsen nedover).
- Universalkutteren settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.


**Henvisning:** Jo lenger apparatet forblir påslått, desto finere blir det som kuttes. Anbefalinger for bruk av tilbehøret finnes i avsnittet "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding".

#### Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Universalkutteren dreies imot klokken retning og tas av.
- Universalkutteren dreies om (knivnnsatsen oppover).
- Knivnnsatsen løsnes i klokken retning (↺) og tas av begeret på universalkutteren.
- Begeret tømmes.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

## Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

På bildet  finner du en oversikt over rengjøring av de enkelte delene.



**Fare for strømstøt!**

*Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og aldri holdes under rennende vann.*

#### Obs!

*Overflatene kan bli skadet. Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.*

**Henvisning:** Ved bearbeiding av f.eks. gulrøtter og rødkål oppstår det misfarginger på kunststoffdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

## Rengjøring av basismaskinen

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut. Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter tørkes apparatet godt av.

## Rengjøring av bollen med tilbehør



**Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

*Klingene på universalkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.*

*Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes i kanten!*

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

## Rengjøring av mikseren/ universalkutteren





**Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

*Klingene på knivinnsetsen må ikke berøres med bare hender. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. For rengjøring brukes en børste.*

Miksebeger (uten knivinnsets), lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin.

## Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding

Vertøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
 eller 	lavt	ca. 1–2 min	<b>Gjærdeig</b> maks. 500 g mel 25 g gjær eller 1 pakke torrgjær 220 ml melk 1 egg 1 klype salt 80 g sukker 60 g smør skall av ½ sitron (sitronaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingrediensene (unntatt melk) legges i bollen.</li> <li>● Dreiebryteren settes på et lavt turtall i 10 sekunder.</li> <li>● Melken tilsettes og det hele røres med lavt turtall i ca. 1 ½ minutter.</li> </ul> Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.

Knivinnsetsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (må ikke bli liggende i vannet). Pakningen tas av for rengjøring.

## Hjelp ved feil



**Fare for skade!**

*Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.*

### Feil:

Apparatet starter ikke eller apparatet slås av under driften.

### Mulig årsak:

Bollen eller lokket, hhv. tilbehøret er ikke satt riktig på eller er løsnet.

### Utbedring:

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Bollen/lokket hhv. tilbehøret må settes riktig på og dreies fast inntil anslag.
- Apparatet tas i drift igjen.











### Viktig henvisning








Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice (se adressene for kundeservice på slutten av dette heftet).

## Oppbevaring

### Bilde

For oppbevaring kan verktøyene legges ned i bollen for å spare plass.

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	M		<b>Løk, hvitløk</b> Mengde: fra 1 løk, delt i fire biter, til 300 g fra 1 fedd hvitløk, til 300 g ● Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		<b>Persille</b> Mengde: fra 10 g til 50 g ● Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		<b>Kjøtt, lever</b> (for kjøttdeig, biff tartar osv.) Mengde: 50 g til 500 g ● Knoker, brusk, skinn og sener fjernes. Kjøttet skjæres i terninger. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ● Kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, men også fisk osv.) legges sammen med andre ingredienser og krydder i bollen og bearbeides til en deig.
	høyt	ca. 1,5 min til 2 min	<b>Jordbærsorbet</b> 250 g frosne jordbær 100 g melis 180 ml fløte (ca. 1 beger) ● Alle ingrediensene legges ned i bollen. Apparatet må straks slås på, da det ellers danner seg klumper. Det må røres så lenge inntil det dannes en kremaktig is.
	høyt		<b>Stivpisket eggehvite</b> Mengde: 2 til 6 eggehviter ● Piskes med høyt turtall.
	høyt		<b>Stivpisket kremfløte</b> Mengde: 200 g til 400 g ● Piskes med høyt turtall.
	lavt/høyt		<b>Majones</b> 1 egg 1 ts sennep 150 til 200 ml olje 1 ss sitronsaft eller eddik 1 klype salt 1 klype sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur. ● Alle ingrediensene (unntatt oljen) blandes sammen i noen sekunder på trinn 1. ● Apparatet slås på trinn 2, oljen helles langsomt igjennom påfyllingsåpningen og det hele blandes så lenge til massen emulgerer. <b>Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.</b>
	høyt/M		<b>Nøtter, mandler</b> Mengde: 50 g til 200 g ● Skallene fjernes helt, ellers blir mikserkniven sløv. ● Bearbeides til ønsket kuttegrad.

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	høyt/M		<b>Mosing av frukt eller grønnsaker</b> (Eplemos, spinat, gulrot-, tomatpuré; rå eller kokt) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ingrediensene og krydder legges sammen i mikseren og bearbeides til puré.</li> </ul>
	høyt		<b>Varm sjokolade</b> 80 g til 100 g kald sjokolade ca. 400 ml varm melk <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sjokoladen kuttes i mikseren, den varme melken tilsettes og røres inn kort.</li> </ul>
	M		<b>Honning-hasselnøtter-pålegg</b> 15 g hasselnøtter 110 g blomsterhonning (romtemperatur) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Nøttene legges i begeret på universalkutteren og kuttes med mikser-/kuttekniven  i ca. 20 sekunder på trinn M.</li> <li>● Beggeret på universalkutteren tas av, dreies om og knivnnsatsen tas ut.</li> <li>● Honningen tilsettes. Beggeret på universalmikseren lukkes igjen med kniven  og settes på basismaskinen.</li> <li>● Det må ventes til honningen renner fullstendig ned over kniven. Deretter blandes alt i 5 sekunder på trinn M.</li> </ul>
	På bildet  er det framstilt retningsverdier for den maksimale mengden og bearbeidelsestidene under arbeidet med begeret på universalkutteren og knivnnsatsene.		

## Henvisninger om avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

## Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

*Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från SIEMENS.*

*Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.*

## Innehåll

För din säkerhet .....	71
Kort översikt .....	73
Användning .....	73
Rengöring och skötsel .....	76
Förvaring .....	77
Råd vid fel .....	77
Recept/ingredienser/bearbetning .....	77
Anvisningar för avfallshantering .....	79
Konsumentbestämmelser .....	79

## För din säkerhet

**Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.**

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utesluter det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personal-kök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. Använd apparaten endast för sådana bearbetningsmängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Se avsnittet "Recept/ingredienser/bearbetning".

Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda, vispa, skära, riva och strimla livsmedel. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning. Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på typskylten. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

## **▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat**

### **Risk för skada**

#### **Risk för elektriska stötar**

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på.

Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

#### **Risk för skada pga roterande verktyg!**

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.

Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser.

Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

#### **Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!**

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixerbägaren!

Lossa/sätt på mixerbägaren endast när drivuttaget står stilla.

Lossa/sätt på bägaren till minihackaren endast när drivuttaget står stilla.

#### **Risk för skada pga vassa knivar!**

Berör inte universalknivens klingor med bara händerna.

Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Använd en borste för rengöring.

Ta inte i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna.

Fatta skivorna bara i plastdetaljen i mitten!

Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

Använd bara påmataren för att mata ner.

Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna.

Använd en borste för rengöring.

#### **Risk för skållskador!**

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het eller skummande vätska.



## Risk för skada!

Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.

### ▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Varning! Roterande verktyg.  
Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen.



Lås fast knivinsatsen i mixerbägaren resp bägaren till minihackaren.



Ta ut knivinsatsen ur mixerbägaren resp bägaren till minihackaren.




Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv



Knivinsats med malkniv

## Kort översikt

Bruksanvisningen beskriver olika utrustningsdetaljer till apparaten.

På bilden  hittar du en modellöversikt.

Vik ut bildsidorna.

Bild 

### Motordel

#### 1 Strömvred

0/off = stop

M = momentläge med högsta varvtal, håll vredet fast för önskad mixningstid.

Läge 1–2, arbetshastighet:

1 = lågt varvtal – långsamt,

2 = högt varvtal – snabbt.

#### 2 Drivuttag

#### 3 Kabelfack

#### 4 Blandarskål

#### 5 Verkttygshållare

#### 6 Verkttyg \*

a Universalkniv med knivskydd

b Degkrok

c Vispskiva

#### 7 Riv- och skärskivor \*

a Vändbar skärskiva – tjockt/tunt

b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

c Vändbar skär-/riv- och strimmelskiva

#### 8 Lock

a Påfyllningsöppning

b Påmatare

#### Tillbehör \*

#### 9 Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv och tätning

#### 10 Knivinsats med malkniv och tätning

#### 11 Bägare till minihackaren


#### 12 Mixerbägare

#### 13 Lock till mixer

a Påfyllningsöppning

b Tratt

\* Beroende på modell

Med minihackaren utnyttjar du till fullo apparatens kapacitet (om uppgifter i receptet överhålls). Receptet hittar du på bildsidorna (bild ).

Om minihackaren inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst (best.nr. 12005833).

## Användning

Rengör apparaten och tillbehören grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

## Förberedelser

- Ställ motordelen på plant, stabilt och rent underlag.
- Dra ut kabeln ur motordelen till önskad längd.



### Viktiga anvisningar

- Använd uteslutande strömvredet för att slå på och stänga av apparaten.
- Stäng aldrig av apparaten genom att vrida på blandarskålen, mixern eller något av verktygen.
- Starta först apparaten när verktyg resp tillbehör är ordentligt påmonterade.

## Blandarskål med tillbehör/verktyg



### Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

### Var försiktig!

Vid arbeten i blandarskålen kan apparaten bara startas med blandarskålen påsatt samt med locket påsatt och åtdraget.

### Universalkniv

för att finfördela, hacka, blanda och knåda.



### Risk för skada pga vassa knivar!

Berör inte universalknivens klingor med bara händerna. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.

### Degkrok

för att knåda deg och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).



### Vispskiva

för gräddor, vispad äggvita och majonnäs.



### Bild

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.

- Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
  - Sätt universalkniven, vispskivan eller degkroken på verktygshållaren och släpp den.
- Observera verktygens läge när de sätts in! Tryck verktygen nedåt tills de sitter fast.**

### Var försiktig!

Tillsätt livsmedel som ska bearbetas först efter det att verktygen satts in.

- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs. Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen. Påmataren kan användas som mätbägare.

## Riv- och skärskivor



### Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i de vassa knivarna och skäryrtorna på riv- och skärskivorna.  
Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!  
Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

### Vändbar skärskiva – tjockt/tunt

för att skära frukt och grönsaker.

Bearbeta i läge 1.

Beteckning på den vändbara skärskivan:

"grob" för den tjocka skärsidan,

"fein" för den tunna skärsidan

### Var försiktig!

Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hård ost, bröd, småfranska och choklad. Kokta potatisar med fast konsistens skärs först när de kallnat.



### Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

för att riva/strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).

Bearbeta i läge 1.

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:

"2" för den grova riv- och strimmelsidan

"4" för den fina riv- och strimmelsidan



### Var försiktig!

Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva nötter. Mjuk ost rivs endast med den grova sidan i läge 2.

### Vändbar skär-/riv- och strimmelskiva



för att skära och riva/strimla frukt, grönsaker och ost.

Bearbeta i läge 2.

### Bild

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in verktygshållaren i blandarskålen. Beroende på önskad användning:
- Lägg riv- och skärskivan på verktygshållaren. Vänd skivan med önskad skär- eller riv-/strimmelsida uppåt. Placera skivan på skivhållaren så pass att medbringaren på verktygshållaren griper in i öppningen på skivorna.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs. Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas.
- Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller rivas/strimlas med påmataren. Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen.

### Var försiktig!

Töm blandarskålen innan den blir så full att det som skärs eller rivs/strimlas når ända upp till insatshållaren.

### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Uttagning av verktyget:
  - Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven, vispskivan resp degkroken ur blandarskålen. Lossa verktyget från verktygshållaren.
  - Fatta riv- och skärskivorna i plastknoppen i mitten och ta ut dem. Ta ut verktygshållaren ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

### Mixer

Med knivinsatsen med mixer-/finfördelningskniv för att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter.



### Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Lossa/sätt på mixern endast när drivuttaget står stilla.

Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.



### Risk för skallskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het eller skummande vätska.

### Var försiktig!

Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfryssta ingredienser (undantaget isbitar). Starta inte en tom mixer.



### Bild

- Lägg tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.



### Viktiga anvisningar

Om tätningen är skadad eller inte placerats på rätt sätt kan vätska rinna ut.

- Sätt in knivinsatsen med mixer-/finfördelningskniven  i mixerbägaren och lås fast den genom att vrida den moturs (.
- Vänd på mixerbägaren (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna. Max mängd vätska = 1,0 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter). Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 80 gram.
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt. Håll fast locket under arbetet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.

- Lossa locket och fyll på ingredienser *eller*
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen *eller*
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

#### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern moturs och lossa den.
- Lossa locket.
- Lossa knivinsatsen genom att vrida den medurs (↻) och ta av den från mixerbägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

### Minihackare

Användning (beroende på modell):

- Med knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (↻) för att finfördela och hacka kött, hård ost, gul lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker.
- Med knivinsats med malkniv (∞) för att mala och finfördela mindre mängder kryddor (t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torkad stjärnanis, saffran), säd (t.ex. vete, hirs, linfrö), kaffe eller socker.



#### **Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!**

*Lossa/sätt på minihackaren endast när drivuttaget står stilla.*

*Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.*

På bilden F anges riktvärdena för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider för arbete med minihackaren.

#### Bild

- Ställ bägaren till minihackaren med öppningen uppåt.
- Fyll på de livsmedel som ska finfördelas i bägaren. Observera markeringen **MAX** på bägaren!
- Lägg tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.



#### **Viktiga anvisningar**

Om tätningen är skadad eller inte placerats på rätt sätt kan vätska rinna ut.

- Sätt in knivinsatsen (↻/∞) i bägaren till minihackaren och lås fast den genom att vrida den moturs (↻).
- Vänd på minihackaren (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på minihackaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

**Obs:** Ju längre apparaten förblir påslagen, desto mera finfördelat blir livsmedlen. Rekommendationer om användning av tillbehöret framgår av avsnittet "Recept/ingredienser/bearbetning".

#### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid minihackaren moturs och lossa den.
- Vänd på minihackaren (knivinsatsen uppåt).
- Lossa knivinsatsen genom att vrida den medurs (↻) och ta av den från bägaren till minihackaren.
- Töm bägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

### Rengöring och skötsel

Apparaten är underhållsfri.

Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.

En översikt över hur de enskilda detaljerna ska rengöras framgår av bild



#### **Risk för elektriska stötar!**

*Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den aldrig under rinnande vatten.*

#### **Var försiktig!**

*Apparatens ytor kan skadas.*

*Använd inga repande rengöringsmedel.*

**Obs!** Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

### Rengöra motordelen

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Torka apparaten därefter torr.

## Rengöra blandarskålen med tillbehör



### Risk för skada pga vassa knivar!

Berör inte universalknivens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Ta inte i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!

Alla delar kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

## Rengöra mixern/minihackaren



### Risk för skada pga vassa knivar!

Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Använd en borste för rengöring.

Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Rengör inte knivinsatsen i diskmaskin utan under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt). Lossa tätningen för rengöring.

## Råd vid fel



### Risk för skada!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

### Fel:

Apparaten startar inte eller apparaten stänger av sig under arbetet.

### Möjlig orsak:

Blandarskålen eller locket resp tillbehöret sitter inte fast på rätt sätt eller har lossnat.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Sätt på blandarskålen/locket resp tillbehöret på rätt sätt och vrid fast till stoppet.
- Starta åter apparaten.



### Viktig anvisning




Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst (se adresser till kundtjänst i slutet av detta häfte).









## Förvaring







### Bild

Verktygen kan förvaras i blandarskålen för att spara utrymme.

## Recept/ingredienser/bearbetning

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
 eller 	lågt	ca 1–2 min	<b>Jäsdeg</b> max 500 g vetemjöl 25 g jäst eller 1 pkt torrjäst 220 ml mjölk 1 ägg 1 krm salt 80 g socker 60 g smör skalet från ½ citron (citronaroma) ● Häll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen. ● Vrid strömvredet till lågt varvtal för 10 sekunder. ● Tillsätt mjölken och blanda på lågt varvtal under ca 1½ minut. Ingredienserna bör ha samma temperatur. När degen ser slät ut, låt den jäsa på varm plats.
	M		<b>Gul lök, vittlök</b> Mängd: minst 1 lök, delad i fyra bitar, till 300 g minst 1 vittlöksklyfta, till 300 g ● Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
	högt		<b>persilja</b> Mängd: från 10 g till 50 g ● Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt		<b>Kött, lever</b> (till köttfärs, råbiff osv) Mängd: 50 g till 500 g ● Avlägsna ben, brosk, skinn och senor. Skär köttet i tärningar. Tillverka färser, fyllningar och pastejer: ● Lägg köttet (nöt, gris, kalv, fågel, men även fisk osv) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i blandarskålen och bearbeta till en deg.
	högt	ca 1,5 min till 2 min	<b>Jordgubbssorbet</b> 250 g frysta jordgubbar 100 g florsocker 180 ml grädde (ca 1 bägare) ● Häll alla ingredienser i blandarskålen. Slå genast på apparaten så att inte klumpar hinner bildas. Blanda så länge tills det bildas en krämig glass.
	högt		<b>Vispad äggvita</b> Mängd: 2 till 6 äggvitor ● Vispa på högt varvtal.
	högt		<b>Vispgrädde</b> Mängd: 200 g till 400 g ● Vispa på högt varvtal.
	lågt/högt		<b>Majonnäs</b> 1 ägg 1 tsk senap 150 till 200 ml matolja 1 msk citronsaft eller vinäger 1 krm salt 1 krm socker Ingredienserna bör ha samma temperatur. ● Blanda alla ingredienser (utom oljan) några sekunder i läge 1. ● Vrid apparaten till läget 2, håll långsamt oljan genom påfyllningsöppningen och blanda så länge tills massan emulgerar. <b>Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.</b>
	högt/M		<b>Nötter, mandlar</b> Mängd: 50 g till 200 g ● Avlägsna skal helt och hållet, annars blir mixerkniven slö. ● Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt/M		<b>Puréa frukt eller grönsaker</b> (äppelmos, spenat, morotspuré, tomatpuré; råa eller kokta) ● Lägg ingredienserna och kryddorna tillsammans i mixern och bearbeta till puré.

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
	högt		<b>Mjölchoklad</b> 80 g till 100 g kall choklad ca 400 ml het mjölk <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjölken och blanda ner kort.</li> </ul>
	M		<b>Honungs-hasselnötspålägg</b> 15 g hasselnötter 110 g blomsterhonung (rumsvarmt) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Häll nötterna i bågaren till minihackaren och finfördela dem med mixer-/finfördelningskniven  under ca 20 sekunder i läge M.</li> <li>• Lossa bågaren till minihackaren, vänd den och ta ut knivinsatsen.</li> <li>• Tillsätt honungen. Stäng åter bågaren till minihackaren med kniven  och sätt den på motordelen.</li> <li>• Vänta tills honungen fullständigt runnit ner över kniven. Blanda sedan allt under 5 sekunder i läge M.</li> </ul>
	På bild  anges riktvärdena för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider för arbete med bågaren till minihackaren och knivinsatserna.		

## Anvisningar för avfallshantering



Denna apparat är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

## Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

*Onneksi olkoon valintasi on SIEMENS.  
Lisätietoja tuotteistamme löydät  
internet-sivuiltamme.*

## Sisältö

Turvallisuusasiaa .....	80
Laitteen osat .....	82
Käyttö .....	82
Puhdistus .....	85
Säilytys .....	86
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle ..	86
Ruokaohjeet/ainekset/käsittely .....	86
Kierrätysohjeita .....	88
Takuuehdot .....	88

## Turvallisuusasiaa

**Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.**

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale »Ruokaohje-esimerkkejä«.

Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.

Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

## Yleiset turvallisuusohjeet

### Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.



Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

## **▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet**

### **Loukkaantumiswaara**

#### **Sähköiskun vaara**

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin, pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

#### **Varo pyöriä varusteita – loukkaantumiswaara!**

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

#### **Varo terävää terää/pyöriä käyttöakselia – loukkaantumiswaara!**

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimen kulhoon!

Irrota ja kiinnitä tehosekoittimen kulho vain, kun toiminta on pysähtynyt.

Irrota ja kiinnitä minileikkurin kulho vain, kun toiminta on pysähtynyt.

#### **Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!**

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.

Tartu teriin vain keskeltä muoviosaa! Älä tartu täyttöaukkoon.

Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

#### **Palovamman vaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

#### **Loukkaantumiswaara**

Kokoa aina ensin lisäosa ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

## ▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Varoitus! Pyörivä varuste.  
Älä tartu täyttöaukkoon.



Lukitse teräosa tehosekoittimen tai minileikkurin kulhoon.



Irrota teräosa tehosekoittimen tai minileikkurin kulhosta.



Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä



Teräosa, jossa on jauhinterä



## Laitteen osat

Käyttöohje on tarkoitettu laitteen erityyppisille lisäosille. Kuvasta ■ löydät mallitaulukon.

**Käännä esiin kuvasivut.**

Kuva ▢

### Peruslaite

#### 1 Valitsin

0/off = seis

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan.

Tehoalueet 1–2, käyttönopeudet:

1 = alhainen käyttönopeus – hidas,

2 = suuri käyttönopeus – nopea.

#### 2 Käyttöliitântä

#### 3 Liitântäjohtodon säilytystila

#### 4 Kulho

#### 5 Varusteen pidike

#### 6 Varusteet \*

a Yleisterä ja teränsuojus

b Taikinakoukku

c Vatkainterä

#### 7 Hienonnusterät \*

a Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

b Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

c Käännettävä viipalointi- ja raastinterä

#### 8 Kansi

a Täyttöaukko

b Syöttöpainin

#### Varuste \*

#### 9 Teräosa, jossa on sekoitus-/hienonnusterä ja tiiviste

#### 10 Teräosa, jossa on sekoitusterä ja tiiviste

#### 11 Minileikkurin kulho

#### 12 Tehosekoittimen kulho

#### 13 Tehosekoittimen kansi

a Täyttöaukko

b Suppilo

\* mallista riippuen

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä).

Ohjeet löytyvät kuvasivuilta (kuva ■).

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilaus nro 12005833).

## Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

## Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä johtoa ulos yleiskoneesta, kunnes se on sopivan pituinen.



### Tärkeitä ohjeita

- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
- Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa, tehosekoitinta tai jotain varustetta.
- Käynnistä laite vain, kun lisäosa tai varuste on kiinnitetty paikalleen valmiiksi koottuna.

## Kulho varusteineen/varusteet



### **Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

### **Huom.!**

Kun käytät kulhoa, laite käynnistyy vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty kunnolla paikalleen.

### **Yleisterä**

hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja vaivaa jopa taikinat.



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

### **Taikinakoukku**

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).



### **Vatkainkiekko**

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin.



### **Kuva**

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
- Aseta yleisterä, vatkainterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.

**Kun kiinnität varustetta, huomioi sen asento! Kiinnitä varuste painamalla alaspäin vasteeseen asti.**

### **Huom.!**

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettynä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen syöttöpainimen kanssa (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötöpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta. Voit käyttää syöttöpaininta mittana.

## Hienonnusterät



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syriin. Pidä kiinni vain terän reunasta! Älä tartu täyttöaukkoon.

Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

### **Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut**

viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käyttönopeus 1.



Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

- »karkea« paksuille viipaleille,
- »hieno« ohuille viipaleille

### **Huom.!**

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

### **Käännettävä raastinterä – karkea/hieno**

raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani).



Käyttönopeus 1.

Käännettävän raastinterän merkinnät:

- »2« karkealle raasteelle
- »4« hienolle raasteelle

### **Huom.!**

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 2.

### **Käännettävä viipalointi- ja raastinterä**

viipaloi ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston.



Käyttönopeus 2.

### **Kuva**

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.

Käyttötarkoituksen mukaan:

- Aseta hienonusterä paikoilleen varuste-  
enpiteeseen haluamasi viipalointi-/raastin-  
puoli ylöspäin. Aseta terä teränpiteeseen  
niin, että varusteenpiteen vääntiöt  
tarttuvat terässä olevaan reikään.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen  
(kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten)  
ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan  
tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan  
kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytät kulhoon viipaloitavat tai raastet-  
tavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia  
aineksia sisään vain kevyesti syöttöpai-  
nimella painaen.  
Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset  
täyttöaukon kautta.

### Huom.!

*Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin  
täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat  
ainekset ulottuvat pidikelevyyyn.*

### Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
  - Poista varusteenpidin kulhosta  
yhdessä yleisterän, vatkainterän  
tai taikinakoukun kanssa.  
Irrota varuste pitimestä.
  - Poista teränpidin ja hienonusterä  
kulhosta.  
Poista varusteenpidin kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta  
»Puhdistus«.

### Tehosekoitin

Sekoitus- ja hienonusterällä varustettu  
teräosa sekoittaa nestemäiset ja puolikovat  
elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo hedelmät  
ja vihannekset sekä soseuttaa ruoat.



**Varo terävää terää/pyörivää käyttö-  
akselia – loukkaantumisaara!**

*Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehose-  
koittimeen!*

*Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun  
koneen moottori on pysähtynyt!*

*Älä koske teräosaan pajain käsin.  
Käytä puhdistamiseen harjaa.*



### Palovamman vaara!

*Kannessa olevan suppilon kautta tulee  
ulos höyryä sekoitettaessa kuumia ainek-  
sia. Täytät tehosekoittimeen kuumaa tai  
kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.*

### Huom.!

*Tehosekoitin voi vaurioitua.*

*Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).  
Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.*


### Kuva D

- Kiinnitä tiiviste paikoilleen teräosaan.  
Varmista, että tiiviste on kunnolla  
paikoillaan.



### Tärkeitä ohjeita

Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikoil-  
laan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Kiinnitä teräosa, jossa on sekoitus- ja  
hienonusterä  tehosekoittimen  
kulhoon ja lukitse kääntämällä vasta-  
päivään (⏪).
- Käännä kulho ylösalaisin (teräosa  
alaspäin).
- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen  
(kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten)  
ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytät ainekset.  
Maksimimäärä nesteitä = 1,0 litraa;  
(maksimimäärä kuohuvia tai kuumia  
nesteitä 0,4 litraa)  
Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä  
aineksia = 80 grammaa
- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni.  
Pidä kiinni kannesta käytön aikana.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin  
asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset  
*tai*
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset  
vähitellen täyttöaukon kautta  
*tai*
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon  
suppilon läpi.

### Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin vastapäivään  
kääntäen.

- Irrota kansi.
- Avaa teräosa kääntämällä myötäpäivään (H) ja irrota tehosekoittimen kulhosta.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

## Minileikkuri

Käyttö (laitemallin mukaan)

- Sekoitus- ja hienonnusterällä varustettu teräosa (H) hienontaa ja pilkkoo lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät ja vihannekset.
- Jauhinterällä varustettu teräosa (D) hienontaa pienemmät määrät mausteita (esim. pippuri, kumina, katajanmarjat, kaneli, tähtianis, sahrami) ja sokeria sekä jauhaa viljan (esim. vehnän, hirssin, pellavansiemenet).



**Varo terävää terää/pyörivää käyttö-akselia – loukkaantumiswaara!**

*Irrota ja kiinnitä minileikkuri vain, kun toiminta on pysähtynyt.*

*Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.*

Kuvassa (E) on annettu maksimimäärien ja käyttöaikojen ohjeelliset arvot käytettäessä minileikkuria.

### Kuva (E)

- Aseta minileikkurin kulho työtasolle aukkopuoli ylöspäin.
- Laita hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon. Huomioi merkki **MAX** kulhossa!
- Kiinnitä tiiviste paikoilleen teräosaan. Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.



### Tärkeitä ohjeita

Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikoillaan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Kiinnitä teräosa (H/D) minileikkurin kulhoon ja lukitse kääntämällä vastapäivään (H).
- Käännä minileikkuri ylösalaisin (teräosa alaspäin).
- Aseta minileikkuri paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

**Huomautus:** Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat.

Lisälaitteiden käyttösuositukset voit katsoa kohdasta »Ruokaohteet/ainekset/käsittely«.

## Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuri toisin päin (teräosa ylöspäin).
- Avaa teräosa kääntämällä myötäpäivään (H) ja irrota minileikkurin kulhosta.
- Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

## Puhdistus

Laitte on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin. Katso kuvasta (E), miten eri osat puhdistetaan.



### Sähköiskun vaara!

*Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.*

### Huom.!

*Laitteen pinnat voivat vaurioitua.*

*Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.*

**Ohje:** Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

## Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

## Kulhon ja varusteiden puhdistus



### Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

*Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.*

*Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syjiin. Pidä kiinni vain terän reunasta!*

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

## Tehosekoittimen ja minileikkurin puhdistus



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske teräosaan paljain käsin.  
Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.  
Käytä puhdistamiseen harjaa.

Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä. Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen). Irrota tiiviste puhdistamista varten.

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle



### **Loukkaantumisvaara**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

### **Häiriö:**

Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

### **Mahdollinen syy:**

Kulho tai kansi ja/tai lisäosa ei ole oikein paikoillaan tai on löystynyt.

### **Toimenpide:**

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho/kansi ja/tai lisäosa oikein paikoilleen ja käännä kiinni vasteeseen asti.
- Käynnistä laite uudelleen.



### **Tärkeä ohje**

Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliik-keiden osoitteet vihkon lopusta).








## Säilytys







### **Kuva**

Varusteita voit säilyttää kulhossa tilan säästämiseksi.

## Ruokaohjeet/ainekset/käsittely

Työväline	Nopeus	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
 tai 	alhainen	n. 1–2 min	<b>Hiivataikina</b> max. 500 g jauhoja 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa 220 ml maitoa 1 muna ripaus suolaa 80 g sokeria 60 g voita ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa) ● Laita kulhoon kaikki ainekset (paitsi maito). ● Valitse alhainen nopeus 10 sekunniksi. ● Lisää maito ja sekoita alhaisella nopeudella noin 1½ minuuttia. Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa.
	M		<b>Sipulit, valkosipuli</b> Määrä: 1 sipuli, neljään osaan paloiteltuna, –300 g 1 valkosipuli – 300 g ● Rouhi sopivan hienoksi
	korkea		<b>Persilja</b> Määrä: min. 0 g–maks. 50 g ● Rouhi sopivan hienoksi

Työväline	Nopeus	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	korkea		<b>Liha, maksa</b> (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.) Määrä: 50 g–500 g ● Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täytteen ja pasteijan valmistus: ● Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi
	korkea	n. 1,5 min– 2 min	<b>Mansikkasorbetti</b> 250 g pakastemansikoita 100 g tomusokeria 180 ml kermaa ● Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.
	korkea		<b>Valkuaisvahto</b> Määrä: 2–6 munanvalkuaista ● Vatkaa suurella nopeudella.
	korkea		<b>Kermavaahto</b> Määrä: 200 g–400 g ● Vatkaa suurella nopeudella.
	alhainen/ korkea		<b>Majoneesi</b> 1 muna 1 tl sinappia 150–200 ml öljyä 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua riipaus suolaa riipaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. ● Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. ● Kytke päälle nopeusalue 2, lisää öljy joukkoon hitaasti täyttöaukosta ja sekoita niin kauan, kunnes seos emulgoituu. <b>Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.</b>
	korkea/M		<b>Pähkinät, mantelit</b> Määrä: 50 g–200 g ● Poista kuoret, muuten terä tylsyy. ● Rouhi sopivan hienoksi
	korkea/M		<b>Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen</b> (omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä) ● Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta.

Työväline	Nopeus	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	korkea		<b>Suklaamaito</b> 80 g–100 g kylmää suklaata noin 400 ml kuumaa maitoa ● Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.
	M		<b>Hunaja-hasselpähkinä-levite</b> 15 g hasselpähkinöitä 110 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä) ● Mittaa pähkinät minileikkurin kulhoon ja hienonna sekoitus- ja hienonnusterällä  noin 20 sekuntia valitsin asennossa M. ● Poista minileikkurin kulho, käännä ylösalaisin ja irrota teräosa. ● Lisää joukkoon hunaja. Sulje minileikkurin kulho teräosalla  ja aseta leikkuri paikoilleen yleiskoneeseen. ● Odota, kunnes hunaja on valunut kokonaan terän päälle. Valitse sitten asento M ja sekoita 5 sekuntia.
	Kuvassa  on annettu maksimimäärien ja käyttöaikojen ohjeelliset arvot käytettäessä minileikkurin kulhoa ja teräosia.		

## Kierrätysohjeita



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

## Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.



*Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο SIEMENS. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.*

## Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας .....	89
Με μια ματιά .....	91
Χειρισμός .....	92
Καθαρισμός και φροντίδα .....	96
Φύλαξη .....	97
Αντιμετώπιση βλαβών .....	96
Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση .....	97
Απόσυρση .....	99
Όροι εγγύησης .....	99

## Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή. Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρομοίες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους, συνήθεις για το νοικοκυριό, βλ. στο κεφάλαιο „Συνταγές/Υλικά/Επεξεργασία“. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

## ▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν

κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

---

## **▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

---

### **Κίνδυνος τραυματισμού**

#### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.

Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο ποτήρι μίξερ!

Αφαιρείτε/Τοποθετείτε το ποτήρι μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Αφαιρείτε/Τοποθετείτε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

## Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.

Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό τμήμα στο κέντρο!

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

## Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

## Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ επάνω στη βασική συσκευή.

## ▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.



Ασφαλιζετε το ένθετο μαχαριού στο ποτήρι μίξερ ή αντίστοιχα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.



Αφαιρείτε το ένθετο μαχαριού από το ποτήρι μίξερ ή αντίστοιχα από το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.



Ένθετο μαχαριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής



Ένθετο μαχαριού με μαχαίρι άλεσης

## Με μια ματιά

Οι οδηγίες περιγράφουν διαφόρους εξοπλισμούς της συσκευής. Στην Εικόνα ■ θα βρείτε μια συνοπτική άποψη των μοντέλων.

**Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.**

**Εικόνα ▣**

**Βασική συσκευή**

**1** Περιστρεφόμενος διακόπτης

0/off = ΣΤΟΠ

**M** = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης.

Βαθμίδα 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:

**1** = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά

**2** = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

**2** Κίνηση

**3** Χώρος καλωδίου

**4** Μπολ

**5** Συγκράτηση εργαλείου

**6 Εργαλεία \***

- a Μαχαίρι γενικής χρήσης με προστασία μαχαριού
- b Εργαλείο ζυμώματος
- c Δίσκος χτυπήματος

**7 Δίσκοι κοπής \***

- a Δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρό/ψιλό κόψιμο/τριψιμο
- b Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- c Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης


**8 Καπάκι**

- a Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών
- b Πιεστής

**Εξαρτήματα \*****9 Ένθετο μαχαριού με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής και τσιμούχα****10 Ένθετο μαχαριού με μαχαίρι άλεσης και τσιμούχα****11 Δοχείο πολυκόφτη****12 Ποτήρι μίξερ****13 Καπάκι για το μίξερ**

- a Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών
- b Χωνί

\* Ανάλογα με το μοντέλο:

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής (με τήρηση των προδιαγραφών της συνταγής). Θα βρείτε τη συνταγή στις σελίδες με τις εικόνες (Εικόνα )

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας: 12005833).

**Χειρισμός**

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

**Προετοιμασία**

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τη βασική συσκευή.

**Σημαντικές υποδείξεις**

- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Μη θέσετε ποτέ τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέφοντας το μπολ, το μίξερ ή κάποιο εργαλείο.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί πλήρως τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα.

**Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία****Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

*Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.*

*Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.*

**Προσοχή!**

*Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.*

**Μαχαίρι γενικής χρήσης**

Για κόψιμο, τρίψιμο, άλεση, ανάδευση και ζύμωμα.

**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

*Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαριού. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.*

**Εργαλείο ζυμώματος**

Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).



## Δίσκος χτυπήματος

για σαντιγί, μαρέγκα και μαγιονέζα.



### Εικόνα B

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
- Τοποθετείτε το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος επάνω στον φορέα εργαλείου και αφήνετε το εργαλείο ελεύθερο.

**Προσέχετε τη θέση των εργαλείων κατά την τοποθέτηση! Πιέζετε τα εργαλεία μέχρι το τέρμα προς τα κάτω.**

### Προσοχή!

*Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.*

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Ο πιεστής μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μεζούρα.

## Δίσκος κοπής/τριψίματος



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

*Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιένετε τους δίσκους μόνο στην άκρη!*

*Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.*

## Δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρό/ψιλό κόψιμο/τριψιμο



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 1. Ένδειξη στον δίσκο κοπής διπλής όψης: „grob“ για την πλευρά για χοντρό κόψιμο/τριψιμο, „fein“ για την πλευρά για ψιλό κόψιμο/τριψιμο

### Προσοχή!

*Ο δίσκος κοπής διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για το τριψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.*

## Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τριψιμο



για το τριψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).

Επεξεργασία στη βαθμίδα 1.

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης: "2" για τη μεριά για χοντρό τριψιμο "4" για τη μεριά για ψιλό τριψιμο

### Προσοχή!

*Ο δίσκος τριψίματος διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για το τριψιμο ξηρών καρπών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 2.*

## Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης



για το κόψιμο και τριψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

Επεξεργασία στη βαθμίδα 2.

### Εικόνα G

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.

Ανάλογα με την επιθυμητή εφαρμογή:

- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής/τριψίματος επάνω στον φορέα εργαλείου. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω. Τοποθετείτε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου έτσι, ώστε το κόμπλερ στον φορέα εργαλείου να πιάνει στο άνοιγμα των δίσκων.
- Τοποθετείτε από πάνω το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι με το βέλος στο μπολ) και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή. Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

### Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φέροντα δίσκο.

### Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέφεται το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
  - Αφαιρείτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώνματος από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου.
  - Αφαιρείτε τους δίσκους κοπής/τριψίματος, πιάνοντας στην πλαστική σφαιρική λαβή στο κέντρο. Βγάξτε τον φορέα εργαλείου από το μπολ.
- Στρέφεται το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

### Μίξερ

Με το ένθετο μαχαίρι με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής είναι δυνατή η ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ημίρυστων τροφίμων, το κόψιμο/τρίψιμο φρέσκων φρούτων και η πολτοποιήση φαγητών.



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαίρι με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.



### Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

### Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

### Εικόνα D

- Τοποθετείτε την τσιμούχα επάνω στο ένθετο μαχαίρι. Προσέχετε να είναι σωστά τοποθετημένη η τσιμούχα.



### Σημαντικές υποδείξεις

Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαίρι με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής μέσα στο ποτήρι μίξερ και το ασφαλίσετε, στρέφοντας αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (⌚).
- Αναποδογυρίζετε το ποτήρι μίξερ (ένθετο μαχαίρι προς τα κάτω).
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφεται στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.  
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,0 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).  
Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 γραμμάρια.

- Τοποθετείτε από πάνω το καπάκι και το πιέζετε γερά.  
Κρατάτε το καπάκι κατά την εργασία.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή



- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

### Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέφεται το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Ξεβιδώνετε το ένθετο μαχαιριού, στρέφοντάς το στη φορά του ρολογιού (↻) και το βγάζετε από το ποτήρι μίξερ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

### Κόφτης γενικής χρήσης

Χρήση (ανάλογα με το μοντέλο):


- Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής  είναι δυνατό το κόψιμο κρέατος, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών και το τρίψιμο σκληρού τυριού.
- Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης  είναι δυνατή η άλεση και το τρίψιμο μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών (π. χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλα, κανέλα, ξηρό γλυκάνισο, ζαφορά), δημητριακών (π. χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσποροι), καφέ η ζαχαρής.



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

*Αφαιρείτε/Τοποθετείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.*

*Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.*

Στην εικόνα  δίνονται ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας κατά την εργασία με τον κόφτη γενικής χρήσης.



### Εικόνα

- Αποθέτετε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης με το άνοιγμα προς τα πάνω.
- Ρίξτε τα τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν/τριφτούν μέσα στο ποτήρι. Προσέξτε το σημάδι **MAX** στο μπολ!
- Τοποθετείτε την τσιμούχα επάνω στο ένθετο μαχαιριού. Προσέχετε να είναι σωστά τοποθετημένη η τσιμούχα.



### Σημαντικές υποδείξεις

Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού (/ ) μέσα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και το ασφαλίζετε, στρέφοντας αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (↻).
- Αναποδογυρίζετε τον κόφτη γενικής χρήσης (ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω).
- Τοποθετείτε από πάνω τον κόφτη γενικής χρήσης (το βέλος στο μπολ συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και γυρίστε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

**Υπόδειξη:** Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο φιλότερο είναι το κόψιμο/τρίψιμο. Συστάσεις για τη χρήση των εξαρτημάτων θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση".


### Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε τον κόφτη γενικής χρήσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Αναποδογυρίζετε τον κόφτη γενικής χρήσης (ένθετο μαχαιριού προς τα πάνω).
- Ξεβιδώνετε το ένθετο μαχαιριού, στρέφοντάς το στη φορά του ρολογιού (↻) και το βγάζετε από το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.

- Αδειάστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

## Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

Μια γενική άποψη για τον καθαρισμό των επιμέρους μερών μπορείτε να βρείτε στην Εικόνα .



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

*Μην βυθιάσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.*

### Προσοχή!

*Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μην χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.*

**Υπόδειξη:** Κατά την επεξεργασία π. χ. καρτών και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

## Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορροπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

## Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

*Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιένετε τους δίσκους μόνο στην άκρη!*

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

## Καθαρισμός του μίξερ/κόφτη γενικής χρήσης



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

*Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαριού με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.*

Το ποτήρι μίξερ (χωρίς το ένθετο μαχαίρι), το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ένθετο μαχαίρι μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό). Αφαιρέστε την τσιμούχα για τον καθαρισμό.

## Αντιμετώπιση βλαβών



### Κίνδυνος τραυματισμού!

*Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φιν από την πρίζα.*

### Βλάβη:

Η συσκευή δεν ανάβει ή σβήνει κατά τη λειτουργία.

### Πιθανή αιτία:

Το μπολ ή το καπάκι ή αντίστοιχα τα εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή ξεβιδώθηκε.

### Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε το μπολ/καπάκι ή αντίστοιχα τα εξάρτημα σωστά και βιδώστε τα γερά ως το τέρμα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.



### Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (βλ. στις Διευθύνσεις υπηρεσιών τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου).















## Φύλαξη






### Εικόνα

Για τη φύλαξη τα εργαλεία μπορούν να τοποθετούνται για οικονομία χώρου μέσα στο μπολ.

## Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
 ή 	χαμηλή	περ. 1–2 λεπτά	<b>Ζύμη με μαγιά</b> το πολύ 500 g αλεύρι 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη 220 ml γάλα 1 αβγό 1 πρέζα αλάτι 80 g ζάχαρη 60 g βούτυρο Ξύσμα 1/2 λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) μέσα στο μπολ.</li> <li>● Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα σε χαμηλό αριθμό στροφών.</li> <li>● Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε με χαμηλό αριθμό στροφών για περ. 1½ λεπτό.</li> </ul> Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να "γίνει" σε ζεστό μέρος.
	M		<b>Κρεμμύδια, σκόρδο</b> Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.</li> </ul>
	υψηλή		<b>Μαϊντανός</b> Ποσότητα: 10 έως 50 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.</li> </ul>
	υψηλή		<b>Κρέας, σουκώπι</b> (για κιμά κλπ.) Ποσότητα: 50 έως 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους.</li> </ul> Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.</li> </ul>
	υψηλή	περ. 1,5 λεπτό έως 2 λεπτά	<b>Γρανίτα από φράουλες</b> 250 g κατεψυγμένες φράουλες 100 g ζάχαρη άχνη 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.</li> </ul>

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	υψηλή		<b>Μαρέγκα</b> Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών ● Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών.
	υψηλή		<b>Σαντιγί</b> Ποσότητα: 200 έως 400 g ● Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών.
	χαμηλή/ υψηλή		<b>Μαγιονέζα</b> 1 αβγό 1 κ.τ. μουστάρδα 150–200 ml λάδι 1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι 1 πρέζα αλάτι 1 πρέζα ζάχαρη Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. ● Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ● Ενεργοποιήστε τη συσκευή στη βαθμίδα 2, ρίξτε το λάδι αργά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών και ανακατέψτε, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί η μάζα. <b>Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.</b>
	υψηλή/M		<b>Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα</b> Ποσότητα: 50 έως 200 g ● Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ. ● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	υψηλή/M		<b>Πουρές φρούτων ή λαχανικών</b> (μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά) ● Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.
	υψηλή		<b>Μιλκ-σέικ σοκολάτας</b> 80 g έως 100 g παγωνένη σοκολάτα περ. 400 ml καυτό γάλα ● Τρίβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	M		<b>Άλειμμα ψωμιού με μέλι και φουντούκι</b> 15 g φουντούκια 110 g ανθόμελο (θερμοκρασία δωματίου) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Βάλτε τα φουντούκια μέσα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και τρίψτε τα με το μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής  σε περ. 20 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.</li> <li>● Πάρτε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης, αναποδογυρίστε το και βγάλτε το ένθετο μαχαιριού.</li> <li>● Προσθέστε το μέλι. Κλείστε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης ξανά με το μαχαίρι  και τοποθετήστε το επάνω στη βασική συσκευή.</li> <li>● Περιμένετε, μέχρι να τρέξει το μέλι πλήρως προς τα κάτω πάνω από το μαχαίρι. Ανακατέψτε κατόπιν το μίγμα επί 5 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.</li> </ul>
	Στην εικόνα  δίνονται ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας κατά την εργασία με το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και τα ένθετα μαχαιριού.		

## Απόσυρση



Η συσκευή αυτή έχει σημειωθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

## Όροι εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδειγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κινδύνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πώσης της συσκευής κλπ..
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

## SERVICE

**Αθήνα:** 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

**Θεσ/νίκη:** 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

**Πάτρα:** Χαραλάμπη & Ερευστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

**Κρήτη:** Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

**Κύπρος:** Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

*Yeni bir SIEMENS cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.  
Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.*

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için .....	101
Genel bakış .....	103
Cihazın kullanılması .....	104
Cihazın temizlenmesi ve bakımı .....	107
Muhafaza edilmesi .....	108
Arıza durumunda yardım .....	108
Tarifeler/Malzemeler/ Malzemelerin işlenmesi .....	108
Giderme bilgileri .....	110
Garanti koşulları .....	110

## Kendi güvenliğiniz için

**Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itina ile okuyunuz.**

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız. Bakınız bölüm "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi".

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazın kendisinde ya da bağlantı kablosunda arıza varsa kullanmayınız.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

---

## **⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

---

### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpma tehlikesi**

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

#### **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

#### **Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Kesinlikle cihaz üzerine takılmış mikser kabının içine elinizi sokmayınız!

Mikser kabını sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız/takınız.

Genel doğrayıcı kabını sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız/takınız.

## Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Ünlversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece orta kısımdaki plastik bölüm üzerinden tutunuz! Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız. Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### Yaralanma tehlikesi!

Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

## ▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Dikkat! Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız.



Bıçak ünitesini mikser ya da genel doğrayıcı kabı içinde kilitleyiniz.



Bıçak ünitesini mikser ya da genel doğrayıcı kabından çıkarınız.



Mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi



Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi

## Genel bakış

Bu kılavuz cihazın farklı donanımlarını tarif etmektedir. Resim ■ modellere genel bir bakış sunmaktadır.

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim ▣

### Ana cihaz

#### 1 Döner şalter

0/off = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademe 1–2, Çalışma hızı:

1 = Düşük devir sayısı – Yavaş

2 = Yüksek devir sayısı – Hızlı

#### 2 Tahrik sistemi

#### 3 Kablo gözü

#### 4 Karıştırma kabı

#### 5 Alet tutucu

#### 6 Aletler \*

a Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak

b Yoğurma kancası

c Çırpma diski

#### 7 Doğrama diskleri \*

a Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

b Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince

c Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk

#### 8 Kapak


a Malzeme ilave etme veya doldurma ağızı

b Tıkacı

**Aksesuarlar \***

- 9 Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi  
 10 Öğütme bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi  
 11 Üniversal doğrama kabı  
 12 Mikser kabı  
 13 Mikser kapağı  
 a Malzeme ilave etme veya doldurma ağız  
 b Huni

\* modele bağlı olarak

Genel doğrayıcı ile cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi resim sayfalarında bulabilirsiniz (Resim ).

Eğer genel doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (sipariş no. 12005833).

**Cihazın kullanılması**

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

**Hazırlanması**

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar çekip ana cihazdan dışarı çıkarınız.

**Önemli bilgiler**

- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
- Cihazı kesinlikle kapları, mikseri veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
- Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

**Kap ve aksesuarlar/aletler****Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız.*

**Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.*

**Dikkat!**

*Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.*

**Üniversal bıçak**

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.

**Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.*

**Yoğurma kancası**

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

**Çırpma diski**

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.

**Resim **

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
- Üniversal bıçağı, çırpma diskini veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.

**Yerleştirme işleminde aletlerin konumuna dikkat ediniz! Aletleri sonuna kadar aşağıya doğru bastırınız.**

**Dikkat!**

*İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.*

- Malzemeleri mikserle doldurunuz.



- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz. Tıkaç, ölçme kabı olarak kullanılabilir.

### Doğrama diskleri



#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz! Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.*

#### **Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince**



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 1. kademede yapılmalıdır. Çevrilebilen kesme disk üzerindeki tanım: „Kalın kesme tarafı için "kaba" (grob), ince kesme tarafı için "ince" (fein)

#### **Dikkat!**

*Çevrilebilen kesme disk, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.*

#### **Çevrilebilen rendeleme disk – kaba/ince**



Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 1. kademede yapılmalıdır. Çevrilebilen rasपालama disk üzerindeki tanım: Kaba rasपालama tarafı için "2" İnce rasपालama tarafı için "4"

#### **Dikkat!**

*Çevrilebilen rasपालama disk, fındık türlerini rasपालamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 2 kademede rasपालayınız.*

#### **Kesmek ve rasपालamak için çevrilir disk**



Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır.

İşleme 2. kademede yapılmalıdır.

#### **Resim 8**

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz. İstenilen kullanıma göre:
- Doğrama diskini alet mesnedi üzerine yerleştiriniz. İsteddiğiniz kesme/rasपालama tarafını üst tarafa çeviriniz. Diskleri disk mesnedi üzerine öyle yerleştiriniz ki, alet mesnedindeki kavramalar diskini deliklerine tutunsun.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya rasपालanacak besin tıkaç ile sadece hafif bastırılarak cihazın içine itelenmelidir. Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.

#### **Dikkat!**

*Kabı, kesilmiş veya rasपालanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalaşmadan önce boşaltınız.*

#### **İşiniz sona erdikten sonra**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
  - Alet mesnedini, üniversal bıçak, çırpma disk ya da yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
  - Doğrama disklerini orta kısımdaki plastik bölüm üzerinden tutup dışarı çıkarınız. Aleti mesnedini kabın içinden çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Mikser

Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı bıçak ünitesi, sıvı ya da yarı katı besinleri karıştırmak, çiğ meyve ve sebzeleri doğramak/kıymak ve besinleri pürelemek için uygundur.



**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser eelinizi sokmayınız!*

*Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIhaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!*

*Bıçak ünitesinin bıçak ağzlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.*

*Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.*



**Haşlanma tehlikesi!**

*Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.*

### Dikkat!

*Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.*



### Resim D

- Contayı bıçak ünitesi üzerine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.



### Önemli bilgiler

Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak ünitesini mikser bıçağı/doğrama bıçağı  ile birlikte mikser kabının içine yerleştiriniz ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek kilitleyiniz ().
- Mikser kabını ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıya doğru).
- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksere doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,0 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre). İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram
- Kapağı takınız ve sıkıca bastırınız.

Çalışma esnasında kapağı sabit tutunuz.

- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz


veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya



- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Bıçak ünitesini saatin çalışma yönünde çevirip çözünüz () ve mikser kabından çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Genel doğrayıcı

Kullanım (modele bağlı):

- Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı bıçak ünitesi , et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve ve sebze doğramak ve kıymak için uygundur.
- Öğütme üst parçalı bıçak ünitesi , az miktarda baharat (örn. karabiber, çemen, arıç, tarçın, kuru anason, safran), tahıl (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahve veya şeker öğütmek ve ufalamak için kullanılır .



**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Genel doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız/takınız.*

*Bıçak ünitesinin bıçak ağzlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.*

*Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.*

Resim E, genel doğrayıcıyla çalışılırken söz konusu olan azami miktarlar ve işleme süreleri hakkında bilgiler içerir.

## Resim 13

- Genel doğrayıcı kabını deliği yukarıda olacak şekilde konumlandırınız.
- Doğranacak gıda maddelerini bardağa doldurunuz. Kabın üzerindeki **MAX** (AZM.) işaretini dikkate alınız!
- Contayı bıçak ünitesi üzerine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

### i

#### Önemli bilgiler

Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak ünitesini (☞/☞) genel doğrayıcı kabının içine yerleştiriniz ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek kilitleyiniz (☞).
- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıya doğru).
- Genel doğrayıcıyı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

**Bilgi:** Cihaz ne kadar uzun çalıştırılırsa, doğranan besin o kadar ince olur. Aksesuarların kullanılması ile ilgili öneriler için "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakabilirsiniz.

#### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi yukarıya doğru).
- Bıçak ünitesini saatin çalışma yönünde çevirip çözünüz (☞) ve genel doğrama kabından çıkarınız.
- Kabı boşaltınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. İtinalı ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur. Münferit parçaların temizlenmesine genel bir bakış için bakınız Resim 14.



### Elektrik çarpmaya tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

#### Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

**Bilgi:** Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

## Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulaştırınız.

## Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi



### Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz!

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

## Mikserin/genel doğrayıcının temizlenmesi



### Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Karıştırma bardağı (bıçak ünitesi hariç), kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).  
Contayı temizlemek için çıkarınız.

## Arıza durumunda yardım



### Yaralanma tehlikesi!

*Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.*

### Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor veya çalıştırma esnasında kapanıyor.

### Muhtemel nedeni:

Kap veya kapak ya da aksesuar doğru takılmamış veya çözülmüş.

### Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kabı/kapağı ya da aksesuarı doğru takınız ve sonuna kadar sıkıca çeviriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.



### Önemli not

Eğer arıza bu şekilde giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise (bu kılavuzun sonundaki yetkili servislerin adreslerine bakınız) başvurunuz.








## Muhafaza edilmesi







### Resim

Aletler muhafaza edilmek için ve yerden tasarruf edilerek kabin içine yerleştirilebilir.

## Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
 veya 	düşük	yakl. 1-2 dakika	<b>Mayalı hamur</b> Azami 500 g un 25 g maya veya 1 paket kuru maya 220 ml süt 1 yumurta 1 tutam tuz 80 g şeker 60 g tereyağı ½ limonun kabuğu (limon aroması) ● Tüm malzemeleri (süt hariç) kabin içine doldurunuz. ● Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız. ● Sütü ilave ediniz ve düşük devir sayısı ile yakl. 1½ dakika karıştırınız. İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaşıncaya kadar, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.
	M		<b>Soğan, sarmısak</b> Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 g kadar 1 diş sarımsak, 300 g ● Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	yüksek		<b>Maydanöz</b> Miktar: 10-50 g ● Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	yüksek		<p><b>Et, ciğer</b> (kıyma et, tartar vs. için) Miktar: 50–500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz.</li> </ul> <p>Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.</li> </ul>
	yüksek	yakl. 1,5– 2 dakika	<p><b>Çilek şerbeti</b> 250 g dondurulmuş çilek 100 g pudra şekeri 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.</li> </ul>
	yüksek		<p><b>Yumurta akı kreması</b> Miktar: 2–6 yumurta akı</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yüksek devir sayısı ile çırpınız.</li> </ul>
	yüksek		<p><b>Kremşanti</b> Miktar: 200–400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yüksek devir sayısı ile çırpınız.</li> </ul>
	düşük/ yüksek		<p><b>Mayonez</b> 1 yumurta 1 kahve kaşığı hardal 150–200 ml sıvı yağ 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke 1 tutam tuz 1 tutam şeker</p> <p>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız.</li> <li>• Cihazı 2 kademesine alınız, yağı yavaşça ilave etme deliğinden içeri dökünüz ve tüm malzeme emülsiyonlaşınca kadar karıştırınız.</li> </ul> <p><b>Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.</b></p>
	yüksek/M		<p><b>Fındık türleri, badem</b> Miktar: 50–200 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir.</li> <li>• Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.</li> </ul>
	yüksek/M		<p><b>Meyve veya sebze püresi</b> (elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malzemeleri ve baharatları birlikte mikserle doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.</li> </ul>

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	yüksek		<b>Çikolatalı süt</b> 80 g–100 g kadar soğutulmuş çikolata yaklaşık 400 ml sıcak süt ● Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.
	M		<b>Balı fındık ezmesi</b> 15 g fındık 110 g bal (oda sıcaklığında) ● Fındıkları genel doğrayıcı kabına doldurunuz ve mikser bıçağı/doğrama bıçağı  ile yakl. 20 saniye M kademesinde doğrayınız. ● Genel doğrayıcı kabını çıkarınız, ters çeviriniz ve bıçak ünitesini dışarı çıkarınız. ● Balı ilave ediniz. Genel doğrayıcı kabını tekrar bıçak  ile kilitleyiniz ve ana cihaza takıp oturtunuz. ● Balın bıçak üzerinden tamamen aşağıya akmasını bekleyiniz. Sonra hepsini 5 saniye M modunda karıştırınız.
			Resim  , genel doğrayıcı kabı ve bıçak üniteleri ile çalışılırken söz konusu olan azami miktarlar ve işleme süreleri hakkında bilgiler içerir.

## Giderme bilgileri



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

## Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.

Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

# KÜÇÜK EV ALETLERİ

## GARANTİ

### BELGESİ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye’de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçalarını dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;  
a- Sözleşmeden dönme,  
b- Satış bedelinden indirim isteme,  
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,  
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,  
haklarından birini kullanabilir.
4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabılır. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;  
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanımı kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Siemens	Kahve Makinası
Siemens	Ütü
Siemens	Ekmek Kızartma Mak.
Siemens	Su Isıtıcı (Kettle)
Siemens	Mutfak Robotu
Siemens	Tost Makinası
Siemens	Saç Kurutma Mak.
Siemens	Meyve Sebze Sıkacağı
Siemens	Saç Sekillendirici
Siemens	Şarjlı El Süpürgesi
Siemens	Kahve Değirmeni
Siemens	Blender
Siemens	Ekmek Kesme Makinası
Siemens	Saç Sekillendirme Seti
Siemens	Karıştırıcı
Siemens	El Blender
Siemens	Et Kıyma Makinası
Siemens	Katı Meyve Presi

**Bu ürün Siemens için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir**

**BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.

No.: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

## Değerli Müşterimiz

Siemens Çağrı Merkezi **444 66 88** no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Siemens Çağrı Merkezimize ayrıca [www.siemens-home.com/tr](http://www.siemens-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da **0216 528 91 88** no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

[www.siemens-home.com/tr](http://www.siemens-home.com/tr)

[www.siemens-yetkiliservisi.com](http://www.siemens-yetkiliservisi.com)

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

### ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

### SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Ünvanı : .....

Adresi : FSM.Mh. Balkan Cd. No.51, .....

Adresi : .....

Ümraniye .34771.Istanbul .....

Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx .....

Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 .....

E-posta : .....

E-posta : [siemenscagrimerkezi@bshg.com](mailto:siemenscagrimerkezi@bshg.com) .....

Fatura Tarih ve sayısı : .....

Yetkilinin imzası :

Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

Firmanın Kaşesi :

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ .....

Markası : SIEMENS .....

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL .....

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ .....

Bandrol ve Seri No. : .....



*SIEMENS фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді ғаламтордағы бетімізде таба аласыз.*

## Мазмұны

Өз қауіпсіздігіңіз үшін .....	113
Жалпы мәліметтер .....	116
Қолдану .....	116
Тазалау мен күту .....	120
Сақтау .....	121
Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек .....	121
Рецепттер/ингредиенттер/өңдеу .....	122
Көдеге жарату бойынша нұсқаулар ..	124
Кепілдеме шарттары .....	124

## Өз қауіпсіздігіңіз үшін

Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқиятпен оқып шығыңыз.

Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін шығарушы тарапынан кепілдеме берілмейді.

Бұл бұйым тұрмыстық жағдайларда азық-түлік өнімдерінің тұрмыстық көлемдерде немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас бейкоммерциялық мақсаттарда өңдеу үшін арналған.

Тұрмыстық жағдайларға ұқсас қолдану қатарына, мысалы, бұйымды дүкендер, кеңселер, ауылшаруашылық және басқа коммерциялық өндірістердегі қызметкерлер асханаларында қолдану, немесе пансиондарда, шағын қонақ үйлерде немесе осыларға ұқсас жерлерде қолдану жатады. Электрбұйымды тек қана жеке тұрмыстық өңдеу көлемдері мен өңдеу уақыттары үшін қолданыңыз, “Рецепттер/ингредиенттер/өңдеу” тарауын қараңыз. Бұл электр бұйым азық-түлік өнімдерін араластыру, илеу, бұлғау, кесу және үгу үшін жарамды. Шығарушы тарапынан қолдану үшін рұқсат етілген қосалқы бөлшектерін қолданғанда басқа қолдану түрлері де мүмкін болады. Бұйымды басқа нәрселерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды.

Бұйымды тек қана түпнұсқалық толымдауыш және қосалқы бөлшектерімен қолданыңыз.

Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүріңіз.

Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

## ▲ Жалпы қауіпсіздік нұсқаулары

### Электр тоқ соққысы қауібі

Бұл бұйым балалар тарабынан қолданбауы керек.

Бұйымды және оның кабелін балалардан ұзақ жерде сақтау керек.

Бұл бұйымдар физикалық, сезімдік және психикалық мүмкіндіктері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолдану арқылы пайда бола алатын қауіптерін түсінгендерінде ғана қолданыла алады.

Балардың бұл бұйыммен ойнамауы қажет.

Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Тек қана жабық бөлмелерде қолдану үшін. Тоқ беру жүйесі мен бұйымның өзінде ешбір зақымданған не бұзылған жерлері болмағанда ғана қолданыңыз. Электрбұйым жұмыс істегенде жылжып тұратын қосалқы немесе қосымша бөлшектерді ауыстыру алдында электрбұйымды өшіріп, оның ашасын тоқ беру жүйесінен ажырату керек.

Бұйымды, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатқаныңызда, бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда әрқашан электр тоқ жүйесінен ажыратыңыз.

Бұйым кабелін өткір немесе ыстық жерлер арқылы тартпаңыз. Осы бұйымның кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет. Бұйымды жөндеу жұмыстары тек қана техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы өткізілуі қажет.

## **▲ Бұл бұйым үшін қауіпсіздік нұсқаулары**

### **Жаралану қауібі**

#### **Электр тоқ соққысы қауібі**

Тоқ берілуі тоқтатылғанда электр бұйым қосылған түрде қалып, тоқ қайта берілген сәттен кейін қайта іске қосылып тұрады.

Бұйымның негізгі құралын ешқашан сұйық заттарға малуға, ағып тұрған су астынан ұстауға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Қателер мен бөгеттерді жою алдынан алдымен желі айырын шығарып алыңыз.

#### **Айналып тұратын аспаптары арқылы жарақаттану қауібі бар!**

Жұмыс барысында ешқашан табақ ішіне қолыңызды салмаңыз.

Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

Өшірілгеннен кейін бұйым жетегі әлі де біраз уақыт бойы істеп тұрады. Құрал бөлшектері мен қондырғыларын тек қана жетегі толығымен тоқтағанда ғана ауыстырыңыз.

### **Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!**

Үстінен қойылған миксер тостағанның ішіне ешқашан қолыңызды салмаңыз!

Миксер тостағанын тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығыруға/үстінен қоюға болады.

Әмбебап ұсатқыштың тостағанын тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығыруға/үстінен қоюға болады.

### **Өткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!**

Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Әмбебап пышақты қолданбағанда оны әрқашан пышақ қорғау бөлшегінде сақтаңыз.

Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

Ұсату табағының өткір пышақтары мен ұштарын түртпеңіз не ұстамаңыз. Ұсату табақтарын тек қана ортасынан пластмассадан жасалған бөлшегінен ұстаңыз!

Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз.

Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз.

Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз.

Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

### **Ыстық су арқылы күйік қауібі!**

Ыстық араластырылатын өнімдері өңдеу барысында қақпақтағы құйғыш арқылы бу шығып тұрады. Ыстық не көпіршікті сұйықтықтарды толтырғанда оларды ең көбінде 0,4 л көлемінде құйыңыз.

### **Жаралану қауібі!**

Толымдауыштарды ешқашан негізгі құрал үстіне қойып құрастырып жинамаңыз.

## **▲ Электрбұйым немесе толымдауыштардағы белгілердің мағыналары**



Сақтандыру! Айналып тұратын аспаптар. Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз.



Миксердегі немесе әмбебап ұсатқыштың тостағанындағы пышақ қондырғысын бекітіп жабыңыз.



Пышақ қондырғысын миксердегі немесе әмбебап ұсатқыштың тостағанынан шығарып алыңыз.



Миксер/ұсатқыш пышағы бар пышақ қондырғысы



Үккіш пышағы бар пышақ қондырғысы

## Жалпы мәліметтер

Қолдану нұсқаулығында электр бұйымның түрлі жабдықтану түрлері көрсетіледі.

■ суретінде үлгілер тізімін таба аласыз.

**Екі жағынан жайып ашыңыз.**

▣ сурет

**Негізгі құрал**

**1 Бұрылмалы өшіргіш**

**0/off** = Тоқтату

**M** = Ең жоғары айналым саны бар лездік өшіргіш, өзіңіз қалаған араластыру уақытын таңдау үшін өшіргішті ұстап тұрыңыз.

1–2 дәрежесі, жұмыс жылдамдылығы:

**1** = төмен айналым саны – бәсең,

**2** = жоғары айналым саны – тез.

**2 Жетек**

**3 Кабельді салып сақтау бөлшегі**

**4 Тостаған**

**5 Аспаптарды ұстағыш**

**6 Аспаптар \***

**a** Пышақ қорғаушы бар әмбебап пышағы

**b** Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы

**c** Миксер

**7 Ұсатқыш табақтары \***

**a** Кесетін аудару табағы – қалың/жұқа

**b** Үккіш аудару табағы – ірі/шағын

**c** Кесетін/үккіш аудару табағы

**8 Қақпағы**

**a** Толтыру саңылауы

**b** Итергіш

**толымдауыштардағы белгілердің мағыналары \***

**9 Миксер/ұсатқыш пышағы мен тығыздауышы бар пышақ қондырғысы**

**10 Үккіш пышағы мен тығыздауышы бар пышақ қондырғысы**

**11 Әмбебап ұсатқыштың шынаяғы**

**12 Миксер тостағаны**

**13 Миксер қақпағы**

**a** Толтыру саңылауы

**b** Құйғыш

\* модельге қарай

Әмбебап ұсатқыш арқылы электр бұйымның қабілеттерін толығымен қолдана алуыңызға болады (берілген рецепт реттерін ұстанғаныңызда).  
Рецептті суреттер берілген беттерде (▣ суреті) таба аласыз.

Әмбебап ұсатқыш сатылу немесе жеткізіліп берілу құрамына кірмесе, оны қызмет көрсету орталығы арқылы тапсырыс беріп сатып алуға болады (тапсырыс беру үшін нөмірі: 12005833).

## Қолдану

Бұйымды және оның қосалқы бөлшектерін алғашқы қолдану алдынан жақсылап тазалап алыңыз, “Тазалау және күту” тарауын оқыңыз.

## Дайындау

- Негізгі құралды тегіс, тұрақты және таза үсті үстіне қойыңыз.
- Кабелін өзіңізге керек ұзындығына дейін негізгі құралдан шығарып алыңыз.

**i**

### Маңызды нұсқаулар

- Электрбұйымды тек қана айналып бұрылатын қосқышы арқылы қосуға не өшіруге болады.
- Электр бұйымды ешқашан тостағандарды, миксерді немесе аспаптарды айналдыру арқылы өшірмеңіз.
- Электр бұйымды тек қана аспаптар немесе толымдауыштар толығымен құрастырып орнатылып қойылғанда ғана іске қосыңыз.

## Толымдауышы/аспабы бар тостаған



**Айналып тұратын аспаптары арқылы жарақаттану қауібі бар!**

*Жұмыс барысында ешқашан табақ ішінде қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз. Өшірілгеннен кейін бұйым жетегі әлі де біраз уақыт бойы істеп тұрады. Құрал бөлшектері мен қондырғыларын тек қана жетегі толығымен тоқтағанда ғана ауыстырыңыз.*

### Сақтандыру!

*Тостаған ішінде жұмыстарды өткізгенде электр бұйымды тек қана тостағаны қойылып, сонымен қатар қақпағы нық айналдырылып жабылған қалыпта болғанда ғана іске қосуға болады.*

## Әмбебап пышағы

үгіп ұсату, турау, айналдыру және илеу үшін.



### **Өткір пышақтар арқылы жаралану қауіпі!**

Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен тұртпеңіз не ұстамаңыз. Әмбебап пышақты қолданбағанда оны әрқашан пышақ қорғау бөлшегінде сақтаңыз. Әмбебап пышақты тек қана оның пластмассадан жасалған ұстау шеңберінен ұстауға болады.

## Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы



қамыр илеу үшін және ұсатыла алынбайтын өнімдерін (мысалы, жүзім, шоколад бөлшектері) араластырып қосу үшін.

## Миксер

қаймақ, жұмыртқа ағы мен майонез үшін.



## Б сурет

- Тостағанды үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
  - Аспаптар ұстағышын тостаған ішіне енгізіңіз.
  - Әмбебап пышағын, миксерді немесе қатты қамыр илеу үшін ілгегі бар миксер қондырғысын аспаптар ұстағышы үстіне қондырып алып, одан кейін жібере салыңыз.
- Енгізіп қондыру уақытында аспаптардың орналасып тұрған жерлеріне назар аударыңыз! Аспаптарды төменге қарай соңына жеткінше дейін басыңыз.**

## Сақтандыру!

Өңделетін өнімдерді әрқашан тек қана аспаптар енгізіліп орнатылғаннан кейін салыңыз.

- Өнімдерді салыңыз.
- Итергіш бар қақпақты (қақпақтағы тіл белгісі тостағандағы нүктеге көрсетеді) үстінен қойып, сағат тілі бағытында бұрыңыз. Қақпақ мұрны тостаған тұтқасының саңылауында соңына дейін енгізіліп қондырылып отыруы тиіс.

- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.
- Өнімдерді толтыру үшін бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Итергішті шығарып алып, өнімдерді толтыру саңылау арқылы блендер ішіне салыңыз. Итергішті өлшеу тостағаны ретінде қолдануға болады.

## Ұсатқыш табақтары



### **Өткір пышақтар арқылы жаралану қауіпі!**

Ұсату табағының өткір пышақтары мен ұштарын тұртпеңіз не ұстамаңыз. Табақтарды тек қаны шетінен ұстаңыз! Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз.

## Кесетін аудару табағы – қалың/жұқа



Жеміс пен көкөністерді кесіп турау үшін. 1-ші дәрежеде өңдеу. Кесетін аудару табағындағы белгілер: “ірі” – қалың кесу жағы үшін, “шағын” – жұқа кесу жағы үшін

## Сақтандыру!

Кесетін аудару табағы қатты ірімшік, нан, тоқаш және шоколад өнімдерін кесу үшін жарамды емес. Даярланған езілмей пісірілілетін картопты тек қана алдымен суытып алып турап кесіңіз.

## Үккіш аудару табағы – ірі/шағын



көкөніс, жеміс пен қатты ірімшіктен басқа ірімшік түрлерін (мысалы пармезан ірімшігін) үгіп ұсату үшін арналған. 1-ші дәрежеде өңдеу.

Үккіш аудару табағындағы белгілер: “2” – ірі кесетін үккіш жағы үшін “4” – шағын кесетін үккіш жағы үшін

## Сақтандыру!

Үккіш аудару табағы жаңғақтарды ұсату үшін жарамды емес. Жұмсақ ірімшік өнімдерін тек қана ірі кесетін жағымен 2-ші дәрежеде үгіп ұсатуға болады.

## Кесетін/үккіш аудару табағы



жеміс, көкөніс және ірімшік өнімдерін кесу және үгіп ұсату үшін. 2-ші дәрежеде өңдеу.

## сурет

- Тостағанды үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
- Аспаптар ұстағышын тостаған ішіне енгізіңіз.

Өзіңіз қалаған қолдану түріне қарай отырып:

- Ұсату табағын аспаптар ұстағышы үстіне қойыңыз. Өзіңіз қалаған кесу/үгіп ұсату жағын жоғарыға қарай айналдырып қойыңыз. Табақты, аспап ұстағыштағы қамыттар табақтар саңылауына кіретіндей қылып табақтар ұстағыштарына салыңыз.
- Итергіш бар қақпақты (қақпақтағы тіл белгісі тостағандағы тіл белгісіне көрсетеді) үстінен қойып, сағат тілі бағытында бұрыңыз. Қақпақ мұрны тостаған тұтқасының саңылауында соңына дейін енгізіліп қондырылып отыруы тиіс.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.
- Кесу немесе үгітіліп ұсақталу үшін арналған өнімдерді толтырыңыз.
- Кесу немесе ұсату үшін арналған өнімдерді тек қана итергішпен біраз баса отырып итеріңіз. Итергішті шығарып алып, өнімдерді толтыру саңылау арқылы блендер ішіне салыңыз.

### **Сақтандыру!**

*Кесілетін немесе ұсақталатын өнімдер қысқұрылғыға жетіп, толып кеткенінше дейін табақты босатып отырыңыз.*

### **Жұмыстан кейін**

- Бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Қақпақты сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.

### ● Аспапты шығару:

- Аспаптар ұстағышты әмбебап пышағы, миксер немесе қатты қамырды илеу үшін ілгегі бар миксер қондырғысымен бірге тостағаннан шығарып алыңыз. Аспапты аспаптар ұстағышынан шығарып алыңыз.
- Ұсату табақтарын ортасындағы пластмасса тұтқасынан ұстап шығарып алыңыз. Аспаптар ұстағышын тостағаннан шығарып алыңыз.
- Тостағынды сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, “Тазалау және күту” тарауын оқыңыз.

## **Миксер**

Миксер/ұсату пышағы бар пышақ қондырғысымен сұйық немесе жартылай қатты азық-түлік өнімдерін араластыра, пісірілмеген жеміс және көкөністерді ұсата/турай және тағамдарды еzbелей алуыңызға болады.



### **Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!**

*Үстінен қойылған миксер ішіне ешқашан қолыңызды салмаңыз! Миксерді тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығыруға/үстінен қоюға болады. Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен тұртпеңіз не ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.*



### **Ыстық су арқылы күйік қауібі!**

*Ыстық араластырылатын өнімдері өңдеу барысында қақпақтағы күйғыш арқылы бу шығып тұрады. Ыстық не көпіршікті сұйықтықтарды толтырғанда оларды ең көбінде 0,4 л көлемінде құйыңыз.*

### **Сақтандыру!**

*Бұл әрекет миксердің бұзылуына апара апалады. Мұздатылған өнімдерді (мұз кесектерінен басқа) өңдеуге болмайды. Миксерді іші бос болып тұрған қалыпта іске қоспаңыз.*

## □ сурет

- Пышақ қондырғысы үстінен тығыздауыш салыңыз. Тығыздауыш үстінен дұрыс жатқанына көз жеткізіңіз.



### Маңызды нұсқаулар

Тығыздауыш бұзылып зақымданған қалыпта болса немесе қате салынған болған жағдайда сұйықтықтың ағып шығуы мүмкін.

- Миксер/ұсату пышағы бар пышақ қондырғысын миксер тостағанына енгізіп, сағат тіліне қарсы бағытта бекітіп жабыңыз (H).
- Миксер тостағанын аударыңыз (пышақ қондырғысын төменге қарай).
- Миксер тостағанды үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
- Өнімдерді салыңыз. Максималдық көлемі, сұйық өнімдер = 1,0 литр (көпіршікті немесе ыстық сұйықтықтардың максималдық көлемі – 0,4 литр). Оңтайлы өңдеу көлемі, сұйық емес өнімдер = 80 грамм.
- Қақпақты үстінен орнатып, нық бұрыңыз. Қақпақты жұмыс барысында берік ұстап тұрыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.
- Өнімдерді толтыру үшін бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Қақпақты шығарып алып, өнімдерді ішіне салыңыз

немесе

- Құйғышты шығарып алып, сұйық емес өнімдерді аздап-аздап толтыру саңылауына енгізіңіз

немесе

- сұйық өнімдерді құйғыш арқылы толтырыңыз.

### Жұмыстан көйін

- Бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.

- Миксерді сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.
- Қақпақты шығарып алыңыз.
- Пышақ қондырғысын сағат тілі бағытымен босатып (H), миксер тостағанынан шығарып алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, “Тазалау және күту” тарауын оқыңыз.

## Әмбебап ұсатқыш

Қолдануы (үлгісіне қарай)

- Миксер/ұсату пышағы бар пышақ қондырғысымен ет, қатты ірімшік, пияз, жасылкөк шөптер, сарымсақ, жеміс, көкөністерді үгіп ұсата және турап алуыңызға болады.
- Үгітіп ұсату пышағы бар пышақ қондырғысымен татылымдықтардың шағын көлемдерін (мысалы, бұрыш, зира, арша, даршын, құрғатылған әніс, бөйшешек), астық дөңдері (мысалы, бидай, тары, зығыр дәні), кофе немесе шекер өнімдерін ұсата және үгіп алуыңызға болады.



### Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауіпі!

Әмбебап ұсатқышты тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығаруға/үстінен қоюға болады. Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

F суретінде әмбебап ұсатқышпен жұмыс істеу барысындағы максималдық көлемдер мен өңдеу уақыттары үшін нысана мәндері көрсетілген.

## □ сурет

- Әмбебап ұсатқышты оның саңылауын жоғарыға қарай қарайтындай қойыңыз.
- Ұсақтау үшін арналған өнімдерді тостаған ішіне толтырыңыз. Тостағандағы **MAX** белгіге назар аударыңыз!
- Пышақ қондырғысы үстінен тығыздауыш салыңыз. Тығыздауыш үстінен дұрыс жатқанына көз жеткізіңіз.



### Маңызды нұсқаулар

Тығыздауыш бұзылып зақымданған қалыпта болса немесе қате салынған болған жағдайда сұйықтықтың ағып шығуы мүмкін.

- Пышақ қондырғысын (☞/∞) әмбебап ұсатқыштың тостағанына енгізіп, сағат тіліне қарсы бағытымен бұрып бекітіңіз (⏻).
- Әмбебап ұсатқышын аударыңыз (пышақ қондырғысын төменге қарай).
- Әмбебап ұсатқышын үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.

**Назарыңызға:** Электр бұйым ұзағырақ іске қосылып тұрғанда өнімдер жұқарақ және ұсағырақ болып ұсатылады.

Толымдауыш бөлшектерін қолдану бойынша кеңестерін “Рецепттер/ингредиенттер/өңдеу” тарауында оқи алуыңызға болады.

### Жұмыстан кейін

- Бұрылмалы қосқышты 0/off позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Әмбебап ұсатқышын сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.
- Әмбебап ұсатқышын аударыңыз (пышақ қондырғысын жоғарыға қарай).
- Пышақ қондырғысын сағат тілі бағытымен босатып (⏻), әмбебап ұсатқыштың тостағанынан шығарып алыңыз.
- Тостағанды босатыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, “Тазалау және күту” тарауын оқыңыз.

## Тазалау мен күту

Бұйым қателер не бұзылғандар жерлері жоқ болған қалыпта сатылады. Лайықты түрде өткізілетін тазалау жұмыстары бұйымды бұзылудан сақтап, оның жұмыс қалпында болуын қамтамасыз етеді. Электр бұйымның бөлек бөлшектерін тазалау бойынша мәліметтерін суретте көре алуыңызға болады.



### Электр тоқ соққысы қауібі!

*Негізгі құралды ешқашан суға малмаңыз және ешқашан ағып тұратын су астына қоймаңыз.*

### Сақтандыру!

*Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін. Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз.*

**Назарыңызға:** Сәбіз және қызыл орамжапырақ сияқты өнімдерді өндгенде пластмассадан жасалған бөлшектерінің боялып кетуі мүмкін – оларды өсімдік тағам майдың бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

## Негізгі құралды тазалау

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Бұйымды ылғалды бір шүберекпен сүртіңіз. Керек болса, біраз ыдыс жуу бұйымын қолданыңыз.
- Одан кейін электр бұйымды құрғатып сүртіп алыңыз.

## Толымдауыштар бар тостағанын тазалау



### Өткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!

*Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.*

*Ұсату табағының өткір пышақтары мен ұштарын түртпеңіз не ұстамаңыз. Табақтарды тек қаны шетінен ұстаңыз!*

Барлық бөлшектерді ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Пластмассадан жасалған бөлшектерін ыдыс жуу машинасында қыспаңыз – бұл олардың нысан мен түрлерінің өзгеріп кетуіне апаруы мүмкін.



## Миксер/әмбебап ұсатқышын тазалау



### *Әткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!*

*Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Әмбебап пышақты қолданбағанда оны әрқашан пышақ қорғау бөлшегінде сақтаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.*

Миксер тостағаны (пышақ қондырғысыз), қақпағы мен құйғыш ыдыс жуу машинасында жуу үшін жарамды. Пышақ қондырғысын ыдыс жуу машинасында жууға болмайды, оны ағып тұрған су астында тазалаңыз (суда қалтыруға болмайды). Тазалау алдынан тығыздауышты шығарып алыңыз.

## Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек



### *Жаралану қауібі!*

*Қателер мен бөгеттерді жою алдынан алдымен желі айырын шығарып алыңыз.*

### **Қателер мен бөгеттер:**

Электр бұйым іске қосылмай тұр немесе электр бұйым жұмыс уақытында өшіріліп кетеді.

### **Мүмкін болатын себептер:**

Тостаған немесе қақпағы, немесе толымдауыш бөлшектері дұрыс орнатылмаған немесе босатылып қалған.

### **Шешім:**

- Бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Тостағанын/қақпағын немесе толымдауыш бөлшектерін дұрыс орнатып, соңына дейін бұрып бекітіңіз.
- Электрбұйымды қайта іске қосыңыз



### **Маңызды нұсқау**







Қателер мен бөгеттер осы әрекеттер көмегімен осыдан кейін де жойылмаса техникалық қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз (осы нұсқаулықтың соңғы беттерінде берілген техникалық қызмет көрсету орталықтарының мекен-жайларын қараңыз).









## Сақтау


### **■ сурет**

Көп орын алмайтындай сақтау үшін аспаптарды тостаған ішіне салып қойып сақтауға болады.

## Рецепттер/ингредиенттер/өндеу

Аспап	Айналым саны	Уақыт	Рецепттер/ингредиенттер/өндеу
	төмен	шамамен 1–2 мин	<b>Ашытқан қамыр</b> макс. 500 г ұн 25 г ашытқы немесе 1 қалташа құрғақ ашытқы 220 мл сүт 1 жұмыртқа 1 салым тұз 80 г шекер 60 г сары май ½ лимонның қабығы (лимон хош иісі) ● Барлық ингредиенттерді (сүттен басқа) тостаған ішіне салыңыз. ● Бұрылмалы өшіргішті 10 секунд үшін төмен бір айналым санына қойыңыз. ● Сүтті қосып, төмен бір айналым санымен шамамен 1½ минут бойы араластырыңыз. Өнімдер біркелкі жылылық деңгейде болуы лазым. Қамыр біркелкі болып көрінгенде, оны көпіріп көтерілуі үшін жылы бір орынға қойыңыз.
	М		<b>Пияздар, сарымсақ</b> Мөлшері: 1 пияздан, төрт кесекке кесілген, 300 г дейін 1 сарымсақ тісінен, 300 г дейін ● Өзіңіз қалаған ұсату дәрежесінде өңдеңіз.
	Жоғары		<b>ақжелкен</b> Мөлшері: 10 г бастап 50 г дейін ● Өзіңіз қалаған ұсату дәрежесінде өңдеңіз.
	жоғары		<b>Ет, бауыр</b> (тартылған ет, пісірілмеген биштекс және т.б.) Мөлшері: 100 г–500 г ● Сүйектер, шеміршектер, тері мен сіңірлерін алып тастаңыз. Етті кесектерге тұраңыз. Ет қамырларын, салмалар мен паштетті жасау: ● Етті (сиыр, доңыз, бұзау еті, құс ету, сонымен қатар балық пен т.б.) басқа ингредиенттер мен дәмдеуіштермен бірге тостаған ішіне салып, одан бір қамыр жасаңыз.
	жоғары	шамамен 1,5 мин бастап 2 мин дейін	<b>Құлпынай шербеті</b> 250 г мұздатылған құлпынай 100 г қант ұнтағы 180 мл қаймақ (шамамен 1 стакан) ● Барлық ингредиенттерін тостаған ішіне салыңыз. Электрбұйымды дереу іске қосыңыз, себебі түйіршіктердің пайда болуы мүмкін. Крем тәрізді балмұздақ пайда болғанша дейін араластыра беріңіз.
	жоғары		<b>Бұлғанған жұмыртқа ағы</b> Мөлшері: 2–6 дана жұмыртқа ақуызы ● Жоғары айналым санымен бұлғаңыз.

Аспап	Айна- лым саны	Уақыт	Рецепттер/ингредиенттер/өңдеу
	жоғары		<b>Бұлғауланған қаймақ</b> Мөлшері: 200 г бастап 400 г дейін ● Жоғары айналым санымен бұлғаңыз.
	төмен/ жоғары		<b>Майонез</b> 1 жұмыртқа 1 шай қасық қыша 150–200 мл өсімдік майы 1 АҚ лимон шырыны немесе сірке суы 1 салым тұз 1 салым қант Өнімдер біркелкі жылылық деңгейде болуы لازم. ● Барлық ингредиенттерді (өсімдік майынан басқа) бірнеше секунд бойы 1-ші дәрежеде араластырыңыз. ● Электрбұйымды 2-ші дәрежеге ауыстырып, өсімдік майын баяу ғана толтыру саңылауы арқылы құйып отырып, бүкіл қоспа эмульсияға айналғанша дейін араластыра беріңіз. <b>Майонезді тезірек жеп алыңыз, сақтауға болмайды.</b>
	жоғары/ М		<b>Жаңғақтар, бадамдар</b> Мөлшері: 50 г бастап 200 г дейін ● Қабықтардың барлығын түгелімен алып тастаңыз, себебі олар миксер пышағының дөкір болып қалуына апарады. ● Өзіңіз қалаған ұсату дәрежесінде өңдеңіз.
	жоғары/ М		<b>Жеміс пен көкөністерді езбелеу</b> (алма муссы, саумалдық, сәбіз және қызанақ езбелері; пісірілмеген немесе пісірілген) ● Ингредиенттер мен дәмдеуіштерді миксерге бірге салып, олардан езбе жасаңыз.
	жоғары		<b>Шоколад сүті</b> 80–100 г суытылған шоколад шамамен 400 мл ыстық сүт ● Шоколадты миксерде ұсатып алып, оған ыстық сүт қосып, біраз араластырып алыңыз.
	М		<b>Нанға жағу үшін бал-орман жаңғағы пастасы</b> 15 г орман жаңғағы 110 г гүл балы (бөлме температурасында) ● Жаңғақтарды әмбебап ұсатқыш тостағаны ішіне салып, миксер/ұсатқыш пышағымен  шамамен 20 секунд бойы М дәрежесінде ұсатыңыз. ● Әмбебап ұсатқыштың тостағанын шығарып алып, аударып, пышақ қондырғысын шығарып алыңыз. ● Балды қосыңыз. Әмбебап ұсатқыштың тостағанын қайта пышақпен  жауып, негізгі құрал үстінен қойыңыз. ● Бал пышақ арқылы толығымен төменге қарай ағып болғанынша дейін күтіңіз. Одан кейін барлығын 5 секунд бойы М дәрежесінде араластырыңыз.

Аспап	Айна-лым саны	Уақыт	Рецепттер/ингредиенттер/өңдеу
	■ суретінде әмбебап ұсатқыштың тостағанымен және пышақ		қондырғылармен жұмыс істеу барысындағы максималдық көлемдер мен өңдеу уақыттары үшін нысана мәндері көрсетілген.

## Кәдеге жарату бойынша нұсқаулар



Бұл электрбұйым Электр және электроника бұйымдары туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Осы Директива шеңберінде қолданылған ескі бұйымдар Еуропа Одағы елдерінде қабылдау мен кәдеге жаратуға тиісті.

Қазіргі уақыттағы мүмкін болған кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді электрбұйым дүкеніңізде немесе өзіңіздің жергілікті әкімшілік орындарында сұрап біле аласыз.

## Кепілдеме шарттары

Бұл бұйым үшін осы бұйым сатылып алынған елдегі фирмамыздың өкілдіктері шығарған кепілдеме шарттары қолданылады. Кепілдеме шарттарын өз қалағаныңызша әр уақытта өзіңіз бұйымды сатып алған электрбұйымдарын дүкеніңізде немесе фирмамыздың сол елдегі өкілдігінде сұрап білуіңізге болады. Германия үшін кепілдеме шарттары мен мекен-жайлар тізімін кітапшаның артқы бетінде таба аласыз.

Сонымен қатар, кепілдеме шарттарын ғаламторда да, осында көрсетілген фирмамыздың веб мекен-жайы астында таба аласыз. Кепілдеме қызметтерін алу үшін әр жағдайда сатып алу туралы чек-қағазының көрсетілуі талап етіледі.

*От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы SIEMENS.*

*Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.*

## Содержание

Для Вашей безопасности .....	125
Комплектный обзор .....	127
Эксплуатация .....	128
Чистка и уход .....	131
Хранение .....	132
Помощь при устранении неисправностей .....	132
Рецепты/ингредиенты/переработка ..	133
Указания по утилизации .....	135
Гарантийные условия .....	135

## Для Вашей безопасности

**Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства, см. раздел «Рецепты/ингредиенты/переработка».

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Не использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

## ▲ Общие указания по технике безопасности

### Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

---

## **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

---

### **Опасность травмирования**

#### **Опасность поражения электрическим током**

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

#### **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

#### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный стакан блендера! Стакан блендера можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

Стакан универсального измельчителя можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

## Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа.

Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку.

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.

Диски брать только за пластмассовую деталь посередине!

Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

## Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

## Опасность травмирования!

Никогда не собирать принадлежности на основном блоке.

## ▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Осторожно! Вращающиеся насадки.

Не опускать руки в загрузочное отверстие.



Нож-вставку зафиксировать в стакане блендера или универсального измельчителя.



Нож-вставку извлечь из стакана блендера или универсального измельчителя.



Нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения



Нож-вставка с ножом для перемалывания

## Комплектный обзор

Инструкция описывает различные виды оснащения прибора. На рисунке **1** Вы найдете обзор моделей.

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **1**

### Основной блок

#### 1 Поворотный переключатель

«0/off» = остановка

«M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Ступени 1–2, рабочая скорость:

«1» = низкое число оборотов – медленно,

«2» = высокое число оборотов – быстро.

#### 2 Привод

#### 3 Отсек для кабеля

#### 4 Смесительная чаша

#### 5 Держатель насадок

#### 6 Насадки \*

a Универсальный нож с защитным чехлом

b Месильная насадка

c Диск для взбивания

#### 7 Диски-измельчители \*

a Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

b Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко

c Двусторонний диск-резка/-шинковка

**8 Крышка**

- a Загрузочное отверстие
- b Толкатель

**Принадлежности \***

- 9 Нож-вставка с ножом блендера / ножом для измельчения и уплотнителем**
- 10 Нож-вставка с ножом для перемалывания и уплотнителем**
- 11 Стакан универсального измельчителя**
- 12 Стакан блендера**
- 13 Крышка для блендера**
  - a Загрузочное отверстие
  - b Воронка

\* в зависимости от модели

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование полной мощности прибора (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Рецепт Вы найдете на страницах с рисунками (рис. 14).

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12005833).

**Эксплуатация**

Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

**Подготовка**

- Поставить основной блок на гладкую, стабильную и чистую поверхность.
- Кабель вытянуть из основного блока на необходимую длину.

**Важные примечания**

- Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.
- Ни в коем случае не выключать прибор посредством поворота смесительной чаши, блендера или насадки.
- Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

**Смесительная чаша с принадлежностями/насадками****Опасность травмирования вращающимися насадками!**

*Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.*

**Внимание!**

*При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.*

**Универсальный нож**

для измельчения, рубки, перемешивания и замешивания.

**Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.*

**Месильная насадка**

для замешивания теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).

**Диск для взбивания**

для сливок, взбитых белков и майонеза.

**Рисунок 13**

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
  - Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
  - Установить универсальный нож, диск для взбивания или месильную насадку на держатель для насадок и отпустить.
- Обратить внимание на расположение насадок при установке!**  
Насадки прижать вниз до упора.



**Внимание!**

*Продукты для переработки загружать только после установки насадок.*

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие. Толкатель можно использовать в качестве мерного стаканчика.

**Диски-измельчители****Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски брать только за края!*

*Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.*

**Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики**

для нарезки фруктов и овощей.

Перерабатывать на ступени «1».

Обозначения на двустороннем диске-резке: «grob» – сторона для нарезки на толстые ломтики, «fein» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

**Внимание!**

*Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.*

**Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко**

для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).

Перерабатывать на ступени «1».



Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки

«4» – сторона для мелкой шинковки

**Внимание!**

*Двусторонний диск-шинковка не пригоден для натирания орехов. Мягкий сыр шинковать только стороной для крупной шинковки на ступени «2».*

**Двусторонний диск-резка/-шинковка**

для нарезки и шинковки фруктов, овощей и сыра.

Перерабатывать на ступени «2».

**Рисунок 6**

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
  - Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
- В зависимости от желаемого применения:
- Диск-измельчитель положить на держатель насадок. Повернуть диск желаемой стороной (резка/шинковка) вверх. Диск положить на держатель дисков так, чтобы захваты на держателе насадок входили в отверстие дисков.
  - Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
  - Вставить штепсельную вилку в розетку.
  - Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
  - Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
  - Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем. Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.

**Внимание!**

*Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.*

## После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечение насадок:
  - Извлечь из смесительной чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом, диском для взбивания или месильной насадкой. Снять насадку с держателя для насадок.
  - Извлечь диски-измельчители, удерживая за пластмассовую ручку посередине. Держатель насадок извлечь из смесительной чаши.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

## Блендер

С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для пюрирования блюд.



**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

*Никогда не опускать руки в установленный блендер!*

*Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода.*

*Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.*



**Опасность ожога/паривания!**

*При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.*

### Внимание!

*Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.*

## Рисунок □

- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.



### Важные примечания

Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.

- Вставить нож-вставку с ножом блендера/ножом для измельчения в стакан блендера и зафиксировать против часовой стрелки (↺).
- Перевернуть стакан блендера (ножом-вставкой вниз).
- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,0 литр (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра). Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и плотно прижать. Во время работы придерживать крышку.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «0/off».
- Снять крышку и загрузить ингредиенты *или*
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие *или*
- заполнить жидкие ингредиенты через воронку.

## После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Снять крышку.

- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (↻) и снять со стакана блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

## Универсальный измельчитель

Применение (в зависимости от модели):

- С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения (☞) для измельчения и рубки мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей.
- С ножом-вставкой с ножом для перемалывания (☞) для перемалывания и измельчения небольшого количества пряностей (напр.: перца, зиры, можжевельника, корицы, сушеного бадьяна, шафрана), зерновых (напр.: пшеницы, пшена, семян льна), кофе или сахара.



**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Универсальный измельчитель можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

На рисунке F приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы с универсальным измельчителем.

### Рисунок E

- Стакан универсального измельчителя поставить отверстием вверх.
- Загрузить предназначенные для измельчения продукты в стакан. Обратит внимание на маркировку «MAX» на стакане!
- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.



### Важные примечания

Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.

- Нож-вставку (☞/☞) вставить в стакан универсального измельчителя и зафиксировать против часовой стрелки (↻).
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вниз).
- Универсальный измельчитель установить (стрелка на стакане напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

**Примечание:** Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты. Рекомендации для использования принадлежностей приведены в разделе «Рецепты/ингредиенты/переработка».

### После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть универсальный измельчитель против часовой стрелки и снять его.
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вверх).
- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (↻) и снять со стакана универсального измельчителя.
- Опустошить стакан.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

## Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность. Обзор для чистки отдельных деталей приведен на рисунке G.



**Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не держать под проточной водой.

**Внимание!**

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

**Примечание:** При переработке, напр.: моркови и краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

**Чистка основного блока**

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

**Чистка смесительной чаши с принадлежностями****Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Для чистки использовать щетку. Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски брать только за края!*

Все детали можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как возможна их деформация.

**Чистка блендера/универсального измельчителя****Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку.*

Стакан блендера (без ножа-вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Нож-вставку мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой (не оставлять лежать в воде). Для чистки снять уплотнитель.

**Помощь при устранении неисправностей****Опасность травмирования!**

*Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.*

**Неисправность:**

Прибор не включается или прибор выключается во время работы.

**Возможная причина:**

Смесительная чаша, или крышка или принадлежность неправильно установлена или ослабла ее фиксация.

**Устранение:**

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Смесительную чашу/крышку или принадлежность установить правильно и закрутить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.








**Важное примечание**











Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

**Хранение****Рисунок 11**

Для хранения, насадки можно сложить в смесительную чашу в целях экономии места.

## Рецепты/ингредиенты/переработка

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты/ингредиенты/переработка
 или 	низкое	ок. 1–2 мин	<p><b>Дрожжевое тесто</b>  макс. 500 г муки  25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей  220 мл молока  1 яйцо  1 щепотка соли  80 г сахара  60 г сливочного масла  цедра с ½ лимона (лимонный ароматизатор)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу.</li> <li>● Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов.</li> <li>● Добавить молоко и перемешивать на низких оборотах в течении примерно 1½ минут.</li> </ul> <p>Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.</p>
	«М»		<p><b>Репчатый лук, чеснок</b>  Количество: от 1 луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г от 1 зубчика чеснока, до 300 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</li> </ul>
	высокое		<p><b>Петрушка</b>  Количество: от 10 г до 50 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</li> </ul>
	высокое		<p><b>Мясо, печень</b>  (для фарша, тартара и т.д.)  Количество: 50 г до 500 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками.</li> </ul> <p>Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и переработать в фарш.</li> </ul>
	высокое	ок. 1,5 мин до 2 мин	<p><b>Клубничный сорбет</b>  250 г замороженной клубники  100 г сахарной пудры  180 мл сливок (примерно 1 стаканчик)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.</li> </ul>
	высокое		<p><b>Взбитые белки</b>  Количество: от 2 до 6 яичных белков</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Взбивать на высоких оборотах.</li> </ul>

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты/ингредиенты/переработка
	высокое		<b>Взбитые сливки</b> Количество: 200 г до 400 г ● Взбивать на высоких оборотах.
	низкое/ высокое		<b>Майонез</b> 1 яйцо 1 ч. л. горчицы 150 до 200 мл растительного масла 1 ст. л. лимонного сока или уксуса 1 щепотка соли 1 щепотка сахара Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. ● Все ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «1». ● Включить прибор на ступень «2», медленно заливать масло через загрузочное отверстие и перемешивать до тех пор, пока масса не эмульгируется. <b>Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.</b>
	высокое/ «М»		<b>Орехи, миндаль</b> Количество: 50 г до 200 г ● Полностью удалить скорлупу, иначе нож блендера затупится. ● Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое/ «М»		<b>Пюрирование овощей или фруктов</b> (яблочный мусс, шпинат, пюре из моркови, томатов; сырых или вареных) ● Ингредиенты и приправы загрузить вместе в блендер и перерабатывать их до пюреобразного состояния.
	высокое		<b>Шоколадное молоко</b> 80 г до 100 г охлажденного шоколада ок. 400 мл горячего молока ● Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и коротко вмешать.
	«М»		<b>Бутербродная масса с медом и лесными орехами</b> 15 г лесных орехов 110 г цветочного меда (комнатной температуры) ● Орехи выложить в стакан универсального измельчителя и измельчать ножом блендера / ножом для измельчения  в течение примерно 20 секунд на ступени «М». ● Стакан универсального измельчителя снять, перевернуть и извлечь нож-вставку. ● Добавить мед. Стакан универсального измельчителя снова закрыть ножом  и установить на основной блок. ● Подождать, пока мед полностью стечет вниз через нож. Затем все ингредиенты перемешивать в течение 5 секунд на ступени «М».
	На рисунке  приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы со стаканом универсального измельчителя и ножами-вставками.		

## Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).



В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

## Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	السرعة	أداة العمل
<p>معجون البندق بالعسل لدهن الخبز 15 جرام بندق 110 جرام عسل (درجة حرارة الغرفة)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ضع البندق في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام وقم بفرمه بواسطة سكين الخلاط/التقطيع لمدة حوالي 20 ثانية على الدرجة M.</li> <li>• انزع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأدره، وأخرج مثبت السكين.</li> <li>• أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام بواسطة السكين وثبته على الجهاز الرئيسي.</li> <li>• انتظر حتى يصل العسل كاملاً إلى الأسفل عبر السكين. ثم قم بخلط جميع المكونات لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة M.</li> </ul>		M	
			
<p>في الصورة F تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ومثبتات السكاكين.</p>			

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريته منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان. نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE – waste electrical and electronic equipment). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.



وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	السرعة	أداة العمل
<p><b>خفق بياض البيض النيئ</b>  الكمية: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ  • يتم الخفق على سرعة عالية.</p>		عالية	
<p><b>القشدة:</b>  الكمية: من 200 إلى 400 جرام  • يتم الخفق على سرعة عالية.</p>		عالية	
<p><b>المايونيز</b>  عدد 1 بيضة  1 ملعقة صغيرة مستردة  حوالي 150 إلى 200 مليلتر زيت  1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون  قليل من الملح  قليل من السكر  يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة.  • يتم خلط جميع المكونات (ماعد الزيت) لبضع ثوان على الدرجة 1.  • يتم تشغيل الجهاز على الدرجة 2، مع وضع الزيت ببطء خلال فتحة الإضافة اللاحقة، واستمرار الخلط حتى يستحلب الخليط.  <b>يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</b></p>		منخفضة / عالية	
<p><b>المكسرات أو الجوز</b>  الكمية: من 50 إلى 200 جرام  • انزع القشرة بدون ترك أي بقايا وإلا سيصبح سكين الخلاط مثلماً.  • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</p>		عالية / M	
<p><b>لعمل مهروس الخضروات والفواكه</b>  (مهروس التفاح، السبانخ، الجزر، الطماطم، نبتة أو مطهية)  • توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.</p>		عالية / M	
<p><b>حليب بالشكولاته</b>  80 إلى 100 جرام شكولاته مبردة  حوالي 400 مليلتر حليب ساخن  • تقطع الشكولاته بالخلط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.</p>		عالية	

## وصفات/مكونات/طريقة التحضير

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	السرعة	أداة العمل
<p><b>العجين المخمر</b>            بحد أقصى 500 جرام طحين            25 جرام خميرة أو 1 كيس صغير خميرة جافة            220 مل حليب            1 بيضة            قليل من الملح            80 جرام سكر            60 جرام زبد            قشرة نصف ليمونة (نكهة ليمون)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الوعاء.</li> <li>• اضبط المفتاح الدوّار على سرعة منخفضة لمدة 10 ثوان.</li> <li>• أضف الحليب وأكمل التشغيل على السرعة المنخفضة لمدة حوالي دقيقة ونصف.</li> </ul> <p>يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملسًا ضعه في مكان دافئ.</p>	حوالي 1-2 دقيقة	منخفضة	
<p><b>الثوم، البصل</b>            الكمية: ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء، أقصى كمية 300 جرام;            ابتداء من فص ثوم واحد، أقصى كمية 300 جرام.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</li> </ul>		M	
<p><b>البقدونس</b>            الكمية: من 10 جرام إلى 50 جرام</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</li> </ul>		عالية	
<p><b>اللحم، الكبدة</b>            (للحم المفروم ، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار))            الكمية: حوالي من 50 إلى 500 جرام</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.</li> <li>• عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة:</li> <li>• يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء وتعجن معا</li> </ul>		عالية	
<p><b>كريمة بوظة الفراولة</b>            250 جرام فراولة مجمدة            100 جرام سكر بودرة            180 مليلتر قشدة (حوالي كوب واحد)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.</li> </ul>	حوالي 1.5 دقيقة إلى 2 دقيقة	عالية	

لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المناسب (لا تغمره في الماء).  
انزع عنصر الإحكام لتنظيفه.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

#### الخلل:

الجهاز لا يدور أو يتوقف أثناء تشغيله.

#### السبب المحتمل:

الوعاء أو الغطاء أو الملحق غير مركب بشكل صحيح أو انفك من مكانه.

#### إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- يتم تركيب الوعاء أو الغطاء أو الملحق بشكل صحيح وربطه حتى النهاية.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

### ⓘ تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

## الحفاظ على الجهاز

### الصورة

لحفظ الجهاز يمكن تخزين أداة العمل في الوعاء لتوفير المساحة.

## انتبه!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف، يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة أو خشنة.

**ملاحظة:** ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام.

## تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- امسح الجهاز الأساسي بفضة مبللة، وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيناً قليلاً من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة. تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

## تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيدك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.  
لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص النقطيح.  
لا تمسك الأقراص إلا من الحافة!

إن كافة الأجزاء مهياة للغسيل في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

## تنظيف الخلاط / القطاعة المتنوعة الاستخدام

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيدك مجردتين.  
عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في واقى السكين.  
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

وعاء الخلاط (بدون مثبت السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلهم في غسالة الأواني.

- أدر مثبت السكنين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (H) ثم افصله عن وعاء الخلاط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

### القطاعة المتنوعة الاستخدام

الاستخدام (على حسب الطراز):

- مثبت السكنين مع سكنين الخلاط/سكين التقطيع مناسب لتفتيت وتقطيع اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفلكهة والخضروات.
- مثبت السكنين مع سكنين الطحن مناسب لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل الفمغ، والدخن، وبذور الكتان)، والبن والسكر.

### خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!



يجب عدم خلع/تركيب القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. لا تلمس أبداً حواف مثبت السكنين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

في الصورة F تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.

### الصورة E

- ركب إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام مع جعل الفتحة نحو الأعلى.
- قم بتعبئة المواد المراد تقطيعها في الإناء. يجب مراعاة علامة الحد الأقصى MAX الموجودة على الإناء!
- ركب عنصر الإحكام على مثبت السكنين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

### تنبيه هام

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- ركب مثبت السكنين (H / G) في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (H).
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكنين نحو الأسفل).
- ركب القطاعة المتنوعة الاستخدام في المكان المحدد لها (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع النقطة المتواجدة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيتها بإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.
- أدخل قاييس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- تنبيه: كلما تم تشغيل الجهاز لفترة أطول أصبحت المواد المقطعة أكثر نعومة. يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكنين نحو الأعلى).
- أدر مثبت السكنين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (H) ثم افصله عن وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- قم بتفريغ الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

### تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار. يمكن الحصول على نظرة عامة بشأن تنظيف الأجزاء من الصورة G.

### خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!



يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور.



### تنبيهات هامة

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد ينسرب السائل.

- ركب مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع في وعاء الخلاط، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (⚙️).
- قم بلف وعاء الخلاط (مثبت السكين نحو الأسفل).
- ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدراجه في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطققة.
- قم بتعبئة المكونات.  
الكمية القصوى، سائل = 1 لتر  
(السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0.4 لتر)  
الكمية المثالية التي يمكن إعدادها، صلب = 80 جرام
- يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء. أثناء الخط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ 0/off.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو
- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.
- أو
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.
- **بعد الانتهاء من العمل**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج الغطاء.

- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
- أخرج حامل أداة العمل مع السكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.
- أخرج أفراس التفتيت بإمساكها من المقبض البلاستيكي بالمنتصف. أخرج حامل أداة العمل من الوعاء.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

### الخلاط

مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع مناسب لخلط المكونات السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/قطع الفاكهة والخضروات النيئة، ولتحضير الطعام المهروس.

### خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!



لا تدخل يديك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.  
لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!



أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

### تنبيه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

### الصورة D

- ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.



## قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

لتقطيع وبشر الفاكهة والخضروات  
والجبين.  
العمل على الدرجة 2.

### الصورة C

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء حسب الاستخدام المطلوب:
- ضع قرص التقطيع على حامل أداة العمل. قم بتوجيه جانب التقطيع/البشر المرغوب للأعلى.
- ضع القرص على حامل الأقراص بحيث يدخل اللاقط الموجود بحامل أداة العمل في فتحة الأقراص.
- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
- ادفع لاحقا المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعينا في ذلك فقط باسطوانة الدفع. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

### تنبيه!

قم بنفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

### بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ 0/off.
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.

- أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. يمكن استخدام اسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.

## أقراص التقطيع

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.  
لا تمسك الأقراص إلا من الحافة!  
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.



## قرص التقطيع ذو الوجهين

### الوظيفيين - سميك/رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات. العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين: «خشن» لوجه التقطيع السميكة «ناعم» لوجه التقطيع الرفيع

### انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



## قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين

### - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبين باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال الجبن البارميزان). العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

### انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 2.

## استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

## إعداد الجهاز

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي وأخرجه بالطول المطلوب.

## تنبيهات هامة

- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا تقم أبداً بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال لف الوعاء أو الخلاط أو أداة العمل.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماماً.

## الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

### خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

### انتبه!

عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركباً ويكون الغطاء مركباً في موضعه وتم إدارته وتثبيتته بإحكام.

### السكين المتنوعة الاستخدام

من أجل التقطيع والتقليب والعجن.



## خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!



لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

## كلاب عجين

لعجن العجين وخط المكونات التي لا يتم تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).



## قرص الخفق

للكريمة وزلال البيض والمايونيز.



## الصورة B

- ركب الوعاء (انتبه إلى تالقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
- ركب سكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه. ينبغي مراعاة وضع أداة العمل عند التركيب! اضغط أداة العمل إلى أسفل حتى النهاية.

## انتبه!

- يجب دائماً عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.
- يتم تعبئة المكونات.
- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تالقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصدر الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ادخل قاييس الجهاز في المقيس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ **0/off**.

## خطر حدوث إصابات!

لا تتركب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.

## ▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية!  
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



يتم قفل مثبت السكين في إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.



يتم إخراج مثبت السكين من إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.



مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع



مثبت سكين مع سكين طحن

## نظرة عامة

يحتوي الدليل على وصف لمختلف تجهيزات الجهاز. في الصورة **II** يوجد عرض عام للطرز المختلفة.

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

## الصورة **II**

الجهاز الرئيسي

1 المفتاح الدوار

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات

الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 1-2، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 2 = أقصى عدد من اللفات

2 وحدة إدارة

3 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

4 الوعاء

5 حامل أداة العمل

6 أدوات عمل \*

a سكين متنوعة الاستخدام مع واقي سكين

b كلاب عجيب

c قرص الخفق

## 4 أقراص التقطيع \*

a قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - سميك/ رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

## 4 غطاء

e فتحة إضافة المواد

f أداة الكبس

## الملحقات \*

7 مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع

وعنصر الإحكام

8 مثبت سكين مع سكين طحن وعنصر الإحكام

9 إناء التقطيع متعدد الاستخدام

10 إناء الخلاط

11 غطاء للخلاط

a فتحة إضافة المواد

b القمع

\* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك

الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز (عند الالتزام

بالوصفات). ستجد الوصفات

على صفحات الصور (الصورة **IE**).

إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً

داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة

العملاء (رقم الطلب 12005833).



المواصفات الفنية. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريباً من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائماً إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

## ⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### خطر حدوث إصابات

#### خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء مناسب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

#### خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

#### خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!

لا تدخل يديك أبداً في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم خلع/تركيب إناء التقطيع متعدد الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

#### خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يديك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها. لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

#### خطر الاحتراق بالسمائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

## المحتوى

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Siemens. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-4	استخدام الجهاز
ar-7	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-8	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-8	الحفاظ على الجهاز
ar-9	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
ar-11	التخلص من الجهاز
ar-11	شروط الضمان

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل لفترات المعتادة لذلك، انظر مقطع «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحق المعتمد من المنتج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام، وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## ⚠ تنبيهات سلامة عمومية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة

## Kundendienst – Customer Service

### **DE Deutschland, Germany**

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine  
Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg  
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:  
[www.siemens-home.de](http://www.siemens-home.de)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 044  
[mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar..

### **AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة**

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.siemens-home.com/ae](http://www.siemens-home.com/ae)

### **AL Republika e Shqiperise, Albania**

AERTECH SH.P.K.  
Rruga Qemal Stafa  
Pallati i ri perball Prokuroris se  
Pergjithshme  
Hyrja C Kati 10  
Tirana  
Tel.: 066 206 47 94  
<mailto:g.volina@aertech.al>

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkkundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 522\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
[mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)  
Hotline für Espresso-Geräte  
zum Regionaltarif  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.siemens-home.at](http://www.siemens-home.at)  
\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.siemens-home.com.au](http://www.siemens-home.com.au)

### **BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina**

"HIGH" d.o.o.  
Gradačačka 29b  
71000 Sarajevo  
Info-Line: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

### **BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 142  
Fax: 024 757 292  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.siemens-home.be](http://www.siemens-home.be)

### **BG Bulgaria**

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
[mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)  
[www.siemens-home.bg](http://www.siemens-home.bg)

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

Khalalif Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalalifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2962  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### **CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 65 81 28  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

### **CZ Česká Republika, Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz)

### **DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>  
[www.siemens-home.dk](http://www.siemens-home.dk)

### **EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ  
RAUA 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

### **ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 714  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>  
[www.siemens-home.es](http://www.siemens-home.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A  
PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Siemens-Service-FI@  
bshg.com

www.siemens-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 Saint-Ouen cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 12 00

Service Consommateurs:  
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com

www.siemens-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit:  
www.siemens-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0344 892 8999\*

\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider  
for exact charges

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(Ασπική χρέωση)  
www.siemens-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:siemens.hk.service@  
bshg.com  
www.siemens-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest

Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu  
www.siemens-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520  
www.siemens-home.com/ie  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Uliel Building  
2, Hamelacha St.  
Industrial Park North  
71293 Lod  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@zahav.net.il  
www.siemens-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Tel.: 022 6751 8080  
www.siemens-home.com/in

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 018346  
mailto:info@  
siemens-elettrodomestici.it  
www.siemens-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehaco s.a.r.l  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1765  
mailto:info@balticcontinent.lt  
www.balticcontinent.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweweus  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:  
lux-service.electromanager@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.serviscentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. „Rialto-Studio“  
ул. Щусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80

**MK Macedonia, Македонија****GORENEC**

Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gore nec@yahoo.com

**MT Malta**

Aplan Limited  
The Atrium  
Mriehel by Pass  
BKR3000 Birkirkara  
Tel.: 025 495 122  
Fax: 021 480 598  
mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4845  
mailto:siemens-contactcenter@  
bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4801  
mailto:siemens-onderdelen@  
bshg.com  
www.siemens-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 46  
Fax: 22 66 05 55  
mailto:Siemens-Service-NO@  
bshg.com  
www.siemens-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu:  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@  
bshg.com  
www.siemens-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 21 4250 720  
Fax: 214 250 701  
mailto:  
siemens.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.siemens-home.com/ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2962  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.siemens-home.com

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Siemens-Service-SE@  
bshg.com  
www.siemens-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE I and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrajska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.siemens-home.si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 4445 2041  
mailto:opravy@bshg.com  
www.siemens-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6688\*  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.siemens-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,  
Çep telefonlarından ise kullanılan tarifeye  
göre değişiklik göstermektedir

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 4902095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.siemens-home.com.ua

**US United States of America**

BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA, 92614  
Tel.: 866 447 4363 toll-free  
Fax: 949 437 7000  
mailto:siemens-usa-questions@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.siemens-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

**Tel.: 0911 70 440 044** oder unter  
**siemens-info-line@bshg.com**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

D 0911 70 440 044

A 0810 550 522

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im  
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

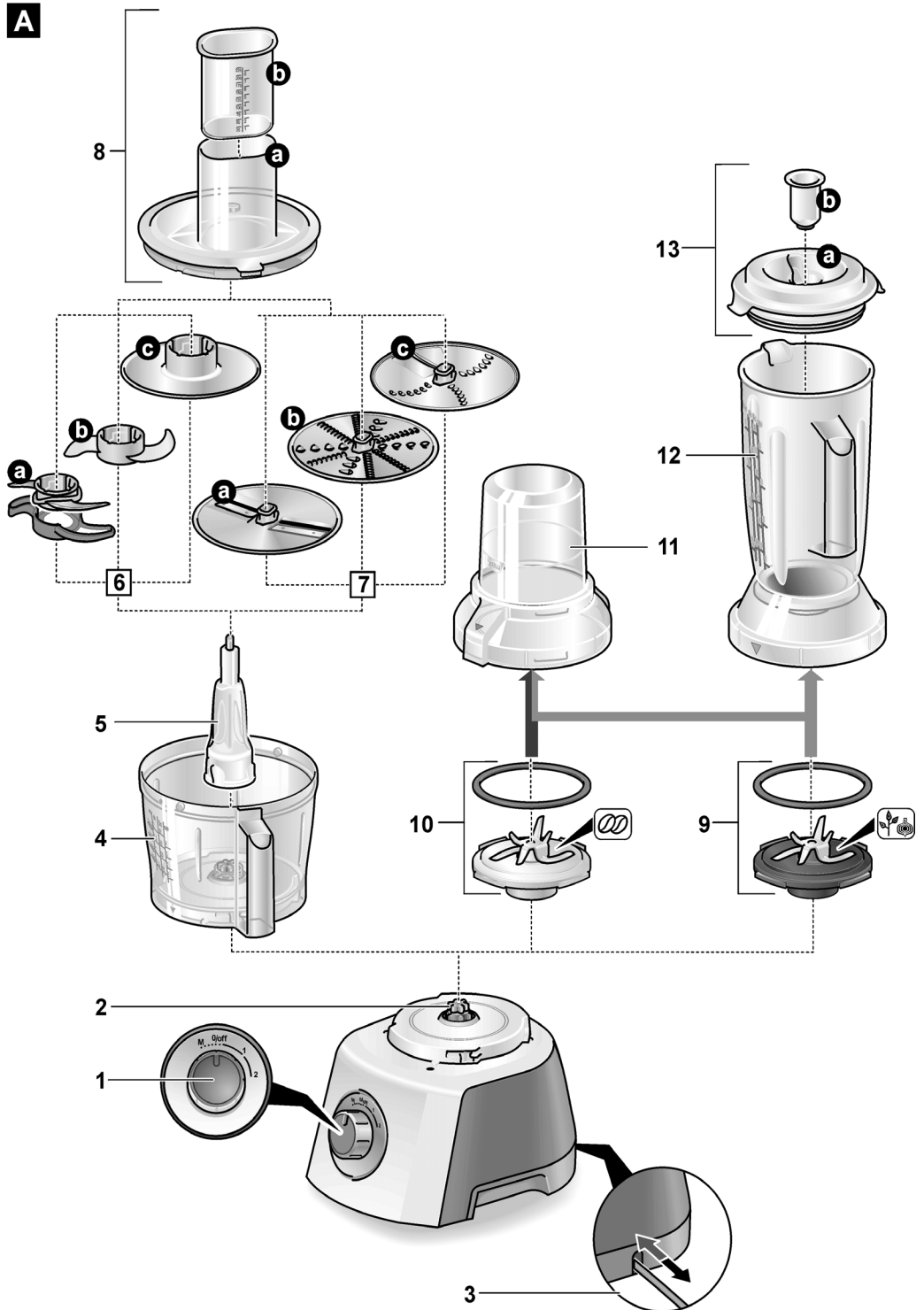
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

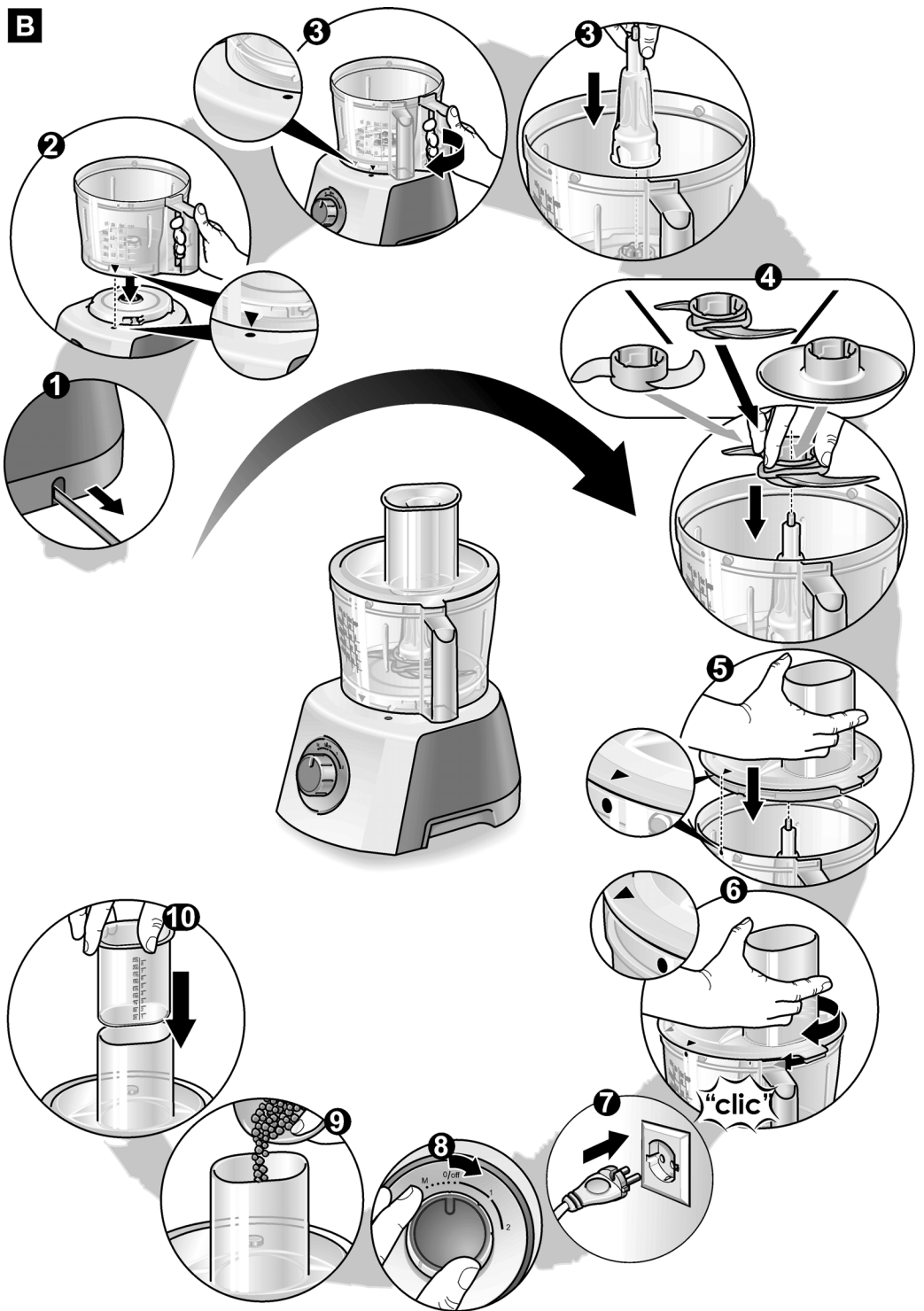


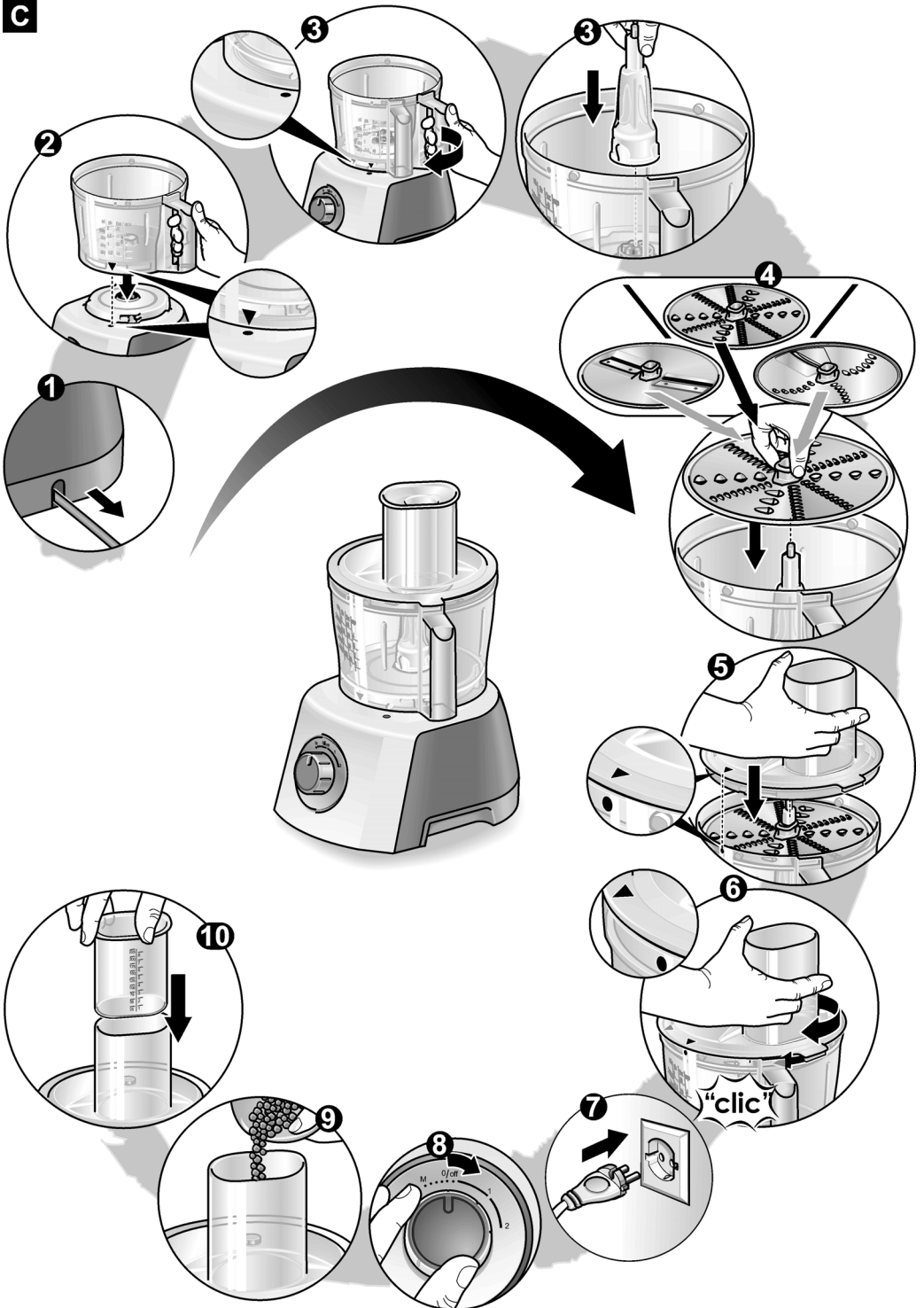
8001006307

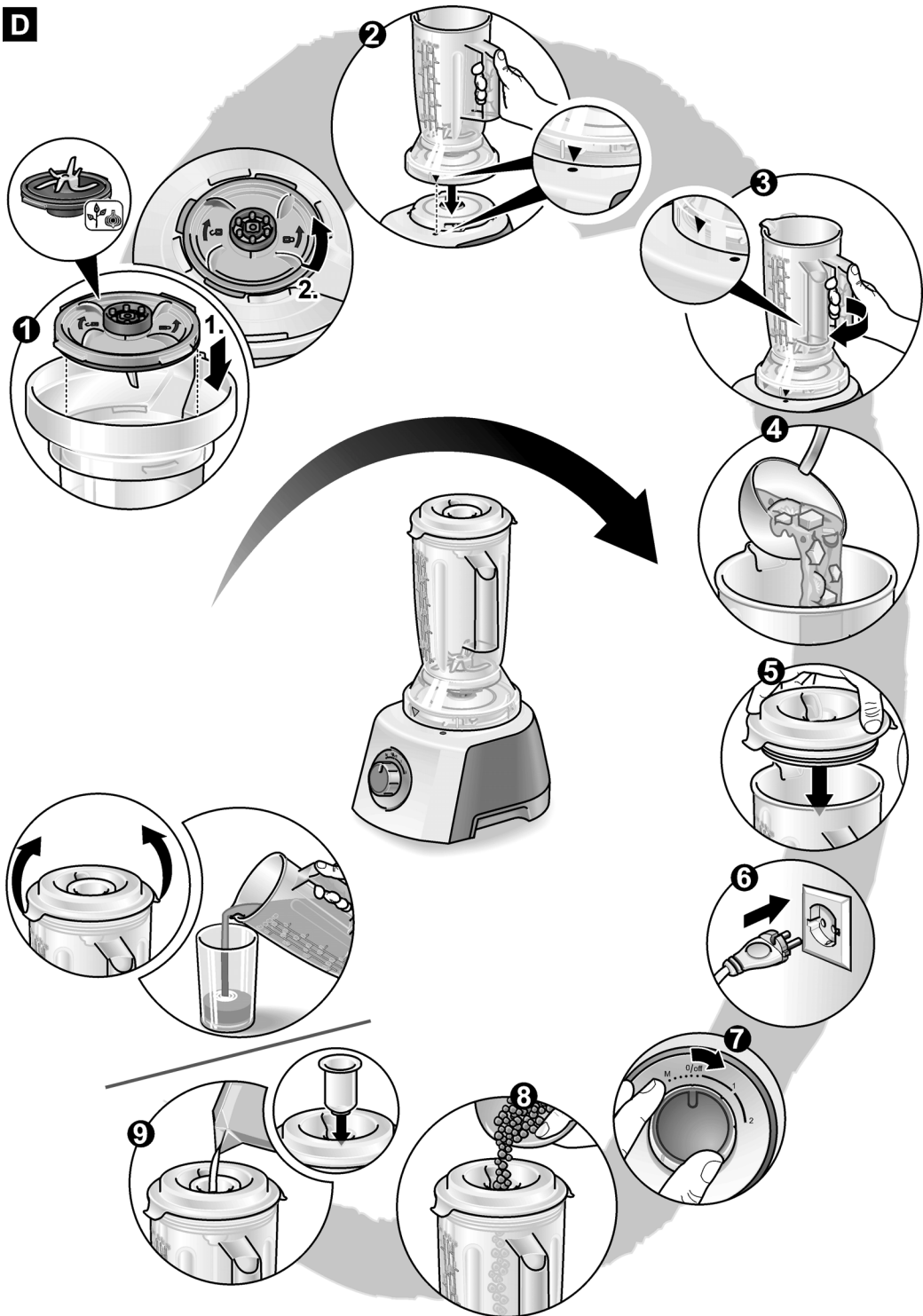
950303

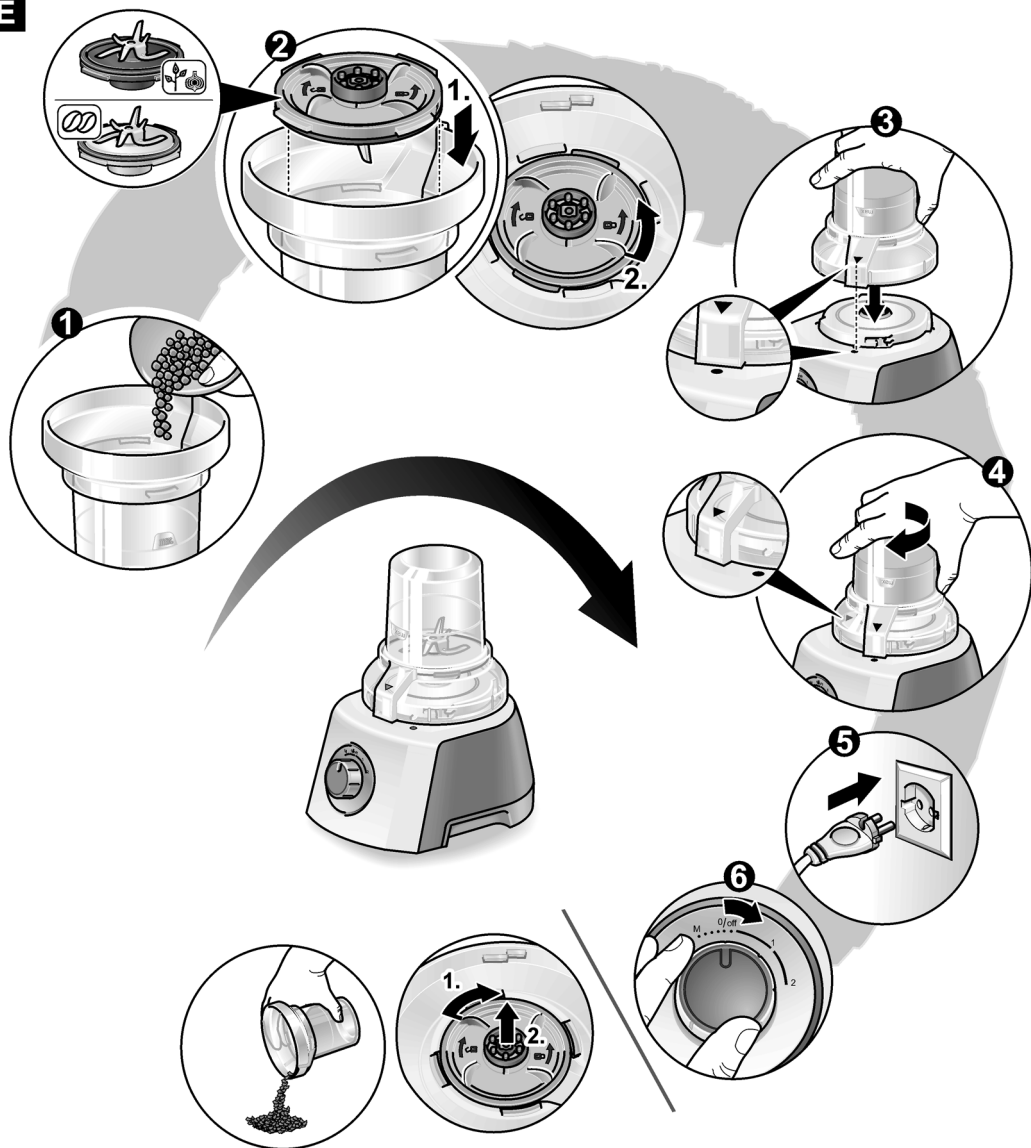


**A**

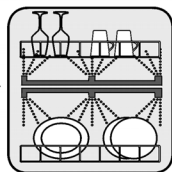
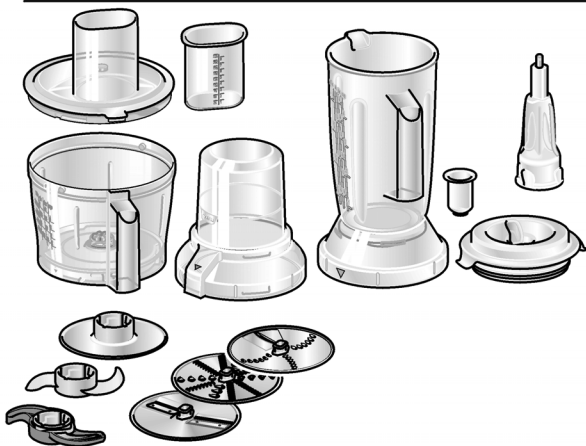
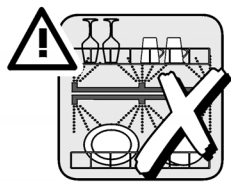
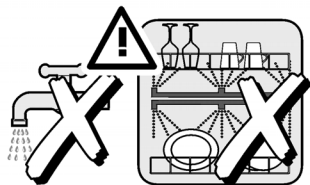
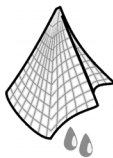
**B**

**C**

**D**

**E**



**G****H**