

SIEMENS



MW 67440

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
ru Инструкция по эксплуатации
kk Пайдалану нұсқаулығы
ar إرشادات الاستخدام

Register
your
product
online

de	Deutsch	3
en	English	10
fr	Français	17
it	Italiano	25
nl	Nederlands	32
da	Dansk	39
no	Norsk	46
sv	Svenska	53
fi	Suomi	60
el	Ελληνικά	67
tr	Türkçe	76
ru	Русский	85
kk	Қазақша	93
ar	العربية	109



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause SIEMENS. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Sicherheitseinrichtungen	5
Auf einen Blick	5
Schutz vor Überlastung	5
Bedienen	5
Reinigen und Pflegen	7
Hilfe bei Störungen	8
Rezepte und Tipps	8
Hinweise zur Entsorgung	9
Garantiebedingungen	9

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. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Dieses Gerät ist zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch geeignet.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile 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.

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

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen.

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Nach einem Stromausfall läuft das eingeschaltete Gerät wieder an.

Vor Beginn der Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Vorsätze nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen. Vorsätze niemals am Grundgerät montieren/demontieren.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb

Nicht in rotierende Teile greifen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Verletzungsgefahr durch scharfes Messer

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel- und Schneideinsätze greifen. Während des Betriebes nicht in die Raspel- und Schneideinsätze greifen.

Achtung!

Niemals Ein-/Aus-Taste und Umkehrlauf-Taste gleichzeitig benutzen. Vor Betätigung der anderen Taste den vollständigen Stillstand des Antriebes abwarten. Gefahr von Geräteschäden.

Sicherheitseinrichtungen

Überlastsicherung (Thermoschutz-Schalter)

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen können die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln oder eine Blockade durch Knochen sein.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 1 Fleischwolf
- 2 Antrieb
- 3 Fleischwolf-Vorsatz
- 4 Einfüllschale (Kunststoff)
- 5 Stopfer
- 6 Deckel für Stopfer
- 7 Sicherungs-Taste
- 8 Tragegriff
- 9 Aufbewahrungsfach mit Einsatz
- 10 Deckel für Aufbewahrungsfach
- 11 Kontrollleuchte
- 12 Umkehrlauf-Taste
- 13 Ein-/Aus-Taste
- 14 Thermoschutz-Schalter
- 15 Kabelaufbewahrung
- Fleischwolf-Vorsatz
- 16 Gehäuse
- 17 Schnecke mit Mitnehmer
- 18 Messer
- 19 Lochscheibe
 - a) grob, Lochdurchmesser 8 mm
 - b) fein, Lochdurchmesser 3 mm
 - c) mittel, Lochdurchmesser 4,8 mm
- 20 Schraubring
- Wurstfüller-Vorsatz
- 21 Düse
- 22 Tragring
- Kebbe-Vorsatz
- 23 Former
- 24 Konusring
- Raspel-Vorsatz
- 25 Gehäuse
- 26 Stopfer
- 27 Wechsel-Einsatz
 - a) Schneid-Einsatz
 - b) Raspel-Einsatz, grob

Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung des Fleischwolfs größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer über eine Einkerbung (Sollbruchstelle).

Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Der Mitnehmer kann jedoch leicht ersetzt werden.

Ansonsten sind Ersatzteile mit Sollbruchstelle nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Solche Ersatzteile sind beim Kundendienst käuflich erhältlich (Best.-Nr. 753348).

Bedienen



Verletzungsgefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

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

Bild 

- Lochscheiben im Aufbewahrungsfach verstauen.
- Einzelteile des Wurstfüller- und des Kebbe-Vorsatzes im Stopfer verstauen und diesen mit Deckel verschließen.

Fleischwolf-Vorsatz montieren

Bild 

- Lochscheibe mit gewünschtem Lochdurchmesser aus dem Aufbewahrungsfach entnehmen.
- Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
- Messer auf die Schnecke aufsetzen. Klingen müssen zur Lochscheibe zeigen.
- Lochscheibe mit dem gewünschten Lochdurchmesser auf die Schnecke aufsetzen. **Aussparung an der Lochscheibe muss auf Nase im Gehäuse sitzen.**
- Schraubring im Uhrzeigersinn aufschrauben. Schraubring nicht zu fest anziehen.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Verwendung:

- Verarbeiten von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.
- Keine Knochen verarbeiten!
- Tatar zweimal durchlassen.

Wurstfüller-Vorsatz montieren**Hinweis:**

Es werden die Teile des Fleischwolf-Vorsatzes (**ohne Lochscheibe und Messer**) verwendet.

Bild 

- Düse (A) und Tragrings (D) aus dem Stopfer nehmen.
- Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
- Düse in Schraubring einsetzen.
- Tragrings auf die Schnecke aufsetzen und festhalten. **Aussparung am Tragrings muss auf Nase im Gehäuse sitzen.**
- Schraubring mit Düse im Uhrzeigersinn aufschrauben. Schraubring nicht zu fest anziehen.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Verwendung:

Zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse.

Kebbe-Vorsatz montieren**Hinweis:**

Es werden die Teile des Fleischwolf-Vorsatzes (**ohne Lochscheibe und Messer**) verwendet.

Bild 

- Former (B) und Konusring (C) aus dem Stopfer nehmen.
- Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
- Former in Schraubring einsetzen.
- Konusring auf die Schnecke aufsetzen und festhalten. **Aussparung am Konusring muss auf Nase im Gehäuse sitzen.**
- Schraubring mit Former im Uhrzeigersinn aufschrauben. Schraubring nicht zu fest anziehen.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Verwendung:

Zum Formen von Teigröhren.

Mit dem Gerät arbeiten**Verletzungsgefahr**

Vorsatz nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Bild 

- Gerät auf ebene, saubere Arbeitsplatte stellen.
- Netzkabel aus der Kabelaufbewahrung entnehmen und bis zur gewünschten Länge herausziehen.
- Den komplett montierten Fleischwolf-Vorsatz leicht nach rechts geneigt auf den Antrieb setzen.
- Fleischwolf-Vorsatz bis zum Einrasten nach oben drehen.
- Schraubring am Fleischwolf-Vorsatz festziehen.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Stopfer in Einfüllöffnung stecken.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

Anwendungshinweis:

Sollten sich die zu zerkleinernden Lebensmittel in der Schnecke verklemmen: Umkehrlauf-Taste verwenden, um die Blockade zu lösen.

1. Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
2. Stillstand des Antriebes abwarten.
3. Umkehrlauf-Taste kurz betätigen.
4. Stillstand des Antriebes abwarten.
5. Gerät mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.

Nach der Arbeit:

- Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Stopfer herausziehen.
- Einfüllschale abnehmen.
- Fleischwolf-Vorsatz abnehmen.
Dazu bei gedrückter Entriegelungstaste den Vorsatz nach rechts drehen und abnehmen.
- Fleischwolf-Vorsatz demontieren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Raspel-Vorsatz

Zum Raspeln und Schneiden von Käse, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln, getrockneten Brötchen und Brotstücken, Schokolade und anderen harten Lebensmitteln.

**Verletzungsgefahr**

Vorsatz nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel- und Schneid-Einsätze greifen. Nicht in den Einfüllschacht greifen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Bild 

- Gewünschten Einsatz in das Gehäuse des Raspel-Vorsatzes einsetzen. Verriegelung des Einsatzes erfolgt automatisch beim Einschalten des Gerätes.
- Den Raspel-Vorsatz leicht nach rechts geneigt auf den Antrieb setzen.
- Raspel-Vorsatz bis zum Einrasten nach oben drehen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Nachfüllöffnung geben.
- Stopfer einsetzen und festhalten.

Hinweis:

Stopfer kann nur in einer Richtung eingesetzt werden. Lage der Rundung beachten!

- Gerät mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
- Lebensmittel mit dem Stopfer nach unten drücken. Nicht zu viel Druck ausüben!

Nach der Arbeit:

- Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Stopfer herausziehen.
- Raspel-Vorsatz abnehmen.
Dazu bei gedrückter Entriegelungstaste den Vorsatz nach rechts drehen und abnehmen.
- Raspel-Vorsatz demontieren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen**Wichtiger Hinweis**

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

**Stromschlag-Gefahr**

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vor Beginn der Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen!


Achtung!**Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.**

Oberflächen können beschädigt werden. Die Aluminium-Teile (Gehäuse, Schnecke und Schraubing des Fleischwolf-Vorsatzes) nicht im Geschirrspüler reinigen. Mit der Zeit können harmlose Verfärbungen auftreten.

Gerät reinigen

- Stecker ziehen.
- Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Vorsätze reinigen

- Gehäuse, Schnecke und Schraubing des Fleischwolf-Vorsatzes von Hand spülen.
- Metallteile gleich trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.
- Im Bild  finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

Hilfe bei Störungen

Störung

Gerät bleibt stehen, schaltet aber nicht ab.

Ursache

Gerät überlastet, z. B. Fleischwolf blockiert.

Behebung

- Gerät ausschalten und Stillstand abwarten.
- Umkehrlauf-Taste drücken, um Blockierung zu lösen.
- Stillstand des Antriebs abwarten.
- Gerät wieder einschalten.


Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab.

Ursache

Gerät überlastet. Überlastsicherung hat ausgelöst.

Behebung

- Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Gerät ca. 60 Minuten abkühlen lassen.
- Gerät anheben und den Thermoschutz-Schalter an der Unterseite des Gerätes drücken (Bild , 14).
- Netzstecker einstecken.
- Gerät wieder einschalten.



Wichtiger Hinweis

Wenn Sie den Fehler nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Rezepte und Tipps

Fleischwolf-Vorsatz

Lochscheibe, fein, 3 mm:

gekochtes Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, gekochte Leber, gekochter Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackbraten; rohe Leber, Fleisch und Speck für Leberwurst; Schweinefleisch für Mettwurst

Lochscheibe, mittel, 4,8 mm:

Schweine- und Rindfleisch für Pastete und Cervelatwurst;

Lochscheibe, grob, 8 mm:

gebratenes Schweinefleisch für Gulaschsuppe; Reste (Braten, Wurst, ...) für Resteauflauf

Semmel-Knödel

Fleischwolf Typ CNFW5

Lochscheibe 8 mm verwenden

300 g frisches Weißbrot

40 g Butter oder Margarine

200 ml Milch

2 Eier

1 EL feingehackte Zwiebeln

Petersilie, Salz

etwas Mehl

Fleischwolf Typ CNFW6, 7, 8

Lochscheibe 4,8 mm verwenden

300 g frisches Weißbrot

40 g Butter oder Margarine

200 ml Milch

2 Eier

1 EL feingehackte Zwiebeln

Petersilie, Salz

etwas Mehl

Verarbeitung der Zutaten

- Weißbrot mit dem Fleischwolf (Typ CNFW5, 6, 7) in ca. 1 Minute und (Typ CNFW8) in ca. ½ Minute zermahlen.
- Kleingehackte Zwiebeln, Petersilie und Butter dazugeben und vermischen.
- Eier mit Milch und Salz verquirlen und unter die Semmelmasse mischen.
- Den Teig einige Minuten ziehen lassen. Dann noch einmal durchkneten.
- Zum Formen der Knödel die Hände immer gut mit Wasser befeuchten. Knödel in Mehl wälzen.
- Knödel in kochendes Wasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht aufkochen lassen!

Wurstfüller-Vorsatz

- Naturdarm vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen.
- Würste nicht zu „prall“ füllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen können.
- Man kann die Düsen auch ohne Darm verwenden! Wurstmasse panieren und anschließend braten.

Kebbe-Vorsatz

Rezept für gefüllte Kebbe

Teigtasche:

500 g Lamm, in Streifen geschnitten
500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft

1 kleine Zwiebel, gehackt

- Abwechselnd Lamm und Weizen durch die feine Lochscheibe des Fleischwolf-Vorsatzes drehen.
- Teig gut durchmischen, Zwiebel untermischen.
- Die Mischung noch zweimal durch den Fleischwolf-Vorsatz drehen.

Füllung:

400 g Lamm, in Streifen geschnitten

2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt

1 Esslöffel Öl

1 Esslöffel Mehl

2 Teelöffel Piment

Salz und Pfeffer

- Lamm durch die feine Lochscheibe des Fleischwolf-Vorsatzes drehen.
- Zwiebeln goldbraun anbraten.
- Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
- Übrige Zutaten dazugeben. Alles für ca. 1–2 Minuten dünsten lassen.
- Überschüssiges Fett abgießen.
- Füllung abkühlen lassen.

Zubereitung der Kebbe:

- Mischung für Teigtaschen durch den Kebbe-Vorsatz geben.
- Von dem hohlen Teigstrang jeweils 7,5 cm lange Stücke abtrennen.
- Ein Ende einer solchen Teigtasche zudrücken.
- Etwas Füllung in die Öffnung hineindrücken und das andere Ende der Teigtasche auch zudrücken.
- Öl erhitzen (ca. 180 °C) und die Teigtaschen für ca. 6 Minuten goldbraun frittieren.

Raspel-Vorsatz

Schneid-Einsatz

für Zwiebeln, Kraut, Äpfel, Karotten

Raspel-Einsatz, grob

für Nüsse, Schokolade, Käse, hartes Brot/Brötchen

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. In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance. You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety	10
Safety devices	11
Overview	12
Predetermined breaking point	12
Operating the appliance	12
Cleaning and servicing	14
Troubleshooting	14
Recipes and tips	15
Instructions on disposal	16
Warranty conditions	16

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 quantities of food for domestic use.

This appliance is suitable for cutting and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). 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

Electric shock risk

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.

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

Electric shock risk

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner.

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

After a power failure the switched-on appliance starts up again.

Before cleaning the appliance, pull out the mains plug.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Before fitting/removing attachments, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Never fit attachments to/remove attachments from the base unit.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive

Keep hands clear of rotating parts.

Do not reach into the feed tube. Always use the stuffer to push food down the hole.

The blade is sharp and can cause injury.

Do not grip the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts. During operation do not grip the shredding and slicing inserts.

Warning!

Never press the On/Off button and reverse button at the same time.

Before pressing the other button, wait until the drive has come to a complete standstill. Risk of damaging the appliance.

Safety devices

Overload protection (thermal circuit breaker)

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.

Possible causes may be the simultaneous processing of large quantities of food or a blockage caused by bones.

If a safety system is activated, see "Troubleshooting".

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- 1 Mincer
 - 2 Drive
 - 3 Mincer attachment
 - 4 Filler tray (Plastic)
 - 5 Pusher
 - 6 Lid for pusher
 - 7 Release button
 - 8 Handle
 - 9 Storage compartment with insert
 - 10 Cover for storage compartment
 - 11 Indicator light
 - 12 Reverse button
 - 13 On/Off button
 - 14 Thermal circuit breaker
 - 15 Cord store
- Mincer attachment
- 16 Casing
 - 17 Worm gear with driver
 - 18 Blade
 - 19 Perforated disc
 - a) coarse, hole diameter 8 mm
 - b) fine, hole diameter 3 mm
 - c) medium, hole diameter 4.8 mm
 - 20 Threaded ring
- Sausage filler attachment
- 21 Nozzle
 - 22 Bearing ring
- Kebbe attachment
- 23 Shaper
 - 24 Conical ring
- Shredding attachment
- 25 Casing
 - 26 Pusher
 - 27 Interchangeable insert
 - a) Slicing attachment
 - b) Shredding insert – coarse

Predetermined breaking point

To prevent serious damage to your appliance if the mincer is overloaded, the driver has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the driver breaks instead. However, the driver can easily be replaced.

Otherwise spare parts with a predetermined breaking point are not a component of our warranty obligations. Such spare parts can be purchased from customer service (order no. 753348).

Operation



Risk of injury!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

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

Fig. 

- Stow perforated discs in the storage compartment.
- Stow individual parts of the sausage filler attachment and kebbe attachment in the pusher and close the pusher with the lid.

Assembling the mincer attachment

Fig. 

- Take perforated disc with required hole diameter out of the storage compartment.
- Insert worm gear into the housing.
- Put blade on the worm gear. Blades must face the perforated disc.
- Put perforated disc with the required hole diameter on the worm gear. **Recess on the perforated disc must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

Use for:

- processing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish.
- Do not process bones!
- Process steak tartare through the mincer twice.

Assembling sausage filler attachment

Note:

The parts of the mincer attachment (**without perforated disc and blade**) are used.

Fig. D

- Take nozzle (A) and bearing ring (D) out of the pusher.
- Insert worm gear into the housing.
- Insert nozzle into the threaded ring.
- Put bearing ring on the worm gear and hold in place. **Recess on the bearing ring must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring with nozzle clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

Use for:

Filling artificial and natural casings with sausage meat.

Assembling kebbe attachment

Note:

The parts of the mincer attachment (**without perforated disc and blade**) are used.

Fig. E

- Take shaper (B) and conical ring (C) out of the pusher.
- Insert worm gear into the housing.
- Insert shaper into threaded ring.
- Put conical ring on the worm gear and hold in place. **Recess on the conical ring must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring with shaper clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

Use for:

Shaping dough tubes.

Operating the appliance



Risk of injury

Before fitting/removing attachment, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Do not reach into the feed tube. Always use the stuffer to push food down the hole.

Fig. F

- Stand the mincer on a clean, level work surface.
- Take power cord out of the cable storage and pull out to the required length.
- Put the completely assembled mincer attachment, inclined slightly to the right, on the drive.
- Turn mincer attachment upwards until it engages.
- Tighten threaded ring on the mincer attachment.
- Attach filling tray.
- Insert pusher into filling opening.
- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Switch appliance on with the On/Off button.
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Only use the pusher when adding more ingredients.

Application instructions:

If the food to be chopped up jams in the worm gear: Use reverse button to remove the blockage.

1. Switch appliance off with the On/Off button.
2. Wait until the drive comes to a standstill.
3. Briefly press reverse button.
4. Wait until the drive comes to a standstill.
5. Switch appliance on with the On/Off button.

After using the appliance:

- Switch appliance off with the On/Off button.
- Remove mains plug.
- Pull out the pusher.
- Remove filling tray.
- Remove the mincer attachment. Holding down the release button, turn the attachment to the right and remove.
- Disassemble mincer attachment.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Shredding attachment

For shredding and slicing cheese, fruit, vegetables, nuts, almonds, dried bread rolls and pieces of bread, chocolate and other hard foods.



Risk of injury

Before fitting/removing attachment, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Do not grip the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts.

Do not reach into the feed tube. Always use the stuffer to push food down the hole.

Fig. 6

- Place required insert in the housing of the shredding attachment. The insert is automatically locked when the appliance is switched on.
- Put the shredding attachment, inclined slightly to the right, on the drive.
- Turn shredding attachment upwards until it engages.
- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Place the food to be processed in the feed tube.
- Insert pusher and hold in place.

Note:

Pusher can be inserted in one direction only. Note position of the curve!

- Switch appliance on with the On/Off button.
- Press food down using the pusher. Do not exert too much pressure!

After using the appliance:

- Switch appliance off with the On/Off button.
- Remove mains plug.
- Pull out the pusher.
- Remove the shredding attachment. Holding down the release button, turn the attachment to the right and remove.
- Disassemble shredding attachment.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Cleaning and servicing



Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.



Electric shock risk

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

Before cleaning the appliance, pull out the mains plug!

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents.

Surfaces may be damaged.

Do not clean the aluminium parts (housing, worm gear and threaded ring of the mincer attachment) in the dishwasher. Harmless discolouration may occur over time.

Cleaning the appliance

- Pull out the mains plug.
- Wipe the mincer clean with a damp cloth. If required, use a little detergent.

Cleaning the attachments

- Rinse housing, worm gear and threaded ring of the mincer attachment by hand.
- Dry metal parts straight away and apply a little edible oil to protect them from rust.
- Fig. 11 gives an overview of how to clean the individual parts.

Troubleshooting

Fault

Appliance stops but does not switch off.

Cause

Appliance overloaded, e.g. mincer blocked.

Remedial action

- Switch appliance off and wait until it comes to a standstill.
- Press reverse button to remove the blockage.
- Wait until the drive comes to a standstill.
- Switch on appliance again.

Fault

Appliance switches off during use.

Cause

Appliance overloaded. Overload protection feature has been activated.

Remedial action

- Switch off the appliance.
- Remove mains plug.
- Leave the appliance to cool down for approx. 60 minutes.
- Lift appliance and press the thermal circuit breaker on the underside of the appliance (Fig. **A**, 14).
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance again.



Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Recipes and tips

Mincer attachment

Perforated disc, fine (3 mm):

cooked chicken, pork, beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for meat loaf; raw liver, meat and bacon for liverwurst; pork for Mettwurst

Perforated disc, medium (4.8 mm):

Pork and beef for pâté and Cervelat sausage;

Perforated disc, coarse (8 mm):

roast pork for goulash soup; leftovers (joint, sausage, ...) for casserole

Bread dumplings

Mincer Type CNFW5

Using the perforated disc 8 mm

300 g of fresh white bread

40 g of butter or margarine

200 ml of milk

2 eggs

1 tbs. of finely chopped onions

Parsley, salt

A little flour

Mincer Type CNFW6, 7, 8

Using the perforated disc 4.8 mm

300 g of fresh white bread

40 g of butter or margarine

200 ml of milk

2 eggs

1 tbs. of finely chopped onions

Parsley, salt

A little flour

Processing ingredients

- Using the mincer, chop up the white bread (Type CNFW5, 6, 7) for approx. 1 minute and (Type CNFW8) for approx. ½ minute.
- Add the finely chopped onions, a little parsley and butter and mix.
- Whisk eggs, milk and salt and mix into the bread dough.
- Leave the dough to prove for several minutes. Then knead again.
- Shape the dumplings with wet hands. Roll dumplings in flour.
- Place dumplings in boiling water and leave to simmer for approx. 20 minutes. Do not bring to the boil!

Sausage filler attachment

- Soak natural casing in lukewarm water for approx. 10 minutes before processing.
- Do not overfill sausages, otherwise the sausages may burst while they are being boiled or fried.
- The nozzles can also be used without casings! Coat sausage meat with breadcrumbs and then fry.

Kebbe attachment

Recipe for stuffed kebbe

Dough pocket:

500 g of lamb, cut into strips

500 g of bulgur wheat, washed and drained

1 small onion, chopped

- Pass lamb and wheat alternately through the fine perforated disc of the mincer attachment.
- Mix the dough thoroughly, mix in the onion.
- Pass the mixture twice more through the mincer attachment.

Filling:

400 g of lamb, cut into strips

2 medium-sized onions, chopped

1 tablespoon of oil

1 tablespoon of flour

2 teaspoons of pimento

Salt and pepper

- Pass lamb through the fine perforated disc of the mincer attachment.
- Fry onions until golden brown.
- Add lamb and fry until well done.
- Add remaining ingredients. Braise everything for approx. 1–2 minutes.
- Pour off excess fat.
- Leave the filling to cool down.

Preparing the kebbe:

- Pass mixture for dough pockets through the kebbe attachment.
- Divide the hollow strand of dough into pieces approx. 7.5 cm in length.
- Seal one end of the dough pocket.
- Press a little stuffing into the opening and also seal the other end of the dough pocket.
- Heat oil (approx. 180 °C) and deep-fry the dough pockets for approx. 6 minutes until golden brown.

Shredding attachment

Slicing insert

for onions, cabbage, apples, carrots

Shredding insert – coarse

for nuts, chocolate, cheese, hard bread/bread rolls

Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste 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. Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité	17
Dispositifs de sécurité	19
Vue d'ensemble	19
Protection contre la surcharge	19
Utilisation	19
Nettoyage et entretien	21
Dérangements et remèdes	22
Recettes et astuces	22
Conseils pour la mise au rebut	23
Conditions de garantie	24

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. Cet appareil convient pour broyer et mélanger la viande crue, cuite, du lard, de la volaille, et du poisson. Les produits alimentaires à traiter doivent être exempts de constituants durs (os par exemple). 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. 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 blessure

Risque d'électrocution

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur. Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés. Après une coupure de courant, l'appareil allumé redémarre. Avant d'entamer les travaux de nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Ne posez / retirez les accessoires qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant. Ne montez / démontez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur / l'entraînement en rotation !

Ne touchez pas les pièces en rotation. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Risque de blessure avec la lame tranchante

N'approchez jamais les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer. Pendant le fonctionnement, n'approchez jamais les doigts des inserts à râper et émincer.

Attention !

N'utilisez jamais en même temps la touche Marche / Arrêt la touche d'inversion de sens. Avant d'actionner l'autre touche, attendez l'immobilisation complète de l'entraînement. Risque d'endommager l'appareil.

Dispositifs de sécurité

Disjoncteur anti-surcharge (disjoncteur thermique)

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Parmi les causes possibles : de trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps ou blocage dû à la présence d'un os.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes ».

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- 1 Hachoir à viande
- 2 Entraînement
- 3 L'accessoire à hacher la viande
- 4 Entonnoir (Matière plastique)
- 5 Pilon-poussoir
- 6 Couvercle pour pilon poussoir
- 7 Touche de verrouillage
- 8 Poignée de transport
- 9 Compartiment de rangement à insert
- 10 Couvercle pour compartiment de rangement
- 11 Voyant de contrôle
- 12 Touche d'inversion de marche
- 13 Touche Marche / Arrêt
- 14 Disjoncteur thermique
- 15 Rangement du cordon

L'accessoire à hacher la viande

- 16 Boîtier
- 17 Vis sans fin avec taquet entraîneur
- 18 Lame
- 19 Disque ajouré
 - a) épais, diamètre de trou 8 mm
 - b) fin, diamètre de trou 3 mm
 - c) moyen, diamètre de trou 4,8 mm

20 Anneau vissable

Accessoire à extruder les saucisses

- 21 Buse
 - 22 Anneau porteur
- Accessoire à kebbeh
- 23 Appareil de moulage
 - 24 Bague conique

Accessoire à râper

- 25 Boîtier
- 26 Pilon-poussoir
- 27 Accessoire amovible

- a) Accessoire à découper
- b) Insert pour râper, grossièrement

Protection contre la surcharge

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge du hachoir, le taquet entraîneur comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, le taquet entraîneur se rompt à cet endroit. Le taquet entraîneur est néanmoins facile à remplacer.

Les pièces de rechange à point de rupture programmé ne font sinon pas partie intégrante de nos obligations à garantie. Vous pouvez acheter de telles pièces de rechange auprès du service après-vente (n° de réf. 753348).

Utilisation



Risque de blessures !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

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

Figure B

- Rangez les disques ajourés dans le compartiment de rangement.
- Rangez les pièces détachées de l'accessoire à extruder et de l'accessoire à kebbeh dans le pilon poussoir et obturez-le avec le couvercle.

Monter l'accessoire à hacher la viande

Figure C

- Du compartiment de rangement, sortez le disque ajouré à trous du diamètre souhaité.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Posez la lame sur la vis sans fin. Les lames doivent regarder vers le disque ajouré.
- Sur la vis sans fin, posez le disque ajouré présentant le diamètre souhaité. **L'évidement que comporte le disque ajouré doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**

- Vissez l'anneau vissable dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop la bague fileté.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

Utilisation :

- prépare la viande crue et cuite, le lard, la volaille et le poisson.
- Veillez à l'absence totale d'os!
- Pour les steaks tartares, passez la viande deux fois dans le hachoir.

Monter l'accessoire à extruder les saucisses

Remarque :

Il faut utiliser les pièces de l'accessoire à hacher la viande (**sans disque ajouré ni lame**).

Figure

- Retirez la buse (A) et l'anneau support (D) du pilon poussoir.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Introduisez la buse dans l'anneau vissable.
- Posez l'anneau porteur sur la vis sans fin et maintenez-les en position. **L'évidement sur l'anneau porteur doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**
- Vissez l'anneau vissable avec la buse dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop la bague fileté.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

Utilisation :

Pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse.

Monter l'accessoire à kebbeh

Remarque :

Il faut utiliser les pièces de l'accessoire à hacher la viande (**sans disque ajouré ni lame**).

Figure

- Sortez l'appareil de moulage (B) et la bague conique (C) du pilon poussoir.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Introduisez l'appareil de moulage dans l'anneau vissable.
- Posez la bague conique sur la vis sans fin et maintenez-les en position. **L'évidement sur la bague conique doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**

- Dans le sens des aiguilles d'une montre, vissez l'anneau vissable avec l'appareil de moulage. Ne serrez pas trop la bague fileté.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

Utilisation :

Pour former des tubes de pâte.

Travailler avec l'appareil



Risque de blessure

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Figure

- Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon d'alimentation de son rangement et extrayez-en la longueur voulue.
- Posez l'accessoire à hacher la viande entièrement monté et légèrement incliné à droite sur l'entraînement.
- Tournez l'accessoire à hacher la viande vers le haut jusqu'à ce qu'il encrante.
- Serrez l'anneau vissable à fond contre l'accessoire à hacher la viande.
- Mettez l'entonnoir en place.
- Introduisez le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter.
- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Consigne d'utilisation :

Si les produits alimentaires à broyer devaient se coincer dans la vis sans fin : utilisez la touche d'inversion de marche pour supprimer le blocage.

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
2. Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
3. Actionnez brièvement la touche d'inversion de marche.
4. Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
5. Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.

Après le travail :

- Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Extrayez le pilon poussoir.
- Retirez l'entonnoir.
- Retirez l'accessoire à hacher la viande. Pour ce faire, maintenez la touche de déverrouillage appuyée, tournez l'accessoire à droite et retirez-le.
- Démontez l'accessoire à hacher la viande.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Accessoire à râper

Pour râper et découper le fromage, les fruits, les légumes, les noix, les amandes, les petits pains et morceaux de pain secs, le chocolat et d'autres aliments durs.



Risque de blessure

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'approchez jamais les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Figure 16

- Dans le boîtier de l'accessoire à râper, introduisez l'insert souhaité. Le verrouillage de l'insert a lieu automatiquement au moment où vous allumez l'appareil.

- Posez l'accessoire à râper légèrement incliné sur l'entraînement.
- Tournez l'accessoire à râper vers le haut, jusqu'à ce qu'il encrante.
- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Introduisez les produits alimentaires à traiter par l'orifice d'ajout.
- Introduisez le pilon poussoir et tenez-le fermement.

Remarque :

Le pilon poussoir ne peut être introduit que dans un sens. Surveillez la position de la partie arrondie !

- Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Avec le pilon poussoir, poussez les aliments vers le bas. N'exercez pas de trop forte pression !

Après le travail :

- Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Extrayez le pilon poussoir.
- Retirez l'accessoire à râper. Pour ce faire, maintenez la touche de déverrouillage appuyée, tournez l'accessoire à droite et retirez-le.
- Démontez l'accessoire à râper.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien



Remarque importante

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel.



Risque d'électrocution

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Avant les travaux de nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant !


Attention !**N'utilisez pas de détergent abrasif.**

Vous risquez d'endommager les surfaces. Les pièces en aluminium (boîtier, vis sans fin et anneau vissable de l'accessoire à hacher la viande) ne vont pas au lave-vaisselle. A la longue, des décolorations ne présentant aucun risque peuvent apparaître.

Nettoyer l'appareil

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

Nettoyer les accessoires

- Lavez à la main le boîtier, la vis sans fin et l'anneau vissable de l'accessoire à hacher la viande.
- Essuyez immédiatement les pièces métalliques jusqu'à ce qu'elles soient sèches puis protégez-les de la rouille avec un peu d'huile alimentaire.
- La figure  vous montre comment laver les pièces détachées.

Dérangements et remèdes**Dérangement**

L'appareil s'immobilise mais ne s'éteint pas.

Cause

Appareil surchargé, le hachoir à viande par exemple est bloqué.

Remède

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il s'immobilise.
- Pour supprimer le blocage, appuyez sur la touche d'inversion de marche.
- Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
- Rallumez l'appareil.

Dérangement


L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

Cause

Appareil surchargé. Le disjoncteur anti-surcharge a disjoncté.

Remède

- Éteindre l'appareil.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

- Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes environ.
- Soulevez l'appareil et appuyez sur le disjoncteur thermique situé sous l'appareil (figure , 14).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Rallumez l'appareil.

**Remarque importante**

Si vous ne parvenez pas à supprimer le défaut, veuillez vous adresser au service après-vente.

Recettes et astuces**L'accessoire à hacher la viande****Disque ajouré, fin, 3 mm :**

Viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, foie cuit, poisson cuit pour soupes ; viande crue de porc et de bœuf pour rôti de viande hachée ; foie cru, viande et lard pour saucisse de pâté de foie ; viande de porc pour saucisse de viande hachée.

Disque ajouré, moyen, 4,8 mm :

Viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas ;

Disque ajouré, grossier, 8 mm :

Viande de porc rôtie pour soupe de goulasch ; restes (de rôti, de charcuterie,...) pour le soufflé

Quenelles de pain**Hachoir à viande type CNFW5**

Utiliser le disque ajouré de 8 mm

300 g de pain blanc frais

40 g de beurre ou de margarine

200 ml de lait

2 œufs

1 c. à soupe d'oignons finement hachés

Persil, sel

un peu de farine

Hachoir à viande type CNFW6, 7, 8

Utiliser le disque ajouré de 4,8 mm

300 g de pain blanc frais

40 g de beurre ou de margarine

200 ml de lait

2 œufs

1 c. à soupe d'oignons finement hachés

Persil, sel

un peu de farine

Traitement des ingrédients

- Broyez du pain blanc avec le hachoir à viande en 1 minute environ (type CNFW5, 6, 7) et en 30 secondes environ (type CNFW8).
- Ajoutez les oignons plus le persil finement hachés et le beurre puis mélangez bien.
- Battez les œufs avec le lait et le sel puis incorporez ce mélange à la pâte à quenelles
- Laissez la pâte reposer quelques minutes. Ensuite, pétrissez-la à nouveau énergiquement.
- Avant de former les quenelles, humidifiez bien vos mains avec de l'eau. Roulez les quenelles dans la farine.
- Mettez les quenelles dans l'eau frémissante et faites-les cuire env. 20 minutes. L'eau ne doit jamais entrer en ébullition !

Accessoire à extruder les saucisses

- Avant d'utiliser du boyau naturel, faites le tremper env. 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Ne « bourrez » pas trop les saucisses car elles risquent d'éclater en cuisant dans l'eau ou au four.
- Il est possible d'utiliser les buses également sans boyau ! Panez la chair à saucisse et faites-la ensuite rôtir.

Accessoire à kebbeh

Recettes de kebbehs fourrés

Poche de pâte :

500 g d'agneau découpé en lanières
500 g de boulgour lavé et égoutté
1 petit oignon haché

- Hachez en alternance l'agneau et le blé par le disque ajouré fin équipant l'accessoire à hacher.
- Mélangez bien la pâte puis incorporez les oignons.
- Passer le mélange deux fois de plus par l'accessoire à hacher la viande.

Garniture :

400 g d'agneau découpé en lanières
2 oignons moyens hachés
1 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de farine
2 c. à café de piment
Sel et poivre

- Hachez la viande d'agneau avec le disque ajouré fin de l'accessoire à hacher la viande.
- Saisissez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Rajoutez la viande d'agneau et faites-la bien cuire.
- Rajoutez les ingrédients restants. Cuisez le tout à l'étuvée 1 à 2 minutes.
- Retirez la graisse excédentaire.
- Laissez la farce refroidir.

Préparation des kebbehs :

- Dans l'accessoire à kebbeh, passez le mélange destiné aux poches de pâte.
- Découpez la pâte creuse en segments longs de 7,5 cm.
- Comprimez les bords pour obturer une extrémité de chaque poche.
- Introduisez un peu de farce dans l'orifice puis obturez-le en comprimant les bords.
- Faites chauffer l'huile (à 180 °C) puis faites frire les poches de pâte pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Accessoire à râper

Accessoire à découper

pour les oignons, les herbes culinaires, les pommes et les carottes

Insert pour râper, grossièrement

pour les noix, le chocolat, le fromage, le pain dur / les petits pains dur

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.

Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza	25
Dispositivi di sicurezza	27
Guida rapida	27
Protezione da sovraccarico	27
Uso	27
Pulizia e cura	29
Rimedio in caso di guasti	30
Ricette e consigli	30
Avvertenze sulla rottamazione	31
Condizioni di garanzia	31

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. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

Questo apparecchio è idoneo a sminuzzare e mescolare carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi). Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

Il 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. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

⚠ 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.

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

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Non utilizzare per la pulizia pulitrici a vapore.

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Dopo un'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio prima acceso si riavvia.

Prima di iniziare la pulizia staccare la spina di rete.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Applicare/rimuovere gli adattatori solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non montare/smontare mai gli adattatori applicati sull'apparecchio base.

Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione

Non toccare parti in rotazione.

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico. Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello.

Pericolo di ferite da lama tagliente

Non toccare le lame ed i bordi taglienti del disco grattugia e degli inserti per affettare. Durante il funzionamento non toccare con le mani gli inserti grattugia e inserti per affettare.

Attenzione!

Non usare mai contemporaneamente il pulsante Acceso/Spento ed il pulsante d'inversione. Prima di azionare l'altro pulsante attendere che l'ingranaggio sia completamente fermo. Pericolo di danni all'apparecchio.

Dispositivi di sicurezza

Sicurezza di sovraccarico (interruttore termico di sicurezza)

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Possibili cause possono essere la contemporanea lavorazione di quantità di alimenti troppo grandi oppure un blocco causato da ossi.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 Tritacarne
 - 2 Ingranaggio
 - 3 Adattatore tritacarne
 - 4 Piatto di carico (Plastica)
 - 5 Pestello
 - 6 Coperchio per pestello
 - 7 Pulsante di arresto
 - 8 Maniglia di trasporto
 - 9 Scomparto di conservazione con inserto
 - 10 Coperchio per scomparto di conservazione
 - 11 Spia di controllo
 - 12 Pulsante d'inversione
 - 13 Pulsante Acceso/Spento
 - 14 Interruttore termico di sicurezza
 - 15 Custodia del cavo
- Adattatore tritacarne**
- 16 Custodia
 - 17 Coclea con trascinatore
 - 18 Lama
 - 19 Disco forato
 - a) grosso, diametro del foro 8 mm
 - b) fine, diametro del foro 3 mm
 - c) media, diametro del foro 4,8 mm

20 Ghiera

Adattatore per salsicce

- 21 Ugello
- 22 Reggispinta
- Adattatore per kebbe
- 23 Sagomatore
- 24 Anello conico

Adattatore grattugia

- 25 Custodia
- 26 Pestello

27 Inserto intercambiabile

- a) Inserto per affettare
- b) Inserto grattugia, grosso

Protezione da sovraccarico

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di un sovraccarico sul tritacarne, il trascinatore è dotato di una incisione (punto di rottura prestabilita).

In questo punto il trascinatore si spezza nel caso di un sovraccarico. Il trascinatore può essere tuttavia facilmente sostituito.

A parte questo i ricambi con punto di rottura predeterminato non fanno parte dei nostri impegni di garanzia. Questi ricambi possono essere acquistati presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 753348).

Uso



Pericolo di ferite!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

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

Figura

- Conservare i dischi forati nel vano custodia.
- Conservare i singoli pezzi dell'adattatore per salsicce e dell'adattatore per kebbe nel pestello e chiude questo con il coperchio.

Montare l'adattatore tritacarne

Figura

- Prendere dal vano custodia il disco forato con il diametro dei fori desiderato.
- Introdurre la coclea nel corpo.
- Applicare la lama alla coclea. Le lame devono essere rivolte verso il disco forato.
- Applicare alla coclea il disco forato con il diametro fori desiderato. **Il nasello del corpo deve entrare nella rientranza del disco forato.**
- Avvitare la ghiera in senso orario. Non stringere troppo la ghiera.
- Lo smontaggio avviene nell'ordine inverso.

Uso:

- lavorazione di carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti.
- Non lavorare ossi!
- Passare due volte la carne alla tartara.

Montare l'adattatore per salsicce**Avvertenza:**

Si utilizzano i pezzi dell'adattatore tritacarne (senza disco forato e lama).

Figura D

- Prendere dal pestello l'ugello (A) e il reggispinta (D).
- Introdurre la coclea nel corpo.
- Inserire l'ugello nella ghiera.
- Applicare il reggispinta alla coclea e tenerlo fermo. **Il nasello del corpo deve entrare nella rientranza del reggispinta.**
- Avvitare la ghiera con l'ugello in senso orario. Non stringere troppo la ghiera.
- Lo smontaggio avviene nell'ordine inverso

Uso:

Per riempire budello artificiale e naturale con impasto per salsiccia.

Montare l'adattatore per kebbe**Avvertenza:**

Si utilizzano i pezzi dell'adattatore tritacarne (senza disco forato e lama).

Figura E

- Estrarre dal pestello il sagomatore (B) e l'anello conico (C).
- Introdurre la coclea nel corpo.
- Inserire il sagomatore nella ghiera.
- Applicare l'anello conico sulla coclea e tenerlo fermo. **Il nasello del corpo deve entrare nella rientranza dell'anello conico.**
- Avvitare la ghiera con il sagomatore in senso orario. Non stringere troppo la ghiera.
- Lo smontaggio avviene nell'ordine inverso

Uso:

Per la sagomatura di pasta tubolare.

Lavorare con l'apparecchio**Pericolo ferite**

Applicare/rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non introdurre le mani nel pozzetto di carico. Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello.

Figura F

- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro piana e pulita.
- Prendere il cavo di rete dalla custodia cavo riavvolgibile ed estrarlo fino alla lunghezza desiderata.
- Tenendo l'adattatore tritacarne completamente montato leggermente inclinato verso destra, applicarlo all'ingranaggio.
- Ruotare l'adattatore tritacarne in alto fino all'innesto in posizione.
- Stringere bene la ghiera sull'adattatore tritacarne.
- Applicare il piatto di carico.
- Introdurre il pestello nell'apertura di carico.
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
- Per spingere usare solo il pestello.

Avvertenza per l'uso:

Se gli alimenti da sminuzzare si bloccano nella coclea; per rimuovere il blocco usare il pulsante d'inversione.

1. Spegner l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento.
2. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
3. Attivare per breve tempo il pulsante d'inversione.
4. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
5. Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento.

Dopo il lavoro:

- Spegnere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento.
- Staccare la spina.
- Estrarre il pestello.
- Rimuovere il piatto di carico.
- Rimuovere l'adattatore tritacarne.
A tal fine, tenendo premuto il pulsante di sblocco, ruotare l'adattatore verso destra e rimuoverlo.
- Smontare l'adattatore tritacarne.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Adattatore grattugia

Per grattugiare e affettare formaggio, frutta, verdura, noci, mandorle, panini e pezzi di pane rappresi, cioccolato e altri alimenti duri.

**Pericolo ferite**

Applicare/rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non toccare le lame ed i bordi taglienti del disco grattugia e degli inserti per affettare. Non introdurre le mani nel pozzetto di carico. Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello.

Figura 14

- Inserire l'inserto desiderato nel corpo dell'adattatore grattugia.
Il bloccaggio dell'inserto avviene automaticamente all'accensione dell'apparecchio.
- Tenendo l'adattatore grattugia completamente montato leggermente inclinato verso destra, applicarlo all'ingranaggio.
- Ruotare l'adattatore grattugia in alto fino all'innesto in posizione.
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nell'apertura di aggiunta.
- Inserire e mantenere il pestello.

Avvertenza:

Il pestello può essere inserito in una sola direzione. Attenzione alla posizione della parte rotonda!

- Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento.

- Con il pestello spingere in basso l'alimento. Non premere troppo.

Dopo il lavoro:

- Spegnere l'apparecchio con il pulsante Acceso/Spento.
- Staccare la spina.
- Estrarre il pestello.
- Rimuovere l'adattatore grattugia.
A tal fine, tenendo premuto il pulsante di sblocco, ruotare l'adattatore verso destra e rimuoverlo.
- Smontare l'adattatore grattugia.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Pulizia e cura**Avvertenza importante**

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

**Pericolo di scariche elettriche**

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Prima di iniziare la pulizia staccare la spina di rete!

Attenzione!**Non utilizzare detergenti abrasivi.**

Possibili danni alle superfici.

Non lavare in lavastoviglie le parti in alluminio (corpo, coclea e ghiera dell'adattatore tritacarne). Con il tempo possono presentarsi innocue alterazioni di colore.

Pulire l'apparecchio

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

Pulizia degli adattatori

- Lavare a mano corpo, coclea e ghiera dell'adattatore tritacarne.
- Asciugare subito con uno strofinaccio le parti metalliche e proteggerle dalla ruggine con un poco di olio alimentare.
- Nella figura 15 si mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

Rimedio in caso di guasti

Guasto

L'apparecchio si ferma ma non si spegne.

Causa

Apparecchio sovraccarico, ad es. tritacarne bloccato.

Rimedio

- Disinserire l'apparecchio e attendere che sia fermo.
- Premere il pulsante d'inversione per sbloccare il bloccaggio.
- Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.

Guasto

L'apparecchio si spegne durante l'uso.

Causa

Apparecchio sovraccarico. È intervenuta la sicurezza di sovraccarico.

Rimedio

- Spegnerne l'apparecchio.
- Staccare la spina.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 60 minuti.
- Sollevare l'apparecchio e premere l'interruttore termico di sicurezza sul lato inferiore dell'apparecchio (figura **A**, 14).
- Inserire la spina.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.



Avvertenza importante

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Ricette e consigli

Adattatore tritacarne

Disco forato, fine, 3 mm:

carne cotta di pollame, maiale, di manzo, fegato cotto, pesce cotto per minestre; carne di maiale e di manzo cruda per polpettone; fegato, carne e lardo crudi per paté di fegato; carne di maiale per salsiccia a base di carne affumicata di manzo o di maiale (Mettwurst)

Disco forato, media, 4,8 mm:

carne di maiale e di manzo per paté e cervellata;

Disco forato, grosso, 8 mm:

carne di maiale arrostita per zuppa di gulasch; resti (arrosto, salumi, ...) per sformato di resti

Canederli di pane

Tritacarne tipo CNFW5

Usare il disco forato da 8 mm

300 g pane bianco fresco

40 g burro o margarina

200 ml latte

2 uova

1 cucchiaino di cipolla tritata fine

Prezzemolo, sale

un poco di farina

Tritacarne tipo CNFW6, 7, 8

Usare il disco forato da 4,8 mm

300 g pane bianco fresco

40 g burro o margarina

200 ml latte

2 uova

1 cucchiaino di cipolla tritata fine

Prezzemolo, sale

un poco di farina

Lavorazione degli ingredienti

- Macinare il pane bianco con il tritacarne (tipo CNFW5, 6, 7) in ca. 1 minuto e (tipo CNFW8) in ca. ½ minuto.
- Aggiungere cipolla tritata fine, prezzemolo e burro e mescolare.
- Frullare le uova con latte e sale e incorporare nella massa di pane.
- Fare montare la pasta per alcuni minuti. Impastare poi ancora una volta.
- Per la formatura dei canederli bagnare sempre bene le mani con acqua. Passare i canederli nella farina.
- Mettere i canederli in acqua bollente e lasciarli cuocere a fuoco lento per ca. 20 minuti. Non portarli ad ebollizione!

Adattatore per salsicce

- Prima della lavorazione ammorbidire il budello naturale per ca. 10 minuti in acqua tiepida.
- Non riempire eccessivamente le salsicce, poiché altrimenti possono scoppiare durante la cottura o l'arrosto.
- Si può utilizzare l'ugello anche senza budello! Impanare l'impasto per salsiccia e poi arrostarlo.

Adattatore per kebbe

Ricetta per kebbe farcito

Raviolo:

500 g agnello, tagliato a strisce

500 g bulgur, lavato e scolato

1 cipolla piccola, tritata

- Passare alternativamente agnello e grano nell'adattatore tritacarne con disco forato fine.
- Mescolare bene la pasta, incorporare la cipolla.
- Passare ancora una volta la massa attraverso l'adattatore tritacarne.

Farcia:

400 g agnello, tagliato a strisce

2 cipolle di media grandezza tritate

1 cucchiaio di olio

1 cucchiaio di farina

2 cucchiaini da tè di pimento

Sale e pepe

- Passare l'agnello attraverso nell'adattatore tritacarne con disco forato fine.
- Rosolare le cipolle a colore oro-scuro.
- Aggiungere la carne di agnello e cuocere bene.
- Aggiungere gli altri ingredienti. Lasciare stufare il tutto per ca. 1–2 minuti.
- Scolare il grasso superfluo
- Fare raffreddare la farcia.

Preparazione del kebbe:

- Passare l'impasto per il raviolo attraverso l'adattatore per kebbe.
- Tagliare dal tubo di pasta pezzi della lunghezza di 7,5 cm.
- Chiudere un'estremità formando un raviolo.
- Introdurre nell'apertura un poco di farcia e chiudere anche l'altra estremità del raviolo.
- Riscaldare l'olio (ca. 180 °C) e friggere i ravioli di kebbe per ca. 6 minuti a colore oro-scuro.

Adattatore grattugia

Inserto per affettare

per cipolle, erbe aromatiche, mele, carote

Inserto grattugia, grosso

per noci, cioccolato, formaggio, pane/panini rappresi

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. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid	32
Veiligheidsvoorzieningen	34
In één oogopslag	34
Beveiliging tegen overbelasting	34
Bedienen	34
Reiniging en onderhoud	36
Hulp bij storingen	37
Recepten en tips	37
Opmerking betreffende recycling	38
Garantievoorwaarden	38

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. Dit apparaat is geschikt voor het fijnmaken en mengen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis. De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. 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 fysieke, 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. Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

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

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat. Geen stoomreiniger gebruiken.

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd. Na een stroomstoring gaat het ingeschakelde apparaat weer lopen. De stekker uit het stopcontact trekken voordat u begint met de reiniging.

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Hulpstukken alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Nooit hulpstukken op/van het basisapparaat monteren/demonteren.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in draaiende onderdelen grijpen. Niet in de vulschacht grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.

Verwondingsgevaar door het scherpe mes

Niet in de scherpe messen en randen van de rasp- en snij-inzetstukken grijpen. Tijdens het gebruik niet in de rasp- en snij-inzetstukken grijpen.

Attentie!

Nooit de aan/uit-knop en de draairichtingwijzigingsknop tegelijk indrukken. Wachten tot de aandrijving volledig stilstaat voordat u de andere knop indrukt. Gevaar van apparaatbeschadiging.

Veiligheidsvoorzieningen

Overbelastingsbeveiliging (thermo-veiligheidsschakelaar)

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Dit kan worden veroorzaakt doordat men teveel levensmiddelen tegelijk verwerkt of een blokkade door beenderen.

Wat u moet doen indien een veiligheids-systeem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen”.

In één oogopslag

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

Afb. 

- 1 Vleesmolen
- 2 Aandrijving
- 3 Vleesmolenhulpstuk
- 4 Vultrechter (kunststof)
- 5 Stopper
- 6 Deksel van stopper
- 7 Veiligheidsknop
- 8 Handgreep
- 9 Opbergvak met inzetstuk
- 10 Deksel voor opbergvak
- 11 Controlelampje
- 12 Draairichtingwijzigingsknop
- 13 Aan/uit-toets
- 14 Thermo-veiligheidsschakelaar
- 15 Kabelvak

Vleesmolenhulpstuk

- 16 Motorhuis
- 17 Wormaandrijving met meenemer
- 18 Mes

19 Ponsschijf

- a) grof, gatdiameter 8 mm
- b) fijn, gatdiameter 3 mm
- c) gemiddeld, gatdiameter 4,8 mm

20 Schroefring

Worstvuller-hulpstuk

21 Pijpje

22 Draagrings

Kebbe-hulpstuk

23 Vormer

24 Kegelring

Rasp-hulpstuk

25 Motorhuis

26 Stopper

27 Verwisselbaar inzetstuk

- a) Snij-inzetstuk
- b) Rasp-inzetstuk, grof

Beveiliging tegen overbelasting

Om bij overbelasting van de vleesmolen grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de meenemer voorzien van een inkerving (breekpunt).

Bij overbelasting breekt de meenemer op dit punt. De meenemer kan echter makkelijk worden vervangen.

Andere vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen. Zulke vervangingsonderdelen kunnen worden gekocht bij de klantenservice (bestelnummer 753348).

Bedienen



Verwondingsgevaar!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

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

Afb.

- Ponsschijven bewaren in het opbergvak.
- De onderdelen van het worstvuller- en kebbe-hulpstuk opbergen in de stopper en deze afsluiten met het deksel.

Vleesmolenhulpstuk monteren

Afb.

- Ponsschijf met de gewenste gatdiameter uit het opbergvak nemen.
- Wormaandrijving aanbrengen in de behuizing.
- Mes op de schroef plaatsen. De klingen moeten in de richting van de ponsschijf wijzen.
- Ponsschijf met de gewenste gatdiameter op de schroef plaatsen. **De uitsparing in de ponsschijf moet op de neus van de behuizing zitten.**
- Schroefring met de klok mee vastschroeven. Schroefring niet te vast aandraaien.
- Demontage in omgekeerde volgorde.

Toepassing:

- Malen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis.
- Geen beenderen verwerken.
- Tartaar twee keer malen.

Worstvuller-hulpstuk monteren**Opmerking:**

Hiervoor worden de onderdelen van het vleesmolenhulpstuk (**zonder ponsschijf en mes**) gebruikt.

Afb. 

- Pijpje (A) en draagring (D) uit de stopper nemen.
- Wormaandrijving aanbrengen in de behuizing.
- Pijpje in de schroefring plaatsen.
- Draagring op de schroef plaatsen en vasthouden. **De uitsparing in de draagring moet op de neus van de behuizing zitten.**
- Schroefring met pijpje met de klok mee vastschroeven. Schroefring niet te vast aandraaien.
- Demontage in omgekeerde volgorde.

Toepassing:

Voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa.

Kebbe-hulpstuk monteren**Opmerking:**

Hiervoor worden de onderdelen van het vleesmolenhulpstuk (**zonder ponsschijf en mes**) gebruikt.

Afb. 

- Vormer (B) en kegelring (C) uit de stopper nemen.
- Wormaandrijving aanbrengen in de behuizing.
- Vormer in de schroefring plaatsen.
- Kegeling op de schroef plaatsen en vasthouden. **De uitsparing in de kegelring moet op de neus van de behuizing zitten.**
- Schroefring met vormer met de klok mee vastschroeven. Schroefring niet te vast aandraaien.
- Demontage in omgekeerde volgorde.

Toepassing:

Voor het vormen van deegbuisjes.

Werken met het apparaat**Verwondingsgevaar**

Hulpstuk alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de vulschacht grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.

Afb. 

- Het apparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Aansluitsnoer uit het kabelvak nemen en tot de gewenste lengte uittrekken.
- Het compleet gemonteerde vleesmolenhulpstuk iets naar rechts hellend op de aandrijving plaatsen.
- Vleesmolenhulpstuk naar boven draaien tot het vastklikt.
- Schroefring op het vleesmolenhulpstuk vastdraaien.
- Vultrechter aanbrengen.
- Stopper in de vulopening steken.
- Een kom of bord onder de uitloopopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Apparaat inschakelen met de aan/uitknop.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.
- Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper.

Gebruiksaanwijzing:

Als de fijn te maken levensmiddelen klemraken in de schroef: De draairichtingwijzigingsknop indrukken om de blokkade te verhelpen.

1. Apparaat uitschakelen met de aan/uitknop.
2. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
3. Draairichtingwijzigingsknop kort indrukken.
4. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
5. Apparaat inschakelen met de aan/uitknop.

Na gebruik:

- Apparaat uitschakelen met de aan/uit-knop.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Stopper uittrekken.
- Vultrechter verwijderen.
- Vleesmolenhulpstuk verwijderen.
Daartoe met ingedrukte ontgrendelingsknop het hulpstuk naar rechts draaien en verwijderen.
- Vleesmolenhulpstuk demonteren.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Rasp-hulpstuk

Voor het raspen en snijden van kaas, fruit, groente, noten, amandelen, gedroogde broodjes en broodstukken, chocolade en andere harde levensmiddelen.

**Verwondingsgevaar**

Hulpstuk alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Niet in de scherpe messen en randen van de rasp- en snij-inzetstukken grijpen. Niet in de vulschacht grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.

Afb. 6

- Gewenste inzetstuk in de behuizing van het rasphulpstuk plaatsen.
Het inzetstuk wordt automatisch vergrendeld wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.
- Het rasphulpstuk iets naar rechts hellend op de aandrijving plaatsen.
- Rasphulpstuk naar boven draaien tot het vastklikt.
- Een kom of bord onder de uitloopopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- De te verwerken levensmiddelen in de vulopening doen.
- Stopper aanbrengen en vasthouden.

Opmerking:

De stopper kan maar in één richting worden aangebracht. De positie van de ronding in acht nemen!

- Apparaat inschakelen met de aan/uit-knop.
- Levensmiddelen met de stopper aandrukken. Niet te veel druk uitoefenen!

Na gebruik:

- Apparaat uitschakelen met de aan/uit-knop.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Stopper uittrekken.
- Rasphulpstuk verwijderen.
Daartoe met ingedrukte ontgrendelingsknop het hulpstuk naar rechts draaien en verwijderen.
- Rasphulpstuk demonteren.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud**Belangrijke aanwijzing**

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

**Gevaar van een elektrische schok**

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

De stekker uit het stopcontact trekken voordat u begint met de reiniging!


Attentie!**Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.**

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. De aluminium onderdelen (behuizing, schroef en schroefring van het vleesmolenhulpstuk) niet in de afwasautomaat reinigen. In de loop van de tijd kunnen er onschadelijke verkleuringen optreden.

Apparaat reinigen

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

Hulpstukken reinigen

- Behuizing, schroef en schroefring van het vleesmolenhulpstuk met de hand afwassen.
- Metalen onderdelen direct droogwrijven en met een beetje slaolie beschermen tegen roest.
- In afbeelding  vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

Hulp bij storingen

Storing

Het apparaat blijft stilstaan, maar schakelt niet uit.

Oorzaak

Het apparaat is overbelast, bijv. de vleeswolf is geblokkeerd.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen en wachten tot het stilstaat.
- De draairichtingwijzigingsknop indrukken om de blokkade te verhelpen.
- Wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Apparaat weer inschakelen.

Storing


Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

Oorzaak

Apparaat overbelast.

Overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Laat het apparaat ca. 60 minuten afkoelen.
- Apparaat optillen en de thermosteekschakelaar op de onderzijde van het apparaat indrukken (afb. , 14).
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Apparaat weer inschakelen.



Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen.

Recepten en tips

Vleesmolenhulpstuk

Ponsschijf, fijn, 3 mm:

gekookt kippen-, varkens- en rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soep, rauw varkens- en rundvlees voor gehakt, rauwe lever, vlees en spek voor leverworst; varkensvlees voor metworst

Ponsschijf, gemiddeld, 4,8 mm:

varkens- en rundvlees voor paté en cervelaatworst;

Ponsschijf, grof, 8 mm:

gebraden varkensvlees voor goulashsoep, kliekjes (braadvlees, worst, ...) voor kliekjes-ovensotel.

Deegballetjes

Vleesmolen type CNFW5

Ponsschijf 8 mm gebruiken

300 g vers wittebrood

40 g boter of margarine

200 ml melk

2 eieren

1 eetlepel fijngehakte ui

Peterselie, zout

een beetje meel

Vleesmolen type CNFW6, 7, 8

Ponsschijf 4,8 mm gebruiken

300 g vers wittebrood

40 g boter of margarine

200 ml melk

2 eieren

1 eetlepel fijngehakte ui

Peterselie, zout

een beetje meel

Verwerken van de ingrediënten

- Wittebrood malen met de vleesmolen (type CNFW5, 6, 7 ca. 1 minuut, type CNFW8 ca. ½ minuut).
- Fijngehakte ui, peterselie en boter toevoegen en erdoor mengen.
- Eieren met melk en zout opkloppen en door de deegmassa mengen.
- Het deeg enkele minuten laten rusten. Dan nogmaals doorkneden.
- Voor het vormen van de deegballetjes de handen altijd goed bevochtigen met water. Deegballetjes door het meel rollen.
- Deegballetjes in kokend water doen en ca. 20 minuten laten trekken. Niet aan de kook laten komen!

Worstvuller-hulpstuk

- Natuurdarm voor de verwerking ca. 10 minuten laten inweken in lauw water.
- Worsten niet propvol maken, omdat ze anders bij het koken of braden kunnen knappen.
- Men kan de pijpjes ook zonder darm gebruiken! Worstmassa paneren en daarna braden.

Kebbe-hulpstuk

Recept voor gevulde kebbe

Deegzakje:

500 g lamsvlees, in reepjes gesneden
500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
1 kleine ui, gehakt

- Afwisselend lamsvlees en tarwe door de fijne ponsschijf van het vleesmolen-hulpstuk draaien.
- Deeg goed mengen, uien erdoor mengen.
- Het mengsel nog tweemaal door het vleesmolenhulpstuk draaien.

Vulling:

400 g lamsvlees, in reepjes gesneden
2 middelgrote uien, gehakt
1 eetlepel olie
1 eetlepel meel
2 theelepels piment
zout en peper

- Lamsvlees door de fijne ponsschijf van het vleesmolenhulpstuk draaien.
- Uien goudbruin bakken.
- Lamsvlees erbij doen en gaar braden.
- Overige ingrediënten erbij doen. Alles ca. 1–2 minuten laten uitdampen.
- Overtollig vet afgieten.
- Vulling laten afkoelen.

Bereiding van de kebbe:

- Mengsel voor deegzakjes door het kebbe-hulpstuk draaien.
- Stukken van 7,5 cm afsnijden van de holle deegstreng.
- Een uiteinde van elk deegzakje dichtdrukken.
- Een beetje vulling in de opening drukken en het andere eind van het deegzakje dichtdrukken.
- Olie verhitten (ca. 180 °C) en de deegzakjes in ca. 6 minuten goudbruin frituren.

Rasp-hulpstuk

Snij-inzetstuk

voor uien, kool, appels, wortels

Rasp-inzetstuk, grof

voor noten, chocolade, kaas, hard brood/ broodjes

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.

Wijzigingen voorbehouden.

*Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet SIEMENS.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores hjemmeside.*

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	39
Sikkerhedsudstyr	41
Overblik	41
Beskyttelse mod overbelastning	41
Betjening	41
Rengøring og pleje	43
Hjælp i tilfælde af fejl	44
Opskrifter og tips	44
Henvisninger til bortskaffelse	45
Garantibetingelser	45

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.

Dette apparat er egnet til at småhakke og blande rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk. Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, 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

Risiko 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 tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

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 er beskadiget, 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

Risiko for elektrisk stød

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaske-maskinen. Der må ikke benyttes damprensere.

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

Efter et strømsvigt starter det tændte apparat igen.

Træk netstikket ud, før rengøringsarbejderne startes.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet. Forsatser må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten. Montér/demontér aldrig forsatser på motorenheden.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug altid stopperen til at skubbe efter med.

Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på raspe- og skæreindsatserne. Stik ikke fingrene ind i raspe- og skæreindsatserne under driften.

OBS!

Brug aldrig Tænd-/Sluk-tasten og modsatløb-tasten på samme tid.

Vent med at betjene den anden taste, til drevet står helt stille.

Apparatet kan blive beskadiget.

Sikkerhedsudstyr

Overbelastningssikring (termobeskyttelseskontakt)

Slukker motoren automatisk under brug, er overbelastningsbeskyttelsen aktiveret. Dette kan skyldes, at for store mængder fødevarer forarbejdes på samme tid, eller at ben blokerer.

Om opførsel ved aktivering af et af sikkerhedssystemerne se „Hjælp i tilfælde af fejl“.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 Kødhakker
 - 2 Drev
 - 3 Kødhakker-forsats
 - 4 Påfyldningsskål (kunststof)
 - 5 Stopper
 - 6 Låg til stopper
 - 7 Sikringstaste
 - 8 Bæregreb
 - 9 Opbevaringsrum med indsats
 - 10 Låg til opbevaringsrum
 - 11 Kontrollampe
 - 12 Modsatløb-taste
 - 13 Tænd-/Sluk-taste
 - 14 Termobeskyttelseskontakt
 - 15 Kabelopbevaring
- Kødhakker-forsats**
- 16 Hus
 - 17 Snekke med medbringer
 - 18 Kniv
 - 19 Hulskive
 - a) grov, huldiameter 8 mm
 - b) fin, huldiameter 3 mm
 - c) middel, huldiameter 4,8 mm
- 20 Skruering**
- Pølsestopper-forsats**
- 21 Dyse
 - 22 Bæring
- Kibbeh-forsats**
- 23 Former
 - 24 Konusing
- Raspe-forsats**
- 25 Hus
 - 26 Stopper
 - 27 Skifte-indsats
 - a) Skære-indsats
 - b) Raspe-indsats, grov

Beskyttelse mod overbelastning

Medbringeren har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis kødhakkeren overbelastes.

Medbringeren brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning. Medbringeren kan dog nemt udskiftes.

Ellers er reservedele med fast brudsted ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. Sådanne reservedele kan købes hos kundeservice (best.nr. 753348).

Betjening



Fare for kvæstelser!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

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

Billede

- Gem hulskiver i opbevaringsrummet.
- Gem de enkelte dele til pølsestopper- og kibbeh-forsatsen i stopperen og luk denne med låget.

Kødhakker-forsats monteres

Billede

- Tag hulskiven med den ønskede huldiameter ud af opbevaringsrummet.
- Sæt snekken ind i huset.
- Sæt kniven på snekken. Klingerne skal pege hen mod hulskiven.
- Sæt hulskiven med den ønskede huldiameter på snekken. **Udsparingen på hulskiven skal sidde på næsen i huset.**
- Skru skrueringen op til højre. Spænd ikke skrueringen for meget.
- Demonteringen gennemføres i omvendt rækkefølge.

Formål:

- Forarbejdning af rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.
- Ben må ikke forarbejdes!
- Tartar køres igennem to gange.

Pølsestopper-forsats monteres**Bemærk:**

Her bruges delene til kødhakker-forsatsen (uden hulskive og kniv).

Billede 

- Tag dysen (A) og bærerengen (D) ud af stopperen.
- Sæt snekken ind i huset.
- Sæt dysen ind i skrueringen.
- Sæt bærerengen på snekken og hold fast i den. **Udsparingen på bærerengen skal sidde på næsen i huset.**
- Skru skrueringen med dysen op til højre. Spænd ikke skrueringen for meget.
- Demonteringen gennemføres i omvendt rækkefølge.

Formål:

Til at fylde kunst- og naturtarm med pølsemasse.

Kibbeh-forsats monteres**Bemærk:**

Her bruges delene til kødhakker-forsatsen (uden hulskive og kniv).

Billede 

- Tag formeren (B) og konusringen (C) ud af stopperen.
- Sæt snekken ind i huset.
- Sæt formeren ind i skrueringen.
- Sæt konusringen på snekken og hold fast i den. **Udsparingen på konusringen skal sidde på næsen i huset.**
- Skru skrueringen med formeren op til højre. Spænd ikke skrueringen for meget.
- Demonteringen gennemføres i omvendt rækkefølge.

Formål:

Til at forme dejrør.

Arbejde med apparatet**Kvæstelsesfare**

Forsatsen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug altid stopperen til at skubbe efter med.

Billede 

- Stil apparatet på en glat og ren køkkenbordplade.
- Tag netkablet ud af kabelopbevaringen og træk det ud i den ønskede længde.
- Sæt den komplet monterede kødhakker-forsats hældet lidt mod højre på drevet.
- Drej kødhakker-forsatsen opad indtil den falder i hak.
- Spænd skrueringen fast på kødhakker-forsatsen.
- Sæt påfyldningsskålen på.
- Stik stopperen ind i påfyldningsåbningen.
- Stil en skål eller en tallerken ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Tænd apparatet med Tænd-/Sluk-tasten.
- Kom fødevarerne der skal forarbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend udelukkende stopperen til at skubbe efter med.

Anvendelseshenvisning:

Skulle fødevarerne, der skal småhakkes, sætte sig i klemme i snekken: brug modsatløb-tasten for at løsne blokeringen.

1. Sluk apparatet med Tænd-/Sluk-tasten.
2. Vent til drevet står stille.
3. Betjen kort modsatløb-tasten.
4. Vent til drevet står stille.
5. Tænd apparatet med Tænd-/Sluk-tasten.

Efter arbejdet:

- Sluk apparatet med Tænd-/Sluk-tasten.
- Træk netstikket ud.
- Træk stopperen ud.
- Tag påfyldningsskålen af.
- Tag kødhakker-forsatsen af.
Drej hertil forsatsen til højre og tag den af, mens sikkerhedsknappen trykkes ned.
- Demontér kødhakker-forsatsen.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Raspe-forsats

Til at raspe og skære ost, frugt, grøntsager, nødder, mandler, tørrede rundstykker og brødstykker, chokolade og andre hårde fødevarer.

**Kvæstelsesfare**

Forsatsen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på raspe- og skæreindsatserne.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug altid stopperen til at skubbe efter med.

Billede 

- Sæt den ønskede indsats ind i huset på raspe-forsatsen.
Indsatsen låses automatisk, når apparatet tændes.
- Sæt raspe-forsatsen hældet lidt til højre på drevet.
- Drej raspe-forsatsen opad indtil den falder i hak.
- Stil en skål eller en tallerken ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Kom fødevarerne der skal forarbejdes i påfyldningsåbningen.
- Sæt stopperen i og hold fast i den.

Bemærk:

Stopperen kan kun isættes i en retning. Vær opmærksom på afrundingens position!

- Tænd apparatet med Tænd-/Sluk-tasten.
- Tryk fødevarerne nedad med stopperen. Brug ikke for mange kræfter!

Efter arbejdet:

- Sluk apparatet med Tænd-/Sluk-tasten.

- Træk netstikket ud.
- Træk stopperen ud.
- Tag raspe-forsatsen af.
Drej hertil forsatsen til højre og tag den af, mens sikkerhedsknappen trykkes ned.
- Demontér raspe-forsatsen.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje**Vigtig henvisning**

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

**Risiko for elektrisk stød**

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Træk netstikket ud, før rengøringsarbejderne startes!

OBS!**Benyt ingen skurende rengøringsmidler.**


Overfladerne kan beskadiges.

Sæt ikke aluminiumsdelene (hus, snekke og skruering på kødhakker-forsatsen) i opvaskemaskinen. Med tiden kan uskadelige misfarvninger opstå.

Rengøring af apparat

- Træk stikket ud.
- Tør apparatet af med en fugtig klud.
Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.

Rengøring af forsats

- Skyl hus, snekke og skruering på kødhakker-forsatsen i hånden.
- Tør metaldele af med det samme og beskyt dem mod rust med en smule spiseolie.
- I billede  ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl

Apparatet bliver stående, men slukker ikke.

Årsag

Apparatet er overbelastet, f.eks. kødhakker blokerer.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet og vent, til det står stille.
- Tryk på modsatløb-tasten for at løsne blokeringen.
- Vent til drevet står stille.
- Tænd for apparatet igen.

Fejl

Apparatet slukker under brug.

Årsag

Apparatet er overbelastet.

Overbelastningssikringen er udløst.

Afhjælpning

- Sluk for apparatet.
- Træk netstikket ud.
- Lad apparatet afkøle i ca. 60 minutter.
- Løft apparatet og tryk på termobeskyttelseskontakten på undersiden af apparatet (billede **A**, 14).
- Sæt netstikket i.
- Tænd for apparatet igen.



Vigtig henvisning

Kan du ikke afhjælpe fejlen, bedes du kontakte kundeservice.

Opskrifter og tips

Kødhakker-forsats

Hulskive, fin, 3 mm:

kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til supper; rått svine- og oksekød til forløren hare; rå lever, kød og bacon til leverpølse; svinekød til tepølse

Hulskive, middel, 4,8 mm:

svine- og oksekød til pasteter og cervelatpølse;

Hulskive, grov, 8 mm:

stegt svinekød til gullaschsuppe; rester (steg, pålæg, ...) til gratin med rester

Melboller

Kødhakker type CNFW5

Brug hulskive 8 mm
300 g frisk franskbrød
40 g smør eller margarine
200 ml mælk
2 æg
1 spsk finthakkede løg
persille, salt
lidt mel

Kødhakker type CNFW6, 7, 8

Brug hulskive 4,8 mm
300 g frisk franskbrød
40 g smør eller margarine
200 ml mælk
2 æg
1 spsk finthakkede løg
persille, salt
lidt mel

Forarbejdning af ingredienserne

- Mal franskbrød i kødhakkeren (type CNFW5, 6, 7) i ca. 1 minut og (type CNFW8) i ca. ½ minut.
- Tilsæt de småhakkede løg, persille og smør og bland det hele.
- Pisk æg med mælk og salt og bland det i melbollemassen.
- Lad dejen trække i nogle minutter. Ælt så det hele igennem en gang til.
- Fugt altid hænderne godt med vand for at forme bollerne. Rul bollerne i mel.
- Kom bollerne i kogende vand og lad dem trække i ca. 20 minutter. Lad dem ikke koge op!

Pølsestopper-forsats

- Læg naturtarmen i lunkent vand i ca. 10 minutter, før den forarbejdes.
- Fyld ikke pølseerne alt for meget, da pølseerne ellers kan revne, når de koges eller steges.
- Dyserne kan også bruges uden tarm! Panér pølsemassen og steg den herefter.

Kibbeh-forsats

Opskrift til fyldte kibbeh

Kødrulle:

500 g lammekød, skåret i strimler
500 g bulgur-hvede, vasket og dryppet af
1 lille løg, hakket

- Kør lammekød og hvede på skift gennem den fine hulskive på kødhakker-forsatsen.
- Bland dejen godt, bland ind løget.
- Kør blandingen endnu to gange gennem kødhakker-forsatsen.

Fyldning:

400 g lammekød, skåret i strimler
2 mellemstore løg, hakket
1 spiseske olie
1 spiseske mel
2 teske allehånde
salt og peber

- Kør lammekødet gennem den fine hulskive på kødhakker-forsatsen.
- Steg løgene gyldne.
- Tilsæt lammekødet og steg det igennem.
- Tilsæt de øvrige ingredienser. Lad det hele brune i ca. 1–2 minutter.
- Hæld det overskydende fedt fra.
- Lad fyldningen afkøle.

Tilberedning af kibbeh:

- Kør blandingen til kødrullerne gennem kibbeh-forsatsen.
- Skær af den hule kødslange lige stykker på 7,5 cm længde.
- Tryk den ene ende på en sådan kødrulle sammen.
- Tryk en smule fyldning ind i åbningen og tryk så også den anden ende på kødrullen sammen.
- Opvarm olie (ca. 180 °C) og frittér kødrullerne i ca. 6 minutter, til de får en gylden farve.

Raspe-forsats

Skære-indsats

til løg, kål, æbler, gulerødder

Raspe-indsats, grov

til nødder, chokolade, ost, hårdt brød/
rundstykker

Henvisninger til bortskaffelse



Denne maskine 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 BOSCH 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 BOSCH 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. Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet. Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet	46
Sikkerhetsinnretninger	48
En oversikt	48
Beskyttelse mot overbelastning	48
Betjening	48
Rengjøring og pleie	50
Hjelp ved feil	51
Oppskrifter og tips	51
Henvisninger om avskaffing	52
Garantibetingelser	52

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 mengder for 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 innen vanlige bearbeidelsestider.

Dette apparatet er egnet for kutting og blanding av rå og kokt kjøtt, fleisk, fjærkre og fisk. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Ved bruk av tilbehørsdeler 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. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

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

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Det må ikke brukes noen damprensere.

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

Etter et strømbrydd starter apparatet igjen dersom det er innkoblet.

Før begynnelse av rengjøringsarbeid må støpselet trekkes ut.

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet. Forsatser må kun settes på/tas av når drevet står stille og støpselet er trukket ut.

Forsatser må aldri monteres/demonteres på basismaskinen.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev

Det må ikke gripes i roterende deler.

Det må ikke gripes ned i påfyllingssjakten. For å skyve ned skal det alltid brukes støteren.

Fare for skade på grunn av skarp kniv

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsatsene. Det må ikke gripes i raspe- og skjæreinnsatsene under driften.

Obs!

Det må aldri brukes på-/av-tasten og reverstasten samtidig.

Før betjening av den andre tasten, må det ventes inntil drevet står helt stille. Fare for skader på apparatet.

Sikkerhetsinnretninger

Overbelastningssikring (termovern bryter)

Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. Mulige årsaker kan være en samtidig bearbeiding av for store mengder matvarer eller en blokkering på grunn av knoker.

Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Kjøttkvern
 - 2 Drev
 - 3 Kjøttkvernforsats
 - 4 Matebrett (plast)
 - 5 Støter
 - 6 Lokk for støter
 - 7 Sikringstast
 - 8 Bærehåndtak
 - 9 Oppbevaringsrom med innsats
 - 10 Lokk for oppbevaringsrom
 - 11 Kontrolllys
 - 12 Reverstast
 - 13 På-/av-tast
 - 14 Termovern bryter
 - 15 Kabeloppbevaring
- Kjøttkvernforsats**
- 16 Kasse
 - 17 Snekke med medbringer
 - 18 Kniv
 - 19 Hullskive
 - a) grov, hulldiameter 8 mm
 - b) fin, hulldiameter 3 mm
 - c) middels, hulldiameter 4,8 mm

20 Skruring

Forsats for pølsestopperen

- 21 Dyse
- 22 Bæring

Forsats for "kebbe"

- 23 Former
- 24 Konusing

Raspe-forsats

- 25 Kasse
- 26 Støter
- 27 Vekselinnsats
 - a) Skjære-innsats
 - b) Raspe-innsats, grov

Beskyttelse mot overbelastning

For å forhindre at det oppstår større skader på apparatet ved overbelastning av kjøttkvernen, er medbringeren utstyrt med et innsnitt (fastlagt bruddsted).

Ved overbelastning bryter medbringeren ved dette stedet. Medbringeren kan imidlertid lett skiftes ut.

Ellers er reservedeler med fastlagt bruddsted ikke tatt med i våre garantiforpliktelser. Slike reservedeler kan kjøpes hos kundeservice (best. nr. 753348).

Betjening



Fare for skade!

Støpelet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

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

Bilde

- Hullskivene må oppbevares i oppbevaringsrommet.
- De enkelte delene av forsatsen for pølsestopperen og for "kebbe" må oppbevares i støteren og denne må lukkes med lokket.

Montering av kjøttkvernforsatsen

Bilde

- Hullskiven med ønskede hulldiameter tas ut fra oppbevaringsrommet.
- Snekken settes inn i kassen.
- Kniven settes oppå snekken. Klingene må peke mot hullskiven.
- Hullskiven med det ønskede hulldiameteren settes oppå snekken. **Kjerven på hullskiven må sitte på "nesen" til kassen.**
- Skruringen skrur på i klokkenes retning. Skruringen må ikke skrur på altfor fast.
- Demonteringen skjer i motsatt rekkefølge.

Brukes till:

- Bearbeiding av rått og kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk.
- Knoker må ikke bearbeides!
- Biff tartar må males to ganger.

Montering av forsatsen for pølsestopperen**Henvising:**

Det brukes delene av kjøttkvernforsatsen (uten hullskive og kniv).

Bilde 

- Dysen (A) og bæringen (D) tas ut av støteren.
- Snekken settes inn i kassen.
- Dysen settes inn i skruringen.
- Bæringen settes oppå snekken og holdes fast. **Kjerven på bæringen må sitte på "nesen" til kassen.**
- Skruringen med dysen skrur på i klokkenes retning. Skruringen må ikke skrur på altfor fast.
- Demonteringen skjer i motsatt rekkefølge.

Brukes till:

Påfylling av kunst- og naturtarm med pølsedeig.

Montering av forsatsen for "kebbe"**Henvising:**

Det brukes delene av kjøttkvernforsatsen (uten hullskive og kniv).

Bilde 

- Formeren (B) og konusringen (C) tas ut av støteren.
- Snekken settes inn i kassen.
- Formeren settes inn i skruringen.
- Konusringen settes oppå snekken og holdes fast. **Kjerven på konusringen må sitte på "nesen" til kassen.**
- Skruringen med formeren skrur på i klokkenes retning. Skruringen må ikke skrur på altfor fast.
- Demonteringen skjer i motsatt rekkefølge.

Brukes till:

Forming av deigrør.

Arbeid med apparatet**Fare for skade**

Forsatsen må kun settes på/tas av når drevet står stille og støpselet er trukket ut. Det må ikke gripes ned i påfyllingssjakten. For å skyve ned skal det alltid brukes støteren.

Bilde 

- Apparatet settes på en jevn og ren arbeidsbenk.
- Strømkabelen tas ut av kabeloppbevaringen og trekkes ut i den ønskede lengden.
- Den komplett monterte kjøttkvernforsatsen settes oppå drevet ved å dreie den litt mot høyre.
- Kjøttkvernforsatsen dreies oppover inntil den smekker i.
- Skruringen skrur fast på kjøttkvernforsatsen.
- Matebrettet settes på.
- Støteren settes inn i påfyllingsåpningen.
- En skål eller tallerken stilles under utløpsåpningen.
- Støpselet stikkes inn.
- Apparatet slås på med på-/av-tasten.
- Matvarene som skal bearbeides fylles på matebrettet.
- For å skyve ned, brukes utelukkende støteren.

Henvising for bruk:

Dersom matvarene som skal kuttes skulle klemme seg fast i snekken: for å løse blokkeringen brukes reverstasten.

1. Apparatet slås av med på-/av-tasten.
2. Det må ventes til drevet står stille.
3. Reverstasten betjenes kort.
4. Det må ventes til drevet står stille.
5. Apparatet slås på med på-/av-tasten.

Etter arbeidet:

- Apparatet slås av med på-/av-tasten.
- Støpselet trekkes ut.
- Støteren trekkes ut.
- Matebrettet tas av.
- Kjøttkvernforsatsen tas av.
Hertil holdes utløsningsknappen trykket og forsatsen dreies mot høyre og tas av.
- Kjøttkvernforsatsen demonteres.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Raspe-forsats

For rasping og skjæring av ost, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler, tørkede rundstykker og stykker av brød, sjokolade og andre harde matvarer.

**Fare for skade**

Forsatsen må kun settes på/tas av når drevet står stille og støpselet er trukket ut. Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsetsene. Det må ikke gripes ned i påfyllingssjakten. For å skyve ned skal det alltid brukes støteren.

Bilde 

- Ønsket innsats settes inn i kassen for raspe-forsatsen.
Fastlåsing av innsatsen skjer automatisk når apparatet blir slått på.
- Raspe-forsatsen settes oppå drevet ved å dreie den lett mot høyre.
- Raspe-forsatsen dreies oppover inntil den smekker i.
- En skål eller tallerken stilles under utløpsåpningen.
- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene som skal bearbeides fylles i påfyllingsåpningen.
- Støteren settes inn og holdes fast.

Henvisning:

Støteren kan kun settes inn i en retning. Ta hensyn til stillingen av rundingen!

- Apparatet slås på med på-/av-tasten.
- Matvarene trykkes ned med støteren.
Det må ikke brukes for mye trykk!

Etter arbeidet:

- Apparatet slås av med på-/av-tasten.
- Støpselet trekkes ut.

- Støteren trekkes ut.
- Raspe-forsatsen tas av.
Hertil holdes utløsningsknappen trykket og forsatsen dreies mot høyre og tas av.
- Raspe-forsatsen demonteres.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Rengjøring og pleie**Viktig henvisning**

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

**Fare for strømstøt**

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Før begynnelse av rengjøringsarbeider må støpselet trekkes ut!

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.


Overflatene kan bli skadet.

Aluminiumdelene (kasse, snekke og skruring på kjøttkvernforsatsen) må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Med tiden kan det oppstå harmløse mistfarginger.

Rengjøring av apparatet

- Støpselet trekkes ut.
- Apparatet tørkes av med en fuktig klut.
Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.

Rengjøring av forsatsene

- Kassen, snekken og skruringen på kjøttkvernforsatsen må skylles for hånd.
- Metalldelene må straks tørkes godt av og beskyttes mot rust med litt matolje.
- På bildet  finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

Hjelp ved feil

Feil

Apparatet blir stående stille, men slås ikke av.

Årsak

Apparatet er overbelastet, f.eks. blokkerer kjøttkvernen.

Utbedring

- Apparatet slås av og det må ventes til det står stille.
- Reverstasten trykkes for å løsne blokkeringen.
- Det må ventes til drevet står stille.
- Apparatet slås på igjen.


Feil

Apparatet slås av under bruken.

Årsak

Apparatet er overbelastet. Sikringen for overbelastning er utløst.

Utbedring

- Apparatet slås av.
- Støpselet trekkes ut.
- Apparatet må kjøle av i ca. 60 minutter.
- Apparatet løftes opp og termovern bryteren på undersiden av apparatet trykkes (bilde , 14).
- Støpselet stikkes inn.
- Apparatet slås på igjen.



Viktig henvisning

Dersom du ikke kan utbedre feilen, bør du henvende deg til kundeservice.

Oppskrifter og tips

Kjøttkvernforsats

Hullskive, fin, 3 mm:

kokt hønse-, svine-, oksekjøtt, kokt lever, kokt fisk for supper, rått svine- og oksekjøtt for kjøttpudding, rå lever, kjøtt og flekk for leverpostei; svinekjøtt for medisterpølse

Hullskive, middels, 4,8 mm:

svine- og oksekjøtt for postei og servelatpølse;

Hullskive, grov, 8 mm:

stekt svinekjøtt for gulasj suppe; rester (av stek, pølse, ...) for restegrateng

Kumle av brødsmler

Kjøttkvern type CNFW5

Det brukes hullskive 8 mm

300 g ferskt franskbrød
40 g smør eller margarin
200 ml melk
2 egg

1 ss finhakket løk

persille, salt

litt mel

Kjøttkvern type CNFW6, 7, 8

Det brukes hullskive 4,8 mm

300 g ferskt franskbrød
40 g smør eller margarin
200 ml melk

2 egg

1 ss finhakket løk

persille, salt

litt mel

Bearbeiding av ingrediensene

- Franskbrød males med kjøttkvernen (type CNFW5, 6, 7) i ca. 1 minutt og (type CNFW8) i ca. ½ minutt.
- Finhakket løk, persille og smør tilsettes og blandes sammen.
- Egg vispes med melk og salt og det hele blandes inn i brødmassen.
- Deigen må stå og trekke i noen minutter. Deretter eltes den en gang til.
- For å forme kumlene må hendene alltid fuktet godt med vann. Kumlene vendes i mel.
- Kumlene legges i kokende vann og må trekke i ca. 20 minutter. De må ikke koke opp!

Forsats for pølsestopperen

- Naturtarmen må myke seg opp i lunkent vann i ca. 10 minutter før bearbeiding.
- Pølsene må ikke fylles for mye, da de ellers kan sprekke under koking eller steking.
- Dysene kan også brukes uten tarm! Pølsedeigen paneres og stekes deretter.

Forsats for “kebbe”

Oppskrift for fylt “kebbe”

Deigpute:

500 g lammekjøtt, skåret i striper
500 g bulgur hvete, vasket og avdryppet
1 liten løk, hakket

- Lammekjøtt og hvete kjøres avvekslende igjennom den fine hullskiven på kjøttkvernforsatsen.
- Deigen blandes godt, løken blandes inn.
- Blandingen kjøres to ganger til igjennom kjøttkvernforsatsen.

Fylling:

400 g lammekjøtt, skåret i striper
2 middels store løk, hakket
1 spiseskje olje
1 spiseskje mel
2 teskjeer piment
salt og pepper

- Lammekjøttet kjøres igjennom den fine hullskiven på kjøttkvernforsatsen.
- Løken stekes gulbrun.
- Lammekjøttet tilsettes og gjennomstekes.
- De øvrige ingrediensene tilsettes. Alt må koke litt i ca. 1–2 minutter.
- Overflødig fett helles av.
- Fyllingen må kjøle av.

Tilberedning av “kebbe”:

- Blandingen for deigputene kjøres igjennom forsatsen for “kebbe”.
- Det må skjæres av hhv. 7,5 cm lange stykker av den hule deigrullen.
- En ende på en slik deigpute trykkes sammen.
- Litt fyllmasse trykkes inn i åpningen og den andre enden på deigputen trykkes også sammen.
- Oljen varmes opp (ca. 180 °C) og deigputene frityrstekes i ca. 6 minutter til de er gulbrune.

Raspe-forsats

Skjære-innsats

for løk, kål, eple, gulrot

Raspe-innsats, grov

for nøtter, sjokolade, ost, hardt brød/
rundstykker

Henvising 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.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.*

Innehåll

För din säkerhet	53
Säkerhetsanordningar	55
Kort översikt	55
Överbelastningsskydd	55
Användning	55
Rengöring och skötsel	57
Råd vid fel	58
Recept och tips	58
Anvisningar för avfallshantering	59
Konsumentbestämmelser	59

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, uteslutar 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 personalkök 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 att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Denna apparat är lämplig för att finfördela och blanda rått och kokt kött, fläsk, fågel och fisk. Det livsmedel som ska bearbetas får inte innehålla hårda beståndsdelar (t.ex. ben). I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehörsdelar är fler användningsområden möjliga. 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 ågarbyte.

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 apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum. Får endast användas när apparaten och anslutningskabeln inte uppvisar några skador.

Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Dra inte ledningen över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast 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

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.

Använd ingen ångrengörare.

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

Efter ett strömavbrott fortsätter apparaten arbeta om den är påslagen.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring.

Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Tillsatser får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget. Tillsatser får aldrig monteras/demonteras på motordelen.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar.

Stoppa aldrig ned handen i matarröret. Använd alltid påmataren för att mata ner.

Risk för skada pga vass kniv

Ta inte i de vassa klingorna och kanterna på skär- och riv-/strimmelinsatserna. Ta inte i skär- och riv-/strimmelinsatserna när apparaten är igång.

Var försiktig!

Använd aldrig TILL/FRÅN-knappen och backningsknappen samtidigt.

Vänta tills drivuttaget står helt stilla innan den andra knappen används.

Risk för skador på apparaten.

Säkerhetsanordningar

Överbelastningsskyddet (thermoskyddsbrytare)

Om motorn stängs av under användning innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. Möjliga orsaker kan vara att för stora mängder livsmedel bearbetats samtidigt eller att ben fastnat och blockerar.

Se "Råd vid fel" om hur du ska göra när något av säkerhetssystemen aktiveras.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild

- 1 Köttkvarn
- 2 Drivuttag
- 3 Köttkvarnstillsats
- 4 Matarbord (plast)
- 5 Påmatare
- 6 Lock till påmataren
- 7 Låsknapp
- 8 Bärhandtag
- 9 Förvaringsfack med insats
- 10 Lock till förvaringsfack
- 11 Kontrollampa
- 12 Backningsknapp
- 13 TILL/FRÅN-knapp
- 14 Thermoskydds brytare
- 15 Kabelförvaring

Köttkvarnstillsats

- 16 Hus
- 17 Vals med medbringare
- 18 Kniv
- 19 Hålskiva
 - a) grov, håldiameter 8 mm
 - b) fin, håldiameter 3 mm
 - c) medel, håldiameter 4,8 mm

20 Låsring

Korvstoppningstillsats

- 21 Munstycke
- 22 Bärning

Keppetillsats

- 23 Formare
- 24 Konusring

Riv-/strimmeltillsats

- 25 Hus
- 26 Påmatare
- 27 Utbytbar insats
 - a) Skärinsats
 - b) Riv- och strimmelinsats, grov

Överbelastningsskydd

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av köttkvarnen är medbringaren försedd med en skåra (överbelastningsskydd).

Vid överbelastning bryts medbringaren på detta ställe. Det är dock lätt att byta ut medbringaren.

I övrigt ingår inte reservdelar med överbelastningsskydd i våra garantiåtaganden. Sådana reservdelar finns att köpa hos kundtjänst (Best.nr. 753348).

Användning



Risk för skada!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

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

Bild

- Förvara hålskivorna i förvaringsfacket.
- Förvara enskilda delar till korvstoppnings- och keppetillsatsen i påmataren och stäng den med locket.

Montera köttkvarnstillsatsen

Bild

- Ta ut hålskiva med önskad håldiameter ur förvaringsfacket.
- Sätt in valsen i huset.
- Sätt kniven på valsen. Klingorna måste vara riktade mot hålskivan.
- Sätt hålskivan med den önskade håldiametern på valsen. **Urtaget på hålskivan måste sitta i kilen på huset.**
- Skruva fast låsringen medurs. Dra inte åt låsringen för hårt.
- Demonteringen sker i omvänd ordning.

Användningsområde:

- Bearbetning av rått och kokt kött, fläsk, fågel och fisk.
- Ben får inte bearbetas!
- Kött till råbiff köres två gånger.

Montera korvstoppsningstillsatsen**Obs:**

Det ska användas delarna som hör till köttkvarnstillsatsen (**utan hålskivan och kniven**).

Bild D

- Ta ut munstycket (A) och bärringen (D) ur påmataren.
- Sätt in valsens i huset.
- Sätt in munstycket i låsringen.
- Sätt bärringen på valsens och håll fast den. **Det lilla urtaget på bärringen måste sitta i kilen på huset.**
- Skruva på låsringen med munstycket medurs. Dra inte åt låsringen för hårt.
- Demonteringen sker i omvänd ordning.

Användningsområde:

För att fylla konst- och naturtarm med korvmassa.

Montera kebbetillsatsen**Obs:**

Det ska användas delarna som hör till köttkvarnstillsatsen (**utan hålskivan och kniven**).

Bild E

- Ta ut formaren (B) och konusringen (C) ur påmataren.
- Sätt in valsens i huset.
- Sätt in formaren i låsringen.
- Sätt konusringen på valsens och håll fast den. **Det lilla urtaget på konusringen måste sitta i kilen på huset.**
- Skruva på låsringen med formaren medurs. Dra inte åt låsringen för hårt.
- Demonteringen sker i omvänd ordning.

Användningsområde:

För att forma degrör.

Arbeta med apparaten**Risk för skada**

Tillsatsen får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

Stoppa aldrig ned handen i matarröret. Använd alltid påmataren för att mata ner.

Bild F

- Ställ apparaten på en plan, ren köksbänk.
- Ta ut nätkabeln ur kabelförvaringen och dra ut den till önskad längd.
- Luta den komplett ihopmonterade köttkvarnstillsatsen lätt åt höger och sätt den på drivuttaget.
- Vrid köttkvarnstillsatsen uppåt tills den snäpper fast.
- Dra åt låsringen på köttkvarnstillsatsen.
- Sätt på matarbordet.
- Stick in påmataren i påfyllningsöppningen.
- Ställ en skål eller en tallrik under utloppsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Slå på apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.
- Använd uteslutande påmataren för att mata ner.

Användningsanvisning:

Om livsmedlen som ska finfördelas fastnar i valsens: använd backningsknappen för att lossa livsmedlet.

1. Stäng av apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
2. Vänta tills drivuttaget står stilla.
3. Tryck kort på backningsknappen.
4. Vänta tills drivuttaget står stilla.
5. Slå på apparaten med TILL/FRÅN-knappen.

Efter arbetet:

- Stäng av apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Dra ut påmataren.
- Lossa matarbordet.
- Lossa köttkvarnstillsatsen.
För det tryck in låsknappen, vrid samtidigt tillsatsen åt höger och lossa den.
- Demontera köttkvarnstillsatsen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Riv-/strimmeltillsats

För att riva/strimla och skära ost, frukt, grönsaker, nötter, mandel, torkade småfranska och brödbitar, choklad och andra hårda livsmedel.

**Risk för skada**

Tillsatsen får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

Ta inte i de vassa klingorna och kanterna på skär- och riv-/strimmeltillsatserna.

Stoppa aldrig ned handen i matarröret. Använd alltid påmataren för att mata ner.

Bild 

- Sätt önskad insats i huset av riv-/strimmeltillsatsen.
Insatsen låses automatiskt fast när apparaten startas.
- Luta riv-/strimmeltillsatsen lätt åt höger och sätt den på drivuttaget.
- Vrid riv-/strimmeltillsatsen uppåt tills den snäpper fast.
- Ställ en skål eller en tallrik under utloppsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i påfyllningsöppningen.
- Sätt in påmataren och håll fast den.

Obs:

Påmataren kan endast sättas in på ett sätt. Observera rundningens läge!

- Slå på apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
- Tryck ned livsmedlet med påmataren. Tryck inte för hårt!

Efter arbetet:

- Stäng av apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Dra ut påmataren.
- Lossa riv-/strimmeltillsatsen.
För det tryck in låsknappen, vrid samtidigt tillsatsen åt höger och lossa den.
- Demontera riv-/strimmeltillsatsen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

Rengöring och skötsel**Viktig anvisning**

Apparaten är underhållsfri. Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.

**Risk för elektriska stötar**

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring!

Var försiktig!**Använd inga repande rengöringsmedel.**


Apparatens ytor kan skadas.

Rengör inte delar av aluminium (hus, vals och låsring till köttkvarnstillsatsen) i diskmaskin. Med tiden kan helt ofarliga missfärgningar uppstå.

Rengöring av apparaten

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av apparaten med en fuktig duk.
Använd lite handdiskmedel vid behov.

Rengöra tillsatserna

- Diska hus, vals och låsring till köttkvarnstillsatsen för hand.
- Torka delar av metall omedelbart torra och skydda dem mot rost med lite matolja.
- På bild  finns en översikt över hur de enskilda delarna ska rengöras.

Råd vid fel

Fel

Apparaten stannar men stängs inte av.

Orsak

Apparaten är överbelastad, t.ex. köttkvarnen blockerad.

Åtgärd

- Stäng av apparaten och vänta tills den står stilla.
- Tryck på backningsknappen för att lossa livsmedlet.
- Vänta tills drivuttaget står stilla.
- Starta åter apparaten.

Fel

Apparaten stänger av sig under användning.

Orsak

Apparaten är överbelastad.
Överbelastningsskyddet har lösts ut.

Åtgärd

- Stäng av apparaten.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt apparaten svalna ca 60 minuter.
- Lyft apparaten och tryck på thermoskyddsbrytaren på apparatens undersida (bild A, 14).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Starta åter apparaten.



Viktig anvisning

Ta kontakt med kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

Recept och tips

Köttkvarnstillsats

Hålskiva, fin 3 mm:

kokt kyckling-, fläsk- och nötkött, kokt lever, kokt fisk till soppor; rått fläsk- och nötkött till köttfärslimpa; rå lever, kött och späck till leverkorv; fläskkött till medvurst

Hålskiva, medel, 4,8 mm:

fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatvurst;

Hålskiva, grov, 8 mm:

stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester (stek, korv, ...) till låda av resterna

Semmelknödlar

Köttkvarn typ CNFW5

Använd hålskiva 8 mm
300 g färskt vitt bröd
40 g smör eller margarin
200 ml mjölk
2 ägg
1 msk finhackad gul lök
persilja, salt
lite mjöl

Köttkvarn typ CNFW6, 7, 8

Använd hålskiva 4,8 mm
300 g färskt vitt bröd
40 g smör eller margarin
200 ml mjölk
2 ägg
1 msk finhackad gul lök
persilja, salt
lite mjöl

Bearbetning av ingredienserna

- Mala ned det vita brödet med köttkvarnen (typ CNFW5, 6, 7) under ca 1 minut och (typ CNFW8) under ca ½ minut.
- Tillsätt den finhackade gula löken, persiljan och smöret och blanda.
- Blanda äggen med mjöl och salt och blanda ned i semmelmassan.
- Låt degen dra några minuter. Knåda därefter degen en gång till.
- Fukta alltid händerna rejält med vatten för att forma knödlarna. Rulla knödlarna i mjöl.
- Lägg knödlarna i kokande vatten och låt dem dra ca 20 minuter. Koka inte upp!

Korvstoppsningstillsats

- Blötlägg naturtarmen före bearbetningen ca 10 minuter i ljummet vatten.
- Stoppa inte korvarna för hårt eftersom de i så fall kan spricka när de kokas eller steks.
- Man kan även använda munstyckena utan tarm! Panera korvmassan och stek den därefter.

Kebbetillsats

Recept för fylld kebbe

Degknyte:

500 g lamm, skuren i strimlor
500 g bulgurvete, skölj först och sila bort vattnet

1 liten gul lök, hackad

- Kör omväxlande lamm och vete genom den fina hålskivan i köttkvarnstillsatsen.
- Blanda degen väl, blanda ned den gula löken.
- Kör än två gånger blandningen genom köttkvarnstillsatsen.

Fyllning:

400 g lamm, skuren i strimlor
2 medelstora gula lökar, hackade

1 matsked matolja

1 matsked mjöl

2 teskedar kryddpeppar

salt och peppar

- Kör lammet genom den fina hålskivan i köttkvarnstillsatsen.
- Stek den gula löken gyllenbrun.
- Tillsätt lammköttet och stek det helt igenom.
- Tillsätt de övriga ingredienserna. Låt allt stekas ca 1–2 minuter.
- Håll av överskottsfettet.
- Låt fyllningen svalna.

Tillagning av kebbe:

- Kör blandningen till degknytena genom kebbetillsatsen.
- Skär av den ihåliga degsträngen i ca 7,5 cm långa bitar.
- Tryck ihop ena änden av varje degknyte.
- Tryck in lite fyllning i öppningen och tryck sedan till även den andra änden av degknytet.
- Värm upp matoljan (ca 180 °C) och fritera degknytena under ca 6 minuter tills de är gyllenbruna.

Riv-/strimmeltillsats

Skärinsats

till gul lök, kål, äpplen, morötter

Riv- och strimmelinsats, grov

till nötter, choklad, ost, hårt bröd/småfranska

Anvisningar för avfallshantering



Denna maskin 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 produkter 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.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja
laadukas kodinkone. Lisätietoja
tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.*

Sisältö

Turvallisuusasiaa	60
Turvalaitteet	62
Laitteen osat	62
Ylikuormitussuoja	62
Käyttö	62
Puhdistus	64
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle ..	64
Ruokaohjeita ja vinkkejä	65
Kierrätysohjeita	66
Takuuehdot	66

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.

Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksestä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Tämä laite soveltuu raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen ja käsittelyyn. Käsittävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luuta). Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä 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.

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

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta.

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Käynnistetty laite kytkeytyy uudelleen toimintaan sähkökatkon jälkeen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

Kiinnitä tai irrota lisäosa vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Älä kokoa lisäosaa tai pura sitä osiin, jos se kiinnitetty peruslaitteeseen.

Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara

Varo koskettamasta pyöriviin osiin.

Älä laita sormia täyttösuppiloon. Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.

Varo teräviä teriä – loukkaantumiswaara

Älä koske raastin- tai viipalointiosien teräviin teriin tai syrjiin.

Älä tartu raastin- tai viipalointiteriin laitteen ollessa toiminnassa.

Huom.!

Älä paina samanaikaisesti virtakytkintä ja suunnanvaihtokytkintä.

Odot, että moottori on pysähtynyt, ennen kuin painat toista kytkimistä. Laite saattaa vahingoittua.

Turvallitteet

Ylikuormitussuoja (lämpösuojakytkin)

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Siihen saattaa olla syynä, että on käsitelty samanaikaisesti liian suuria määriä elintarvikkeita tai luut ovat tukkineet laitteen.

Katso kappaleesta »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

- 1 Lihamyly
- 2 Käyttöliitäntä
- 3 Lihamyly
- 4 Täyttöastia (Muovi)
- 5 Syöttöpainin
- 6 Syöttöpainimen kansi
- 7 Turvakytkin
- 8 Kantokahva
- 9 Säilytyslokeron, jossa on irrotettava teline terille
- 10 Säilytyslokeron kansi
- 11 Merkkivalo
- 12 Suunnanvaihtokytkin
- 13 Virtakytkin
- 14 Lämpösuojakytkin
- 15 Johdon säilytystila

Lihamyly

- 16 Runko
- 17 Syöttöruuvi ja vääntiö
- 18 Terä
- 19 Reikälevy
 - a) karkea, reikien halkaisija 8 mm
 - b) hieno, reikien halkaisija 3 mm
 - c) keskikarkea, reikien halkaisija 4,8 mm

20 Kiinnitysrengas

Makkaran täyttölaitte

- 21 Suutin
- 22 Kannatinrengas
- 23 Muotti
- 24 Kartiorengas

Raastinosa

- 25 Runko
- 26 Syöttöpainin
- 27 Vaihtoterät
 - a) Viipalointiterä
 - b) Raastinterä, karkea

Ylikuormitussuoja

Vääntiössä on lovi (murtumiskohta), joka suojaaa laitetta suuremmilta vahingoilta lihamylyn ylikuormituksessa. Vääntiö murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Vääntiön tilalle voi helposti vaihtaa uuden.

Muutoin murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Tällaisia varaosia voi tilata asiakaspalvelusta (tilausnumero 753348).

Käyttö



Loukkaantumiswaara

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Kuva 

- Säilytä reikälevyjä säilytyslokerossa.
- Säilytä makkaran täyttölaitteen ja kebben valmistusosan osia syöttöpainimessa ja sulje painin kannella.

Lihamylyn kiinnitys

Kuva 

- Ota säilytyslokerosta reikähalkaisijaltaan sopiva reikälevy.
- Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
- Aseta terä paikalleen syöttöruuviin. Teräpuolen tulee olla reikälevyyn päin.
- Aseta reikähalkaisijaltaan sopiva reikälevy paikalleen syöttöruuviin. **Reikälevyn kiinnityskohdan tulee olla kunnolla paikallaan rungon nokassa.**
- Kierrä kiinnitysrengas paikalleen myötöpäivään kääntäen. Älä kiristä kiinnitysrengasta liian tiukkaan.
- Irrota päinvastaisessa järjestyksessä.

Käyttö:

- Raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen.
- Älä hienonna luita.
- Hienonna tartarpihvin liha kahteen kertaan.

Makkaran täyttölaitteen kiinnitys

Ohje:

Käytä lihamyllyn osia (**paitsi reikälevyä ja terää**).

Kuva

- Ota syöttöpainimesta suutin (A) ja kannatinrenkas (D).
- Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
- Kiinnitä suutin kiinnitysrenkaaseen.
- Aseta kannatinrenkas paikalleen syöttöruuviin ja pidä kiinni.
- **Kannatinrenkaan kiinnityskohdan tulee olla kunnolla paikallaan rungon nokassa.**
- Kierrä kiinnitysrenkas ja suutin paikoilleen myötäpäivään kääntäen. Älä kiristä kiinnitysrengasta liian tiukkaan.
- Irrota päinvastaisessa järjestyksessä.

Käyttö:

Teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla.

Kebben valmistusosan kiinnitys

Ohje:

Käytä lihamyllyn osia (**paitsi reikälevyä ja terää**).

Kuva

- Ota syöttöpainimesta muotti (B) ja kartiorengas (C).
- Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
- Kiinnitä muotti kiinnitysrenkaaseen.
- Aseta kartiorengas paikalleen syöttöruuviin ja pidä kiinni. **Kartiorenkaan kiinnityskohdan tulee olla kunnolla paikallaan rungon nokassa.**
- Aseta kiinnitysrenkas ja muotti paikoilleen myötäpäivään kääntäen. Älä kiristä kiinnitysrengasta liian tiukkaan.
- Irrota päinvastaisessa järjestyksessä.

Käyttö:

Taikinakääröjen muotoiluun.

Laitteen käyttö



Loukkaantumisvaara

Kiinnitä tai irrota lisäosa vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä laita sormia täyttösuppiloon. Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.

Kuva

- Aseta laite tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Ota liitäntäjohto johdon säilytystilasta ja vedä se tarvittavan pituiseksi.
- Kiinnitä valmiiksi koottu lihamylly käyttöliitäntään vähän kallellaan oikealle.
- Käännä lihamylly pystyasentoon, niin että se napsahtaa kiinni.
- Kiristä kiinni lihamyllyn kiinnitysrenkas.
- Aseta täyttöastia paikalleen.
- Aseta syöttöpainin täyttöaukkoon.
- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä laite virtakytkimestä.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.
- Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella.

Käyttöohje:

Jos hienonnettavat elintarvikkeet juuttuvat syöttöruuviin: Poista tukos painamalla suunnanvaihtokytkintä.

1. Katkaise virta laitteesta virtakytkimellä.
2. Odota, että moottori pysähtyy.
3. Paina lyhyesti suunnanvaihtokytkintä.
4. Odota, että moottori pysähtyy.
5. Käynnistä laite virtakytkimestä.

Käytön jälkeen:

- Katkaise virta laitteesta virtakytkimellä.
 - Irrota pistotulppa pistorasiasta.
 - Irrota syöttöpainin.
 - Poista täyttöastia.
 - Irrota lihamylly.
- Paina avaamispainiketta ja irrota samalla lisäosa oikealle kääntäen.
- Irrota lihamyllyn osat toisistaan.
 - Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Raastinosa

Raastaa ja viipaloi juuston, hedelmät ja vihannekset, rouhii pähkinät, kuivat sämpylät ja leipäpalat, suklaan ja muut kovat elintarvikkeet.



Loukkaantumisvaara

Kiinnitä tai irrota lisäosa vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Älä koske raastin- tai viipalointiosien teräviin teriin tai syriin.

Älä laita sormia täyttösuppiloon.

Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.

Kuva

- Aseta haluamasi terä paikoilleen raastinosaan.
- Terä lukittuu automaattisesti käynnistettäessä laite.
- Kiinnitä raastinosa käyttöliitäntään vähän kallellaan oikealle.
- Käännä raastinosa pystyasentoon, niin että se napsahtaa kiinni.
- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Lisää käsiteltävät ainekset täyttöaukon kautta.
- Kiinnitä syöttöpainin ja pidä siitä kiinni.

Ohje:

Syöttöpainimen voi kiinnittää vain yhdessä suunnassa. Huomioi kaarevan reunan asento!

- Käynnistä laite virtakytkimestä.
- Paina elintarvikkeita sisäänpäin syöttöpainimella. Älä paina liian kovaa!

Käytön jälkeen:

- Katkaise virta laitteesta virtakytkimellä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota syöttöpainin.
- Irrota raastinosa.
Paina avaamispainiketta ja irrota samalla lisäosa oikealle kääntäen.
- Irrota raastinosan osat toisistaan.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Puhdistus



Tärkeä ohje

Laite on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.



Sähköiskun vaara

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista!

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.


Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Älä pese astianpesukoneessa alumiiniosia (lihamylyn runkoa, syöttöruuvia ja kiinnitysrengasta). Niiden väri saattaa hieman muuttua ajan mittaan.

Laitteen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi laite kostealla pyyhkeellä.
Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Lisäosien puhdistus

- Pese lihamylyn runko, syöttöruuvi ja kiinnitysrengas käsin.
- Pyyhi metalliosat heti kuiviksi ja voitele ne kevyesti ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.
- Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö

Laite pysähtyy, mutta virta ei kytkeydy pois päältä.

Syy

Laite on ylikuormittunut, esim. lihamylyllä jumittunut.

Toimenpide

- Katkaise virta laitteesta ja odota, että se pysähtyy.
- Poista tukos painamalla suunnanvaihtokytkintä.
- Odota, että moottori pysähtyy.
- Käynnistä laite uudelleen.

Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

Syy

Laitte on ylikuormittunut. Ylikuormitusuoja on lauennut.

Toimenpide

- Pysäytä laite.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia.
- Nosta laitetta ja paina laitteen pohjassa olevaa lämpösuojakytkintä (kuva **A**, 14).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä laite uudelleen.



Tärkeä ohje

Jos et pysty korjaamaan vikaa itse, käänny huoltopalvelun puoleen.

Ruokaohjeita ja vinkkejä

Lihamyllly

Reikälevy, hieno, 3 mm:

keitetty kanan-, sian- ja naudanliha, keitetty maksa, keitetty kala keittoihin; raaka sian- ja naudanliha jauhelihamurekkeisiin; raaka maksa, liha ja silava maksamakkaraan; sianliha ruokamakkaraan

Reikälevy, keskilämpö, 4,8 mm:

sian- ja naudanliha pasteijoihin ja Cervelat-makkaraan;

Reikälevy, karkea, 8 mm:

paistettu sianliha gulassikeittoihin; tähteet (paisti, makkarat, ...) laatikoihin

Leipäknöödelit

Lihamyllly tyyppi CNFW5

Käytä 8 mm:n reikälevyä
300 g tuoretta vehnäleipää
40 g voita tai margariinia
200 ml maitoa
2 munaa

1 rkl hienoksi silputtua sipulia

Persilja, suolaa

Vähän jauhoja

Lihamyllly tyyppi CNFW6, 7, 8

Käytä 4,8 mm:n reikälevyä
300 g tuoretta vehnäleipää
40 g voita tai margariinia
200 ml maitoa
2 munaa

1 rkl hienoksi silputtua sipulia

Persilja, suolaa

Vähän jauhoja

Ainesten käsittely

- Jauha vehnäleipää lihamylyllä (tyyppi CNFW5, 6, 7) noin minuutin ajan tai (tyyppi CNFW8) noin ½ minuuttia.
- Lisää hienoksi silputut sipulit, persilja ja voi ja sekoita.
- Miittaa astiaan munat, maito ja suola ja vatkaa sekaisin, sekoita ne sitten leipämassan joukkoon.
- Anna taikinan vetäytyä muutama minuutti. Vaivaa vielä kerran huolellisesti.
- Kostuta kädet aina hyvin vedellä, ennen kuin alat muotoilla knöödeleitä. Pyöritä knöödelit jauhoissa.
- Laita knöödelit kiehuvaan veteen ja anna vetäytyä noin 20 minuuttia. Vesi ei saa enää kiehua!

Makkaran täyttölaite

- Liota ennen käsittelyä luonnonsuolta haaleassa vedessä noin 10 minuuttia.
- Varo täyttämästä liian täyteen, koska makkarat saattavat silloin haljeta keittäessä tai paistettaessa.
- Voit käyttää suuttimia myös ilman suolta! Leivitä makkaramassa ja paista sen jälkeen.

Kebben valmistusosa

Ohje täytetyille kebbe-kääröille:

500 g suikaloitua lampaanlihaa

500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää

1 pieni silputtu sipuli

- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää lihamylyllä hienon reikälevyn läpi.
- Sekoita taikina hyvin, lisää joukkoon sipuli.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamylyssä.

Täyte:

400 g suikaloitua lampaanlihaa
 2 keskikokoista silputtua sipulia
 1 rkl öljyä
 1 rkl jauhtoa
 2 tl maustepippuria
 Suolaa ja pippuria

- Jauha lampaanliha lihamyllyn hienon reikälevyn läpi.
- Kuullota sipulit kullanuskeiksi.
- Lisää lampaanliha ja paista, kunnes liha on kypsää.
- Lisää muut ainekset. Hauduta noin 1–2 minuuttia.
- Kaada liika rasva pois.
- Anna täytteen jäähtyä.

Kebben valmistus:

- Syötä kääroihiin tuleva täyte kebben valmistusosan läpi.
- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm pituisia paloja.
- Sulje kääron toinen pää.
- Työnnä avonaisesta päästä kääron vähän täytettä ja sulje sitten myös kääron toinen pää.
- Kuumenna öljy (noin 180 °C) ja uppoaista käärojä noin 6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.

Raastinosa**Viipalointiterä**

sipuleille, yrteille, omenoille, porkkanoille

Raastinterä, karkea

pähkinöille, suklaalle, juustolle, kovalle leivälle/sämpylöille

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. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	67
Συστήματα ασφαλείας	69
Με μια ματιά	69
Προστασία από υπερφόρτωση	69
Χειρισμός	69
Καθαρισμός και φροντίδα	72
Αντιμετώπιση βλαβών	72
Συνταγές και Συμβουλές	73
Απόσυρση	74
Όροι εγγύησης	74

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 επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για το κόψιμο και την ανάμειξη ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού. Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). 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 καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

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

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Βάλτε το φινιρίσμα στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή. Μετά από διακοπή ρεύματος ξαναξεκινά η ενεργοποιημένη συσκευή.

Πριν την έναρξη εργασιών καθαρισμού, βγάλτε το φινιρίσμα από την πρίζα.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Τοποθετείτε/αφαιρείτε τα προσαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φινιρίσμα από την πρίζα. Μη συναρμολογείτε/αποσυναρμολογείτε τα προσαρτήματα στη βασική συσκευή.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη.

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες

Μην πιάνετε το κοφτερό μαχαίρι και τις ακμές των ενθέτων τριψίματος και κοπής. Κατά τη λειτουργία μην πιάνετε στα ένθετα τριψίματος και κοπής.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα το πλήκτρο On/Off και το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης. Πριν το πάτημα του άλλου πλήκτρου περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης. Κίνδυνος ζημιάς στη συσκευή.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια υπερφόρτωσης (διακόπτης θερμοπροστασίας)

Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. Πιθανές αιτίες μπορούν να είναι η ταυτόχρονη επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων ή ένα μπλοκάρισμα από κόκκαλα.

Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση βλαβών".

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα

- 1 Κρεατομηχανή
- 2 Κίνηση
- 3 Προσάρτημα κρεατομηχανής
- 4 Δοχείο πλήρωσης (Πλαστικό)
- 5 Πιεστής
- 6 Καπάκι για τον πιεστή
- 7 Πλήκτρο ασφάλισης
- 8 Λαβή μεταφοράς
- 9 Χώρος φύλαξης με ένθετο
- 10 Καπάκι για χώρο φύλαξης
- 11 Ενδεικτική λυχνία
- 12 Πλήκτρο αντίστροφης κίνησης
- 13 Πλήκτρο On/Off
- 14 Διακόπτης θερμοπροστασίας
- 15 Φύλαξη καλωδίου

Προσάρτημα κρεατομηχανής

- 16 Περιβλήμα
- 17 Κοχλίας με κόμπλερ
- 18 Μαχαίρι

19 Διάρτητος δίσκος

- a) τριψίματος, διάμετρος τρύπας 8 mm
- b) ψιλό κόψιμο, διάμετρος τρύπας 3 mm
- c) μεσαία, διάμετρος τρύπας 4,8 mm

20 Βιδωτός δακτύλιος

Προσάρτημα γεμισματος λουκάνικων

21 Ακροστόμιο

22 Φέρων δακτύλιος

Προσάρτημα για κεφτεδάκια

23 Μορφοποιητής

24 Κωνικός δακτύλιος

Προσάρτημα τριψίματος

25 Περιβλήμα

26 Πιεστής

27 Ανταλλάξιμο ένθετο

- a) Ένθετο κοπής
- b) Ένθετο τριψίματος; χοντρό τρίψιμο

Προστασία από υπερφόρτωση

Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης της κρεατομηχανής, το κόμπλερ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης).

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάει το κόμπλερ σ' αυτό το σημείο. Το κόμπλερ μπορεί όμως να αντικατασταθεί εύκολα. Διαφορετικά τα ανταλλακτικά με σημείο ηθελημένης θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Τέτοια ανταλλακτικά μπορείτε να προμηθευτείτε έναντι του ανάλογου αντιτίμου από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδικός παραγγελίας 753348).

Χειρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού!

Βάλτε το φιλς στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Εικόνα 13

- Φυλάτε τους διάτρητους δίσκους στον χώρο φύλαξης.
- Φυλάτε τα επιμέρους μέρη του προσαρτήματος γεμίσματος λουκάνικων και του προσαρτήματος για κεφτεδάκια στον πιεστή και κλείστε τον με το καπάκι του.

Συναρμολόγηση προσαρτήματος κρεατομηχανής

Εικόνα 14

- Πάρτε από τον χώρο φύλαξης τον διάτρητο δίσκο με την επιθυμητή διάμετρο οπών.
- Τοποθετήστε τον κοχλία στο περίβλημα.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι επάνω στον κοχλία. Οι λεπίδες πρέπει να δείχνουν προς τον διάτρητο δίσκο.
- Τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο με την επιθυμητή διάμετρο οπών επάνω στον κοχλία. **Η εγκοπή στον διάτρητο δίσκο πρέπει να εφαρμόζει στη μύτη στο περίβλημα.**
- Βιδώστε τον βιδωτό δακτύλιο στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μην σφίξετε πολύ τον βιδωτό δακτύλιο.
- Η αποσυναρμολόγηση γίνεται στην αντίστροφη σειρά.

Χρήση:

- Επεξεργασία ωμού και βρασμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού.
- Μην επεξεργάζεστε κόκαλα.
- Τον κιμά από βοδινό φιλέτο που τρώγεται ωμός, τον κόβετε δύο φορές.

Συναρμολόγηση του προσαρτήματος γεμίσματος λουκάνικων

Υπόδειξη:

Χρησιμοποιούνται τα μέρη του προσαρτήματος κρεατομηχανής (χωρίς διάτρητο δίσκο και μαχαίρι).

Εικόνα 15

- Πάρτε το ακροφύσιο (A) και τον φέροντα δακτύλιο (D) από τον πιεστή.
- Τοποθετήστε τον κοχλία στο περίβλημα.
- Τοποθετήστε το ακροφύσιο στον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε τον φέροντα δακτύλιο επάνω στον κοχλία και κρατήστε τον. **Η εγκοπή στον φέροντα δακτύλιο πρέπει να εφαρμόζει στη μύτη στο περίβλημα.**
- Βιδώστε από πάνω τον βιδωτό δακτύλιο με ακροφύσιο στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μην σφίξετε πολύ τον βιδωτό δακτύλιο.
- Η αποσυναρμολόγηση γίνεται στην αντίστροφη σειρά.

Χρήση:

Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα.

Συναρμολόγηση του προσαρτήματος για κεφτεδάκια

Υπόδειξη:

Χρησιμοποιούνται τα μέρη του προσαρτήματος κρεατομηχανής (χωρίς διάτρητο δίσκο και μαχαίρι).

Εικόνα 16

- Πάρτε τον μορφοποιητή (B) και τον κωνικό δακτύλιο (C) από τον πιεστή.
- Τοποθετήστε τον κοχλία στο περίβλημα.
- Τοποθετήστε τον μορφοποιητή στον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε τον κωνικό δακτύλιο επάνω στον κοχλία και κρατήστε τον. **Η εγκοπή στον κωνικό δακτύλιο πρέπει να εφαρμόζει στη μύτη στο περίβλημα.**
- Βιδώστε από πάνω τον βιδωτό δακτύλιο με μορφοποιητή στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μην σφίξετε πολύ τον βιδωτό δακτύλιο.
- Η αποσυναρμολόγηση γίνεται στην αντίστροφη σειρά.

Χρήση:

Για τον σχηματισμό σωλήνων από ζύμη.

Εργασία με τη συσκευή



Κίνδυνος τραυματισμού

Τοποθετείτε/αφαιρείτε το προσάρτημα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φιν από την πρίζα. Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Εικόνα 15

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε επίπεδο, καθαρό πάγκο εργασίας.
- Βγάλτε το τροφοδοτικό καλώδιο από τη φύλαξη καλωδίου και τραβήξτε το ως το επιθυμητό μήκος.
- Τοποθετήστε το πλήρως συναρμολογημένο προσάρτημα κρεατομηχανής με ελαφριά κλίση προς τα δεξιά επάνω στην κίνηση.
- Στρέψτε το προσάρτημα κρεατομηχανής προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Σφίξτε τον βιδωτό δακτύλιο στο προσάρτημα κρεατομηχανής.
- Τοποθετήστε από πάνω το δοχείο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε τον πιεστή στο άνοιγμα πλήρωσης.
- Τοποθετήστε μπολ ή πιάτο κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης.
- Για το κατόπιν στρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστή.

Υπόδειξη εφαρμογής:

Σε περίπτωση που έχουν μαγκώσει τα προς κόψιμο τρόφιμα στον κοχλία: Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης, για να λύσετε το μπλοκάρισμα.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
2. Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
3. Πατήστε για λίγο το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης.

4. Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.

Μετά την εργασία:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Τραβήξτε τον πιεστή προς τα έξω.
- Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης.
- Αφαιρέστε το προσάρτημα κρεατομηχανής.
Για τον σκοπό αυτό με πατημένο το πλήκτρο απασφάλισης γυρίστε το προσάρτημα προς τα δεξιά και αφαιρέστε το.
- Αποσυναρμολογήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προσάρτημα τρίψιματος

Για το τρίψιμο και κόψιμο τυριού, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων, μπαγιάτικων ψωμακιών και κομματιών ψωμιού, σοκολάτας και άλλων σκληρών τροφίμων.



Κίνδυνος τραυματισμού

Τοποθετείτε/αφαιρείτε το προσάρτημα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φιν από την πρίζα. Μην πιάνετε το κοφτερό μαχαίρι και τις ακμές των ενθέτων τρίψιματος και κοπής. Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Εικόνα 16

- Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο στο περιβλήμα του προσαρτήματος τρίφτη. Η ασφάλιση του ένθετου γίνεται αυτόματα κατά την ενεργοποίηση της συσκευής.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα τρίφτη με ελαφριά κλίση προς τα δεξιά επάνω στην κίνηση.
- Στρέψτε το προσάρτημα τρίφτη προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε μπολ ή πιάτο κάτω από το άνοιγμα εξόδου.

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και κρατήστε τον.

Υπόδειξη:

Ο πιεστής μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε μία κατεύθυνση. Προσέξτε τη θέση της καμπύλης!

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Πιέστε τα τρόφιμα με τον πιεστή προς τα κάτω. Μην ασκήσετε υπερβολική πίεση!

Μετά την εργασία:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Τραβήξτε τον πιεστή προς τα έξω.
- Αφαιρέστε το προσάρτημα τρίφτη. Για τον σκοπό αυτό με πατημένο το πλήκτρο απασφάλισης γυρίστε το προσάρτημα προς τα δεξιά και αφαιρέστε το.
- Αποσυναρμολογήστε το προσάρτημα τρίφτη.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα



Σημαντική υπόδειξη

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Πριν την έναρξη των εργασιών καθαρισμού βγάλτε το φιν από την πρίζα!

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.


Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων τα αλουμινένια μέρη (περίβλημα, κοχλίας και βιδωτός δακτύλιος του προσαρτήματος κρεατομηχανής). Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να εμφανιστούν ακίνδυνες χρωματικές αλλοιώσεις.

Καθαρισμός της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

Καθαρίζετε τα προσάρτηματα

- Πλένετε το περίβλημα, τον κοχλίας και τον βιδωτό δακτύλιο του προσαρτήματος κρεατομηχανής στο χέρι.
- Σκουπίζετε αμέσως τα μεταλλικά μέρη και τα αλείφετε με λίγο βρώσιμο λάδι, για να τα προστατέψετε από τη σκουριά.
- Στην Εικόνα  θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επόμενα μέρη.

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη

Η συσκευή ακινητοποιείται, αλλά δεν απενεργοποιείται.

Αιτία

Η συσκευή υπερφορτώθηκε, π. χ. έχει μπλοκαριστεί η κρεατομηχανή.

Αντιμετώπιση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να ακινητοποιηθεί.
- Πατήστε το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης, για να λυθεί το μπλοκάρισμα.
- Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Βλάβη

Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.

Αιτία

Η συσκευή υπερφορτώθηκε. Ενεργοποιήθηκε η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

Αντιμετώπιση

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επί περ. 60 λεπτά.
- Ανασηκώστε τη συσκευή και πατήστε τον διακόπτη θερμοπροστασίας στην κάτω πλευρά της συσκευής (Εικόνα **A**, 14).
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.



Σημαντική υπόδειξη

Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε τη βλάβη μόνοι σας, απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Συνταγές και Συμβουλές

Προσάρτημα κρεατομηχανής

Διάτρητος δίσκος, λεπτός, 3 mm:

βραστό κοτόπουλο, βραστό χοιρινό και βοδινό κρέας, βραστό συκώτι, βραστό ψάρι για σουπες, ωμό χοιρινό και βοδινό κρέας για κιμά, ωμό συκώτι, κρέας και λαρδί για άλειμμα συκωτιού, χοιρινό κρέας για λουκάνικα

Διάτρητος δίσκος, μεσαία, 4,8 mm:

χοιρινό και βοδινό κρέας για πατέ και λουκάνικο σερβελάτ,

Διάτρητος δίσκος, τριψίματος, 8 mm:

ψητό χοιρινό κρέας για σούπα γκούλας, περισσεύματα (ψητού, λουκάνικα, ...) για γκρατέν από περισσεύματα

Μπαλάκια ψωμιού

Κρεατομηχανή τύπο CNFW5

Χρησιμοποιήστε τον διάτρητο δίσκο των 8 mm

300 g φρέσκο άσπρο ψωμί

40 g βούτυρο ή μαργαρίνη

200 ml γάλα

2 αβγά

1 κ.σ. ψιλοκομμένα κρεμμύδια

Μαϊντανός, αλάτι

Λίγο αλεύρι

Κρεατομηχανή τύπο CNFW6, 7, 8

Χρησιμοποιήστε τον διάτρητο δίσκο των 4,8 mm

300 g φρέσκο άσπρο ψωμί

40 g βούτυρο ή μαργαρίνη

200 ml γάλα

2 αβγά

1 κ.σ. ψιλοκομμένα κρεμμύδια

Μαϊντανός, αλάτι

Λίγο αλεύρι

Επεξεργασία των υλικών

- Αλέστε το άσπρο ψωμί με την κρεατομηχανή (τύπος CNFW5, 6, 7) επί περ. 1 λεπτό και (τύπος CNFW8) επί περ. ½ λεπτό.
- Προσθέστε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, τον μαϊντανό και το βούτυρο και ανακατέψτε.
- Χτυπήστε ελαφρά τα αβγά με το γάλα και το αλάτι και αναμίξτε τα με το μίγμα του ψωμιού.
- Αφήστε τη ζύμη να σταθεί επί μερικά λεπτά. Ζυμώστε κατόπιν ξανά.
- Για να πλάσετε τα μπαλάκια, βρέχετε τα χέρια σας πάντοτε καλά με νερό. Αλευρώστε τα μπαλάκια.
- Ρίξτε τα μπαλάκια σε βραστό νερό και αφήστε τα να τραβήξουν επί περ. 20 λεπτά. Μην τα βράσετε!

Προσάρτημα γεμίσματος λουκάνικων

- Πριν την επεξεργασία μουλιάστε το φυσικό έντερο επί περ. 10 λεπτά σε χλιαρό νερό.
- Μην παραγεμίζετε τα λουκάνικα, γιατί διαφορετικά αυτά μπορεί να σπάσουν κατά το βράσιμο ή το ψήσιμο.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα ακροφύσια και χωρίς έντερο! Πανάρετε τη μάζα για λουκάνικα και τηγανίστε την στη συνέχεια.

Προσάρτημα για κεφτεδάκια

Συναγή για γεμιστά κεφτεδάκια (ανατολίτικα)

Πίτα:

500 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
500 g πληγούρι από σιτάρι, πλυμένο και στραγγισμένο

1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

- Περνάτε εναλλάξ το αρνί και το πληγούρι από τον ψιλό διάτρητο δίσκο του προσαρτήματος κρεατομηχανής.
- Αναμίξτε καλά τη ζύμη, προσθέστε το κρεμμύδι και ανακατέψτε.
- Περάστε το μίγμα ακόμα δύο φορές από το προσάρτημα κρεατομηχανής.

Γέμιση:

400 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

1 κ.σ. λάδι

1 κ.σ. αλεύρι

2 κ.γλ. μπαχάρι

Αλάτι και πιπέρι

- Περάστε το αρνί από τον ψιλό διάτρητο δίσκο του προσαρτήματος κρεατομηχανής.
- Σοτάρετε τα κρεμμύδια, ώστε να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και τηγανίστε το.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- Αχύστε τα όλα επί περ. 1–2 λεπτά.
- Χύστε το πλεονάζον λίπος.
- Αφήστε τη γέμιση να κρυώσει.

Παρασκευή των ανατολίτικων κεφτεδών:

- Περάστε το μίγμα από το προσάρτημα για κεφτεδάκια.
- Χωρίζετε την κούφια λωρίδα ζύμης σε κομμάτια μήκους 7,5 cm το καθένα.
- Πιέστε το ένα άκρο κάθε πίτας να κλείσει.
- Βάλτε λίγη γέμιση μέσα στο άνοιγμα και πιέστε και το άλλο άκρο της πίτας να κλείσει.
- Ζεστώνετε το λάδι (περ. 180 °C) και τηγανίστε τις πίτες (γεμιστά κεφτεδάκια) για περ. 6 λεπτά στη φριτέζα, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

Προσάρτημα τριψίματος

Ένθετο κοπής

Για κρεμμύδια, λάχανο, μήλα, καρότα

Ένθετο τριψίματος; χοντρό τρίψιμο

για καρύδια, φουντούκια, σοκολάτα, τυρί, σκληρό ψωμί/ψωμάκια

Απόσυρση



Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί 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.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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 παραδείγματι 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 κίνδυνοι 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 πτώσης 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 & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir SIEMENS cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	76
Güvenlik tertibatları	78
Genel bakış	78
Aşırı yüklenmeye karşı koruma	78
Cihazın kullanılması	78
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	80
Arıza durumunda yardım	81
Tarifler ve yararlı bilgiler	81
Giderme bilgileri	82
Garanti koşulları	82

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla 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 işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu cihaz, çiğ ve pişmiş et, jambon, kümes hayvanları eti ve balık doğramak ve karıştırarak işlemek için uygundur. İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır.

Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarların 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 çarpması 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. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

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

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız. Devreye sokulmuş cihaz, bir elektrik kesilmesinden sonra yine harekete geçer. Temizleme çalışmalarına başlamadan önce, cihazın elektrik fişini çekip çıkarınız.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Ön üniteleri sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız/çıkartınız. Ön üniteleri kesinlikle ana cihazda monte etmeyiniz/demonte etmeyiniz.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız.

Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız. Eti kabın içine itelemek veya bastırmak için daima bastırma tokmağını kullanınız.

Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizle raspalama ve kesme ünitelerinin keskin bıçaklarına ve kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Çalıştırma esnasında raspalama ve kesme ünitelerine dokunmayınız ve tutmayınız.

Dikkat!

Keskinlikle aynı anda açma/kapatma tuşunu ve dönme yönü değiştirme tuşunu kullanmayınız. Diğer tuşa basmadan önce, tahrik sisteminin (motor) tamamen durmasını bekleyiniz. Cihaz hasarı tehlikesi.

Güvenlik tertibatları

Aşırı yüklenme güvenliği (termik koruma şalteri)

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir. Aynı zamanda çok miktarda besinin işlenmesi veya kemikler tarafından blokaj olası sebeplerden biri olabilir.

Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için "Arıza durumunda yardım" bölümüne bakınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

- 1 Et kıyma makinesi
- 2 Tahrik sistemi
- 3 Kıyma makinesinin ön takımı
- 4 Malzeme doldurma kabı (Plastik)
- 5 Tıkaç
- 6 Tıkaç için kapak
- 7 Güvenlik tuşu
- 8 Taşıma kulpu
- 9 Muhafaza gözü ve ünite
- 10 Muhafaza gözü için kapak
- 11 Kontrol lambası
- 12 Dönme yönü değiştirme tuşu
- 13 Açık/Kapalı tuşu
- 14 Termik koruma şalteri
- 15 Kablo muhafaza bölümü

Kıyma makinesinin ön takımı

- 16 Gövde
- 17 Kavrama üniteli helezon
- 18 Bıçak
- 19 Delikli disk

a) kaba, delik çapı 8 mm

b) ince, delik çapı 3 mm

c) orta, delik çapı 4,8 mm

20 Montaj bileziği

Sucuk doldurma ön ünitesi

21 Lüle

22 Tutucu bilezik

Kebbe ön ünitesi

23 Şekil verici

24 Konik halka

Raspalama ön ünitesi

25 Gövde

26 Tıkaç

27 Değiştirme ünitesi

a) Kesme ünitesi

b) Raspalama ünitesi, kaba

Aşırı yüklenmeye karşı koruma

Et kıyma makinesinin aşırı bir yüklenmesi durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, kavrama ünitesinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı bir yüklenme söz konusu olduğunda, kavrama ünitesi bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Fakat bu kavrama parçası kolayca yenilenebilir. Bunun dışında, önceden belirenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamında girmez. Bu tür yedek parçalar yetkili servis üzerinden satın alınabilir (Sipariş no. 753348).

Cihazın kullanılması



Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Resim B

- Delikli diskleri muhafaza gözü içine yerleştiriniz.
- Sucuk doldurucu ön ünitesinin ve Kebbe ön ünitesinin parçalarını tıkaçın içine yerleştiriniz ve tıkaçı kapak ile kapatınız.

Et kıyma makinesi ön ünitesinin monte edilmesi

Resim C

- İstedığınız delik çapına sahip delikli disk muhafaza etme gözünden alınız.
- Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
- Bıçağı salyangozun üzerine takınız. Bıçak ağızları delikli diske doğru bakmalıdır.
- İsteddiğiniz delik çapına sahip delikli disk salyangozun üzerine takınız. **Delikli diskteki çentik, gövdedeki dil üzerine oturmalıdır.**
- Montaj bileziğini saatin çalışma yönünde çevirip tutturunuz. Montaj bileziğini çok fazla sıkmayınız.

- Demontaj işlemi montaj işleminin tersi yönde yapılır.

Kullanıldığı yerler:

- Pişmiş veya çiğ et, jambon, tavuk türünden kümes hayvanlarının eti ve balık için kullanılabilir.
- Cihazda kemik işlemeyiniz!
- Çiğ yenilen baharatlı kıymayı (tatar) iki kez çekiniz.

Sucuk doldurucu ön ünitesinin monte edilmesi

Bilgi:

Et kıyma makinesi ön ünitesinin parçaları (**delikli disk ve bıçak hariç**) kullanılır.

Resim 10

- Enjektörü (A) ve tutucu bileziği (D) tıkaçtan çıkarınız.
- Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
- Enjektörü montaj bileziğine yerleştiriniz.
- Tutucu bileziği salyangozun üzerine takınız ve sabit tutunuz. **Tutucu bilezikteki çentik, gövdedeki dil üzerine oturmaktadır.**
- Montaj bileziğini enjektörle birlikte saatin çalışma yönünde çevirip tutturunuz. Montaj bileziğini çok fazla sıkmayınız.
- Demontaj işlemi montaj işleminin tersi yönde yapılır.

Kullanıldığı yerler:

Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir.

Kebbe ön ünitesinin monte edilmesi

Bilgi:

Et kıyma makinesi ön ünitesinin parçaları (**delikli disk ve bıçak hariç**) kullanılır.

Resim 11

- Şekil vericiyi (B) ve konik bileziği (C) tıkaçtan çıkarınız.
- Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
- Şekil vericiyi montaj bileziğine yerleştiriniz.
- Konik bileziği salyangozun üzerine takınız ve sabit tutunuz. **Konik bilezikteki çentik, gövdedeki dil üzerine oturmaktadır.**
- Montaj bileziğini şekil vericiyle birlikte saatin çalışma yönünde çevirip tutturunuz. Montaj bileziğini çok fazla sıkmayınız.
- Demontaj işlemi montaj işleminin tersi yönde yapılır.

Kullanıldığı yerler:

Hamurdan boru şeklinde kalıplar oluşturmak içindir.

Cihazın kullanılması



Yaralanma tehlikesi

Ön üniteyi sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız/çıkartınız.

Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız. Eti kabın içine itelemek veya bastırarak için daima bastırma tokmağını kullanınız.

Resim 12

- Cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Şebeke kablosunu kablo muhafaza yerinden çıkarınız ve istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.
- Komple monte edilmiş et kıyma makinesi ön ünitesini hafif sağa eğilmiş konumda tahrik sistemi üzerine oturtunuz.
- Et kıyma makinesi ön ünitesini yerine tam oturuncaya kadar yukarı çeviriniz.
- Et kıyma makinesi ön ünitesindeki montaj bileziğini iyice sıkınız.
- Doldurma kabını takınız.
- Tıkacı et doldurma ağzına takınız.
- Kıyma çıkış deliğinin altına çanak veya tabak koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
- Cihaz için meyve/sebze itmek için sadece tıkacı kullanınız.

Uygulama bilgisi:

Eğer doğranacak besinler salyangoz içinde sıkıştırsa: Blokajı çözmek için dönme yönünü değiştirme tuşunu kullanınız.

1. Cihazı Açma/Kapama tuşu ile kapatınız.
2. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
3. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
4. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
5. Cihazı Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.

İşiniz sona erdikten sonra:

- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Tıkacı çekip dışarı çıkarınız.
- Doldurma kabını çıkarınız.
- Et kıyma makinesi ön ünitesini çıkarınız. Bunun için kilit çözme tuşunu basılı tutarak, ön üniteyi sağa çeviriniz ve çıkarınız.
- Et kıyma makinesi ön ünitesini demonte ediniz.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Raspalama ön ünitesi

Peynir, meyve, sebze, fındık, badem, kurutulmuş kahvaltılık etmek ve ekmelek parçaları, çikolata ve diğer sert besinlerin raspanması ve kesilmesi içindir.



Yaralanma tehlikesi

Ön üniteyi sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız/çıkartınız.

Elinizle raspalama ve kesme ünitelerinin keskin bıçaklarına ve kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız.

Elinizi besin doldurma ağızına sokmayınız. Eti kabın içine itelemek veya bastırarak için daima bastırma tokmağını kullanınız.

Resim 6

- İstedığınız üniteyi raspalama ön ünitesi gövdesinin içine yerleştiriniz. Cihaz devreye sokulunca, ünite otomatik olarak kilitletir.
- Raspalama ön ünitesini hafif sağa eğilmiş konumda tahrik sistemi üzerine oturtunuz.
- Raspalama ön ünitesini yerine tam oturuncaya kadar yukarı çeviriniz.
- Kıyma çıkış deliğinin altına çanak veya tabak koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- İşlenecek besinleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Tıkacı yerleştiriniz ve sabit tutunuz.

Bilgi:

Tıkaç sadece bir yönde takılabilir. Yuvarlak bölümün konumuna dikkat ediniz!

- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.

- Besinleri tıkaç ile aşağı doğru bastırınız. Çok fazla basınç uygulamayınız!

İşiniz sona erdikten sonra:

- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Tıkacı çekip dışarı çıkarınız.
- Raspalama ön ünitesini çıkarınız. Bunun için kilit çözme tuşunu basılı tutarak, ön üniteyi sağa çeviriniz ve çıkarınız.
- Raspalama ön ünitesini demonte ediniz.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Önemli not

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. İtinalı ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.



Elektrik çarpması tehlikesi

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Temizleme çalışmalarına başlamadan önce, cihazın elektrik fişini çekip çıkarınız!

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Alüminyum parçaları (gövde, salyangoz ve et kıyma makinesi ön ünitesinin montaj bileziği) bulaşık makinesinde yıkamayınız. Zamanla renk değişimleri söz konusu olabilir, bu renk değişimi zararsızdır.

Cihazın temizlenmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.

Ön takımların temizlenmesi

- Gövde, salyangoz ve et kıyma makinesi ön ünitesinin montaj bileziği elden yıkanmalıdır.
- Metal parçaları derhal kuru bir bez ile silip kurutunuz ve paslanmalarını önlemek için üzerlerine biraz sıvı yemek yağı sürünüz.

- Resim **A**, münferit parçaların nasıl temizleneceği ile ilgili bir genel bakış sunar.

Arıza durumunda yardım

Arıza

Cihaz duruyor, fakat devreden çıkmıyor.

Sebebi

Cihazda aşırı yüklenme söz konusu olduğunda; kıyma makinesinde blokaj meydana gelebilir.

Giderilmesi

- Cihazı kapatınız ve durmasını bekleyiniz.
- Blokajı çözmek için dönme yönünü değiştirme tuşuna basınız.
- Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).

Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.

Sebebi

Cihazda aşırı yüklenme söz konusudur. Aşırı yüklenme güvenliği devreye girdi.

Giderilmesi

- Cihazı kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Cihazın yakl. 60 dakika soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı yukarı kaldırınız ve cihazın alt tarafındaki termik koruma şalterine basınız (Resim **A**, 14).
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).



Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Tarifler ve yararlı bilgiler

Kıyma makinesinin ön takımı

Delikli disk, ince, 3 mm:

Pişmiş tavuk, domuz, sığır eti, pişmiş ciğer, pişmiş çorbalık et, kızartmalık kıyma için çiğ domuz ve sığır eti; çiğ ciğer, ciğer sucuğu için et ve iç yağı, ince kıyılmış etten sucuk için domuz eti

Delikli disk, orta, 4,8 mm:

Macun ve servelat sosisi için domuz ve sığır eti;

Delikli disk, kaba, 8 mm:

Gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; artıklardan yapılan sufle için kullanılan artıklar (kızartma, sucuk, ...)

Ekmekli hamur köftesi

Et kıyma makinesi Typ CNFW5

8 mm çapında delikleri olan disk kullanınız
300 g taze beyaz ekmek
40 g tereyağı veya margarin
200 ml süt

2 yumurta

1 ÇK ince kıyılmış soğan

Maydanoz, tuz

Biraz un

Et kıyma makinesi Typ CNFW6, 7, 8

4,8 mm çapında delikleri olan disk kullanınız
300 g taze beyaz ekmek
40 g tereyağı veya margarin
200 ml süt

2 yumurta

1 ÇK ince kıyılmış soğan

Maydanoz, tuz

Biraz un

Malzemelerin işlenmesi

- Beyaz ekmeği et kıyma makinesi (CNFW5, 6, 7 tipi) ile yakl. 1 dakika ve (CNFW8 tipi) ile yakl. ½ dakika öğütünüz.
- Küçük doğranmış soğanları, maydanozu ve tereyağını ilave ediniz ve karıştırınız.
- Yumurtayı süt ve tuz ile karıştırıp çırpınız ve ufalanmış ekmeklere karıştırınız.
- Hamuru birkaç dakika bekletiniz. Tekrar iyice yoğurunuz.
- Yuvarlak köfteleri şekillendirmek için ellerinizi daima su ile iyice nemlendiriniz. Yuvarlak köfteleri un üzerinde gezdiriniz.
- Yuvarlak köfteleri kaynar suya atınız ve yakl. 20 dakika su içinde bekletiniz. Suyun kaynayıp taşmamasına dikkat ediniz!

Sucuk doldurma ön ünitesi

- Doğal bağırsağı işlemeyen önce yakl. 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sucuk ve sosisleri "tıka basa" doldurmayınız, aksi halde sucuklar kaynayınca veya kızartılınca patlayabilir.

- Enjektörler bağırsaksız da kullanılabilir! Sucukluk malzemeyi pane ediniz ve ardından kızartınız.

Kebbe ön ünitesi

Doldurulmuş Kebbe için tarifler

Doldurulmuş hamur:

500 g kuzu, şeritler halinde kesilmiş

500 g bulgur, yıkanmış ve suyu alınmış

1 küçük soğan, doğranmış

- Sırayla kuzuyu ve bulguru et kıyma makinesi ön ünitesinin küçük delikli diskinden geçiriniz.
- Hamuru iyice karıştırınız, soğanı ilave edip karıştırınız.
- Karışımı iki kez daha et kıyma makinesi ön ünitesinden geçiriniz.

İçine doldurulacak harç:

400 g kuzu, şeritler halinde kesilmiş

2 orta büyüklükte soğan, doğranmış

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı undan sonra

2 kahve kaşığı yenibahar

Tuz ve karabiber

- Kuzuyu et kıyma makinesi ön ünitesinin küçük delikli diskinden geçiriniz.
- Soğanları kızıl kahverengi olacak şekilde kızartınız.
- Kuzu etini ilave ediniz ve iyice kızartınız.
- Diğer malzemeleri ilave ediniz. Tüm malzemeleri yakl. 1–2 dakika buğuda pişirmeye devam ediniz.
- Fazlalık yağı dökünüz.
- Doldurma malzemesinin soğumasını bekleyiniz.

Kebbe hazırlanması:

- Doldurulmuş hamur için kullanılacak karışımı Kebbe ön ünitesinden geçiriniz.
- İçi boş hamur borusundan 7,5 cm uzunlukta parçalar kesiniz.
- Bu hamur borularının bir ucunu bastırıp kapatınız.
- İçine biraz doldurma maddesi bastırınız ve hamur borusunun diğer ucunu da bastırıp kapatınız.
- Sıvı yağ ısıtınız (yakl. 180 °C) ve içi doldurulmuş hamurları yağ içinde yaklaşık 6 dakika kızıl kahverengi oluncaya kadar kızartınız.

Raspalama ön ünitesi

Kesme ünitesi

Soğan, lahanaya, elma, havuç için

Raspalama ünitesi, kaba

Fındık, çikolata, peynir, sert ekmek/kahvaltılık ekmek için

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 olduğunu anlaşıldığı durumda 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 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

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 .İstanbul

Telefonu :

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx

Faks :

Faks : 0216 528 91 88

E-posta :

E-posta : 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. :

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы SIEMENS.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	85
Системы безопасности	87
Комплектный обзор	87
Защита от перегрузки	87
Эксплуатация	88
Чистка и уход	90
Помощь при устранении неисправностей	90
Рецепты и рекомендации	91
Указания по утилизации	92
Гарантийные условия	92

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации 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.

Данный прибор пригоден для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы. Из перерабатываемых продуктов должны быть полностью удалены твердые компоненты (напр., кости). 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 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.

Подключать и использовать прибор можно 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.

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

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель.

Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

После перерыва в подаче электроэнергии включенный прибор снова продолжает работу.

Перед началом чистки извлечь штепсельную вилку из розетки.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Насадки можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки. Ни в коем случае не собирать/разбирать насадки на основном блоке.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод
 Не прикасаться к вращающимся деталям.
 Не опускать руки в загрузочный ствол. Для проталкивания всегда использовать толкатель.

Опасность травмирования об острый нож

Не касаться руками острых ножей и краев вставок-резок и вставок-шинковок. Во время эксплуатации не касаться руками вставок-резок и вставок-шинковок.

Внимание!

Ни в коем случае не использовать одновременно кнопку включения/выключения и кнопку обратного хода.

Перед нажатием на другую кнопку следует дождаться полной остановки привода. Опасность повреждения прибора.

Системы безопасности

Защита от перегрузки (тепловой защитный выключатель)

Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

- 1 Мясорубка
- 2 Привод
- 3 Насадка-мясорубка
- 4 Загрузочный лоток (пластмасса)
- 5 Толкатель
- 6 Крышка толкателя
- 7 Аварийная кнопка
- 8 Ручка для переноски
- 9 Отделение для хранения со вставкой
- 10 Крышка отделения для хранения
- 11 Контрольная лампочка
- 12 Кнопка обратного хода
- 13 Кнопка включения/выключения
- 14 Тепловой защитный выключатель
- 15 Отсек для хранения кабеля

Насадка-мясорубка

- 16 Корпус
- 17 Шнек с захватом
- 18 Нож
- 19 Формовочный диск
 - a) крупно, диаметр отверстий 8 мм
 - b) мелко, диаметр отверстий 3 мм
 - c) средне, диаметр отверстий 4,8 мм

20 Кольцо с резьбой

Насадка колбасный шприц

- 21 Головка
- 22 Опорное кольцо
- Насадка кеббе
- 23 Формовочное приспособление
- 24 Конусное кольцо

Насадка-шинковка

- 25 Корпус
- 26 Толкатель
- 27 Сменная вставка
 - a) Вставка-резка
 - b) Вставка-шинковка, крупно

Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки мясорубки, захват снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Однако захват можно легко заменить. Замена других запасных частей с заданным местом слома не входит в рамки наших гарантийных обязательств. Такие запасные части можно приобрести в сервисной службе (номер для заказа: 753348)

Эксплуатация



Опасность травмирования!

Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Рисунок В

- Формовочные диски сложить в отделение для хранения.
- Отдельные детали колбасного шприца и насадки кеббе сложить в толкатель и закрыть его крышкой.

Сборка насадки-мясорубки

Рисунок В

- Извлечь формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра из отделения для хранения.
- Вставить шнек в корпус.
- Надеть нож на шнек. Лезвия должны указывать к формовочному диску.
- Надеть формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра на шнек. **Выемка на формовочном диске должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой по часовой стрелке. Не затягивать зажимное кольцо слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

- Переработка сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.
- Не перерабатывать кости!
- Тартар пропускать через мясорубку дважды.

Сборка насадки колбасный шприц

Примечание:

Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

Рисунок Д

- Извлечь головку (А) и опорное кольцо (D) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить головку в кольцо с резьбой.

- Надеть опорное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на опорном кольце должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с головкой по часовой стрелке. Не затягивать зажимное кольцо слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки.

Сборка насадки кеббе

Примечание:

Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

Рисунок В

- Извлечь формовочное приспособление (В) и конусное кольцо (С) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить формовочное приспособление в кольцо с резьбой.
- Надеть конусное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на конусном кольце должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с формовочным приспособлением по часовой стрелке. Не затягивать зажимное кольцо слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

Для формования трубочек из массы.

Работа с прибором



Опасность травмирования

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол. Для проталкивания всегда использовать толкатель.

Рисунок 15

- Поставить прибор на ровную, чистую рабочую поверхность.
- Извлечь сетевой кабель из отсека для хранения кабеля и вытянуть его на требуемую длину.
- Установить полностью собранную насадку-мясорубку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-мясорубку вверх до фиксации.
- Затянуть кольцо с резьбой на насадке-мясорубке.
- Установить загрузочный лоток.
- Вставить толкатель в загрузочное отверстие.
- Подставить миску или тарелку под выпускное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Положить продукты для переработки в загрузочный лоток.
- Для подталкивания использовать исключительно толкатель.

Рекомендация по применению:

В случае застревания измельченных продуктов в шнеке: Для устранения блокировки использовать кнопку обратного хода.

1. Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
2. Дождаться остановки привода.
3. Коротко нажать кнопку обратного хода.
4. Дождаться остановки привода.
5. Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять загрузочный лоток.
- Снять насадку-мясорубку.
Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, насадку следует повернуть вправо и снять.
- Разобрать насадку-мясорубку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Насадка-шинковка

Для шинковки и нарезки сыра, фруктов, овощей, орехов, миндаля, сухих булочек и кусочков хлеба, шоколада и других твердых продуктов.



Опасность травмирования

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Не касаться руками острых ножей и краев вставок-резов и вставок-шинковок.

Не опускать руки в загрузочный ствол. Для проталкивания всегда использовать толкатель.

Рисунок 16

- Вставить желаемую вставку в корпус насадки-шинковки.
Фиксирование вставки происходит автоматически в момент включения прибора.
- Установить насадку-шинковку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-шинковку вверх до упора.
- Подставить миску или тарелку под выпускное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочное отверстие.
- Вставить толкатель и удерживать.

Примечание:

Толкатель можно вставлять только в одном направлении. Обратить внимание на форму округлости!

- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Продукты проталкивать вниз толкателем. Не нажимать слишком сильно!

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять насадку-шинковку.
Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, насадку следует повернуть вправо и снять.

- Разобрать насадку-шинковку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход



Важное примечание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.



Опасность поражения электрическим током

*Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.
Перед началом чистки извлечь вилку из розетки!*

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства.

Поверхности прибора могут быть повреждены.


Детали из алюминия (корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки) не мыть в посудомоечной машине.

Со временем могут появиться безвредные пятна.

Чистка прибора

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть прибор влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.

Чистка насадок

- Корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки промыть вручную.
- Металлические детали сразу вытереть насухо и немного смазать пищевым маслом для защиты от ржавчины.
- На рисунке  Вы найдете обзор, как следует чистить отдельные детали.

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность

Прибор останавливается, но не выключается.

Причина

Прибор перегружен, напр., мясорубка заблокирована продуктом.

Устранение

- Выключить прибор и дождаться остановки.
- Для разблокировки нажать на кнопку обратного хода.
- Дождаться остановки привода.
- Снова включить прибор.


Неисправность

Прибор выключается во время использования.

Причина

Прибор перегружен. Сработала защита от перегрузки.

Устранение

- Выключить прибор.
- Извлечь вилку из розетки.
- Дать прибору остыть в течение примерно 60 минут.
- Приподнять прибор и нажать на тепловой защитный выключатель на нижней стороне прибора (рисунок  14).
- Вставить вилку в розетку.
- Снова включить прибор.



Важное примечание

Если Вы не сможете устранить неполадку, обратитесь в сервисную службу.

Рецепты и рекомендации

Насадка-мясорубка

Формовочный диск, мелко, 3 мм:

вареное куриное, свиное, говяжье мясо, вареная печень, вареная рыба для супов; сырое свиное и говяжье мясо для рулета из рубленого мяса; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свиное мясо для сырокопченой колбасы

Формовочный диск, средне, 4,8 мм:

свиное и говяжье мясо для паштета и сервелата;

Формовочный диск, крупно, 8 мм:

жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (жаркого, колбасы, ...) для запеканки из остатков

Хлебные клецки

Мясорубка, тип CNFW5

Использовать формовочный диск 8 мм
300 г свежего белого хлеба

40 г сливочного масла или маргарина

200 мл молока

2 яйца

1 ст. л. мелконарезанного лука

петрушка, соль

немного муки

Мясорубка, тип CNFW6, 7, 8

Использовать формовочный диск 4,8 мм

300 г свежего белого хлеба

40 г сливочного масла или маргарина

200 мл молока

2 яйца

1 ст. л. мелконарезанного лука

петрушка, соль

немного муки

Переработка ингредиентов

- Размолоть белый хлеб в мясорубке (тип CNFW5, 6, 7) примерно за 1 минуту и (тип CNFW8) за ½ минуты.
- Добавить мелконарезанный лук, петрушку, сливочное масло и перемешать.
- Взбить яйца с молоком и солью и вмешать в хлебную массу.
- Дать тесту подойти несколько минут. Затем вымесить еще раз.
- Для формования клецок всегда хорошо смачивать руки водой. Клецки обваливать в муке.

- Опустить клёчки в кипящую воду и оставить их томиться примерно 20 минут. Не доводить до кипения!

Насадка колбасный шприц

- Натуральную колбасную оболочку перед переработкой замочить в теплой воде примерно на 10 минут.
- Оболочку следует наполнять не слишком плотно, в противном случае во время варки или жарки колбаски могут лопнуть.
- Головки можно также использовать без оболочки! Колбасную массу панировать и затем обжарить.

Насадка кеббе

Рецепт для кеббе с начинкой

Фарш для трубочек:

500 г баранины, нарезанной полосками

500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей

1 маленькая луковица, рубленая

- Пропустить баранину и пшеницу, загружая их попеременно, через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Массу хорошо перемешать, вмешать лук.
- Массу пропустить еще два раза через насадку-мясорубку.

Начинка:

400 г баранины, нарезанной полосками

2 луковицы средней величины, рубленные

1 столовая ложка растительного масла

1 столовая ложка муки

2 чайных ложки душистого перца

соль и перец

- Пропустить баранину через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Обжарить лук до золотисто-коричневого цвета.
- Добавить баранину и прожарить.
- Добавить остальные ингредиенты. Все протушить в течение примерно 1–2 минут.
- Слить лишний жир.
- Дать начинке остыть.

Приготовление кеббе:

- Фарш для трубочек пропустить через насадку кеббе.
- От поллой колбаски из фарша отрезать кусочки длиной по 7,5 см.
- Защепить один конец такой трубочки.
- Вложить немного начинки в отверстие и защепить также другой конец трубочки.
- Нагреть масло (примерно 180 °C) и жарить кеббе во фритюре в течение примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

Насадка-шинковка

Вставка-резка

для лука, капусты, яблок, моркови

Вставка-шинковка, крупно

для орехов, шоколада, сыра, сухого хлеба/булочек

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.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

SIEMENS фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Осы бұйымды сатып алумен Сіз өз шешіміңізді замануи, жоғары сапалы тұрмыстық электрбұйымы үшін жасадыңыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді ғаламтордағы бетімізде таба аласыз.

Мазмұны

Өз қауіпсіздігіңіз үшін	93
Қауіпсіздік жүйесі	95
Жалпы мәліметтер	95
Шамадан артық жүктелуінен қорғау	96
Қолдану	96
Тазалау мен күту	98
Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек	99
Тағам рецепттері мен кеңестер	99
Кәдеге жарату бойынша нұсқаулар	100
Кепілдеме шарттары	101

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. Бұйымды тек қана азық-түлік өнімдерін қалыпты тұрмыстық көлемде мен уақытта өңдеу үшін қолданыңыз.

Бұл бұйым өңделмеген және өңделген етті, ет майларын, тауық етін және балықты ұсақтап тұрау және араластыру үшін арналған. Өңделетін азық-түлік өнімдерінде қатты бөлшектері болмауы керек (мысалы сүйектері). 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.

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

Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды. Бүмен тазалау құралын қолданбаңыз.

Электр тоққа қосу айырын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін керекті әрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электррозеткасына қосыңыз.

Электр тоқтың берілуі тоқтатылғаннан кейін тоқ қайта берілгенде қосылған бұйым қайта іске қосылады.

Тазалау жұмыстарын өткізу алдынан кабелін электррозеткадан ажыратыңыз.

Электрбұйым жұмыс істегенде жылжып тұратын қосалқы немесе қосымша бөлшектерді ауыстыру алдында электрбұйымды өшіріп, оның ашасын тоқ беру жүйесінен ажырату керек.

Қондырғыларын тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электррозеткасынан шығарылғанында енгізіңіз/шығарыңыз. Қондырғыларды ешқашан электрбұйымның негізгі құралына тікелей орнатпаңыз/бөлшектеп шығармаңыз.

Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!
Айналып тұратын бөлшектерін ұстамаңыз. Толтыру бөлімшесі ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

Өткір пышақ арқылы жаралану қауібі!

Ұсатқыш және кесу қондырғылардың өткір пышақтары мен ұштарын ұстамаңыз. Жұмыс барысында бұйымның ұсатқыш және кесу қондырғыларын ұстамаңыз.

Сақтандыру!

Қосу/Өшіру түймешігін және кері жүріс түймешігін ешқашан бір уақытта бірге қолданбаңыз. Басқа түймешікті басу алдынан жетектің толығымен тоқталуына дейін күтіңіз. Бұйымның зақымданып бұзылу қауібі.

Қауіпсіздік жүйесі

Шамадан тыс жүктелуден сақтандыру жүйесі (термо-қорғау қосқышы)

Жұмыс уақытында мотор өз-өзімен өшірілсе, бұл шамадан тыс жүктелуден сақтандыру жүйесінің қосылып тұрғанын білдіреді. Мүмкін болатын себептеріне азық-түлік өнімдерінің жоғары көлемін бір уақытта бірге өңдеу немесе сүйектер арқылы пайда болған оқшаулалар жатады.

Қауіпсіздік жүйесінің қосылғанында қалай өрекет ету бойынша “Ақаулықтар пайда болғандағы көмек” тарауын оқыңыз.

Жалпы мәліметтер

Екі жағынан жайып ашыңыз.

А сурет

- 1 Еттартқыш
- 2 Жетек
- 3 Еттартқыш қондырғысы
- 4 Толтыру табағы (пластик)
- 5 Итергіш
- 6 Итергіш үшін қақпақ
- 7 Қауіпсіздендіру түймешігі
- 8 Тұтқасы
- 9 Қондырғысы бар сақтау ұяшығы
- 10 Сақтау ұяшығы үшін қақпақ

- 11 Тексеру шамы
- 12 Кері жүріс түймешігі
- 13 Қосу/Өшіру түймешігі
- 14 Термо-қорғау қосқышы
- 15 Кабельді сақтау
- Еттартқыш қондырғысы
- 16 Тұрқы
- 17 Қармаушысы бар шнек
- 18 Пышақ
- 19 Саңылаулар шілттері
 - a) ірі, саңылаулар 8 мм
 - b) ұсақ, саңылаулар 3 мм
 - c) орташа, саңылаулар 4,8 мм

20 Сомын

Шұжық толтырғыш қондырғысы

- 21 Бүріккі
- 22 Дистанциялық сына
- Кеббе үшін қондырғы
- 23 Жасақтаушы
- 24 Конустық шығыршық

Ұсатқыш қондырғысы

- 25 Тұрқы
- 26 Итергіш
- 27 Ауыстыру қондырғысы
 - a) Кесу қондырғысы
 - b) Ұсатқыш қондырғысы, ірі

Шамадан артық жүктелуінен қорғау

Етартқыштың шамадан артық жүктелуінде бұйымыңызда ірірек зақымданып бұзылуын болдырмау үшін қармаушыда арнайы құыс орналастырылған (арнайы үзілім жері).

Шамадан артық жүктелгенінде қармаушы осы жерде бөлінеді. Қармаушыны әр уақытта оңай ауыстыруыңызға болады.

Арнайы құысы бар басқа қосалқы бөлшектер біздің кепілдеме міндеттемелеріміздің құрамына кірмейді. Осындай қосалқы бөлшектерін пайдаланушыларға қызмет көрсету орталықтарында сатып алуыңызға болады (тапсырыс беру нөмірі 753348).

Қолдану



Жаралану қауібі!

Электр тоққа қосу айырын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін керекті әрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электррозеткасына қосыңыз.

- Бұйымды және оның қосалқы бөлшектерін алғашқы қолдану алдынан жақсылап тазалап алыңыз, “Тазалау және күту” тарауын оқыңыз.

☒ сурет

- Саңылау шілтерлерін сақтау ұяшықта орналастырыңыз.
- Шұжық толтырушы мен кеббе қондырғысының бөліктелген бөлшектерін итергіште орналастырып, оны қақпағымен жабыңыз.

Етартқыш қондырғысын орнату

☒ сурет

- Саңылаулардың таңдалған диаметріне қарай саңылау шілтерлерін сақтау ұяшығынан шығарып алыңыз.
- Шнекті тұрқыға енгізіңіз.
- Пышақты шнекке орнатыңыз. Өткір ұштары саңылау шілтеріне қарай қарап тұруы керек.
- Саңылаулардың таңдалған диаметріне қарай саңылау шілтерін шнекке орнатыңыз. **Саңылаулар шілтерінің**

жанындағы бос орын тұрқы ішінде дөңесінде отыруы керек.

- Сомынды сағат тілі бағытымен бұрып бекітіңіз. Сомынды аса қатты тартпаңыз.
- Бөлшектен шығару кері реттікпен өткізіледі.

Қолдану:

- Өңделмеген және өңделген етті, ет майларын, тауық етін және балықты өңдеу үшін.
- Сүйектерді өңдеуге болмайды!
- Шикі еттің аса ұсақталуы үшін етті екі рет тартыңыз.

Шұжық толтырғыш қондырғысын орнату

Назарыңызға:

Етартқыштың (саңылау шілтерісіз және пышақсыз) қондырғы бөлшектері қолданылады.

☒ сурет

- Бүріккіні (A) және дистанциялық сынаны (D) итергіштен шығарып алыңыз.
- Шнекті тұрқыға енгізіңіз.
- Бүріккіні сомынға енгізіңіз.
- Дистанциялық сынаны шнекке орнатып алыңыз да ұстап тұрыңыз. **Дистанциялық сынаның жанындағы бос орын тұрқы ішінде дөңесінде отыруы керек.**
- Сомынды бүріккімен бірге сағат тілі бағытымен бұрып бекітіңіз. Сомынды аса қатты тартпаңыз.
- Бөлшектен шығару кері реттікпен өткізіледі.

Қолдану:

Жасанды және табиғи ішектерді шұжық қоспасымен толтыру.

Кеббе үшін қондырғыны орнату

Назарыңызға:

Етартқыштың (саңылау шілтерісіз және пышақсыз) қондырғы бөлшектері қолданылады.

☒ сурет

- Жасақтаушыны (B) және конустық шығыршықты (C) итергіштен шығарып алыңыз.
- Шнекті тұрқыға енгізіңіз.
- Жасақтаушыны сомынға енгізіңіз.

- Конустық шығыршықты шнекке орнатып алыңыз да ұстап тұрыңыз. **Конустық шығыршықтың жанындағы бос орын тұрқы ішіндегі дөңесінде отыруы керек.**
- Сомынды жасақтаушымен бірге сағат тілі бағытымен бұрып бекітіңіз. Сомынды аса қатты тартпаңыз.
- Бөлшектеп шығару кері реттікпен өткізіледі.

Қолдану:

Қамырдан орама кеспе түрлерін жасау үшін.

Бұйыммен жұмыс істеу



Жаралану қауібі

Қондырғыны тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электррозеткасынан шығарылғанында енгізіңіз/шығарыңыз.

Толтыру бөлімшесі ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

■ сурет

- Бұйымды тегіс, таза жұмыс тақтасына қойыңыз.
- Тоқ жүйесіне қосу кабелін кабель сақтайтын жерінен шығарып алып, оны өзіңіз қалаған ұзындыққа тартып алыңыз.
- Толығымен орнатылған еттартқыш қондырғысын біраз оң жаққа қарай еңкейтіп ұстап тұрып жетек үстіне орнатыңыз.
- Еттартқыш қондырғысын соңына әбден кіргенше дейін жоғарыға қарай бұрыңыз.
- Сомынды еттартқыш қондырғысына тартып бекітіңіз.
- Толтыру табағын қондырыңыз.
- Итергішті толтыру саңылуына қойыңыз.
- Шығару саңылауы астына табақ немесе тостаған қойыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы қосыңыз.
- Өңделетін азық-түлік өнімдерін толтыру табағына салыңыз.

- Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз.

Қолдану бойынша нұсқау:

Ұсатылатын азық-түлік өнімдері шнекте қыстырылып қалса: Оқшаулауды алып тастау үшін кері жүріс түймешігін қолданыңыз.

1. Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы өшіріңіз.
2. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз.
3. Кері жүріс түймешігін біраз ғана басыңыз.
4. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз.
5. Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы қосыңыз.

Жұмыстан кейін:

- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы өшіріңіз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Итергішті шығарып алыңыз.
- Толтыру табағын шығарып алыңыз.
- Еттартқыш қондырғысын шығарып алыңыз.

Ол үшін оқшаулауды алып тастау түймешігін басып отырып, қондырғыны оң жаққа бұрып отырып шығарыңыз.

- Еттартқыш қондырғысын бөлшектеп алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, "Тазалау және күту" тарауын оқыңыз.

Ұсатқыш қондырғысы

Ірімшік, жеміс, көкөніс, жаңғақ, бадам, құрғатылған тоқаштар мен нан тілімдерін, шоколад және тағы басқа қатты азық-түлік өнімдерін ұсату және кесу үшін.



Жаралану қауібі

Қондырғыны тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электррозеткасынан шығарылғанында енгізіңіз/шығарыңыз.

Ұсатқыш және кесу қондырғылардың өткір пышақтары мен ұштарын ұстамаңыз.

Толтыру бөлімшесі ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

☒ сурет

- Өзіңіз қалаған қондырғыны ұсатқыш қондырғысының тұрқысы ішіне енгізіңіз.
Қондырғының оқшаулауы автоматты түрде электрбұйым қосылғанда өткізіледі.
- Ұсатқыш қондырғысын біраз оң жаққа қарай еңкейтіп ұстап тұрып жетек үстіне орнатыңыз.
- Ұсатқыш қондырғысын соңына әбден кіргенше дейін жоғарыға қарай бұрыңыз.
- Шығару саңылауы астына табақ немесе тостаған қойыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Өңделетін азық-түлік өнімдерін толтыру табағына салыңыз.
- Итергішті енгізіп, оны босатпай ұстап тұрыңыз.

Назарыңызға:

Итергішті тек қана бір бағытта енгізуге болады. Бүгіліс орнына назар аударыңыз!

- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін итергішпен төменге қарай басыңыз. Аса көп күшпен әрекеттенбеңіз!

Жұмыстан кейін:

- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы өшіріңіз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Итергішті шығарып алыңыз.
- Ұсатқыш қондырғысын шығарып алыңыз.

Ол үшін оқшаулауды алып тастау түймешігін басып отырып, қондырғыны оң жаққа бұрып отырып шығарыңыз.

- Ұсатқыш қондырғысын бөлшектеп алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, “Тазалау және күту” тарауын оқыңыз.

Тазалау мен күту**Маңызды нұсқау**

Бұйым қателер не бұзылғандар жерлері жоқ болған қалыпта сатылады. Лайықты түрде өткізілетін тазалау жұмыстары бұйымды бұзылудан сақтап, оның жұмыс қалпында болуын қамтамасыз етеді.

**Электр тоқ соққысы қауібі**

Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды. Тазалау жұмыстарын өткізу алдынан кабелін электррозеткадан ажыратыңыз.

Сақтандыру!**Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз.**

Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін.

Алюминийден жасалған бөлшектерін (тұрқы, шнек және еттартқыш қондырғысының сомы) ыдыс жуу машинасында тазалап жууға болмайды. Біраз уақыт өткенде зиянсыз түс өзгерілуі пайда болуы мүмкін.

Бұйымды тазалау

- Бұйым айырын тоқ жүйесінен ажыратыңыз.
- Бұйымды ылғалды бір шүберекпен сүртіңіз. Керек болса, біраз ыдыс жуу бұйымын қолданыңыз.

Қондырғыларды тазалау

- Еттартқыш қондырғысының тұрқысын, шнегін және сомының қолмен шайыңыз.
- Металлдан жасалған бөлшектерін жұмыстан кейін құрғақ шүберекпен сүртіп, оларды біраз өсімдік майымен майлап, тот басудан қорғаңыз.
- ☒ суретінде бұйымның бөлшектерін тазалау тәсілдері көрсетілген.

Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек

Қателер мен бөгеттер

Бұйым тұрып қалды, бірақ өшірілмейді.

Себебі

Бұйым шамадан артық жұмыс істеп, мысалы еттартқыш оқшауланған.

Шешім

- Бұйымды өшіріңіз де тоқталғанынша күтіңіз.
- Оқшаулауды жою үшін кері жүрісін басыңыз.
- Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз.
- Бұйымды қайта қосыңыз.

Қателер мен бөгеттер

Электрбұйым қолдану барысында өшіріледі.

Себебі

Электрбұйым шамадан тыс жүктелген. Шамадан тыс жүктелуден қорғау жүйесі қосылып кетті.

Шешім

- Бұйымды өшіріңіз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Электрбұйымды шамамен 60 минут бойы суытып алыңыз.
- Электрбұйымды біраз көтере отырып, оның астыңғы жағындағы термо-сақтандырғыш қосқышын басыңыз (A, 14 суреті).
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұйымды қайта қосыңыз.



Маңызды нұсқау

Қателер мен бөгеттерді өзіңіз жоя алмаған жағдайда пайланушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

Тағам рецепттері мен кеңестер

Еттартқыш қондырғысы

Саңылаулар шілтері, ұсақ, 3 мм:

сорпалар үшін пісірілген тауық, доңыз, сиыр еті, пісірілген бауыр, пісірілген балық; ет рулеті үшін пісірілмеген доңыз және сиыр еті; бауыр шұжығы үшін пісірілмеген бауыр, ет және мал майлары; салями шұжығы үшін доңыз еті;

Саңылаулар шілтері, орташа, 4,8 мм:

Паштет және сервелат шұжығы үшін доңыз және сиыр еті;

Саңылаулар шілтері, ірі 8 мм:

Гуляш көжесі үшін қуырылған доңыз еті; қалған тағамдардан жасалатын көмештер үшін тағам қалғандары (пеште пісірілген ет, шұжық, ...)

Наннан жасалған үзбе кеспесі

CNFW5 еттартқыш үлгісі

Саңылаулары 8 мм болған саңылау шілтерін қолданыңыз

300 г ақ нан

40 г май немесе маргарин

200 мл сүт

2 жұмыртқа

1 АҚ ұсақтап тұралған пияз

ақжелкен, тұз

біраз ұн

CNFW6, 7, 8 еттартқыш үлгісі

Саңылаулары 4,8 мм болған саңылау шілтерін қолданыңыз

300 г ақ нан

40 г май немесе маргарин

200 мл сүт

2 жұмыртқа

1 АҚ ұсақтап тұралған пияз

ақжелкен, тұз

біраз ұн

Қосынды бөлшектерін өңдеу

- Ақ нанды еттартқышпен (CNFW5, 6, 7 үлгісі) шамамен 1 минут және (CNFW8 үлгісімен) шамамен ½ минут бойы ұсатыңыз.
- Ұсақтап тұралған пиязды, ақжелкенді және майды осыған қосып, араластырыңыз.
- Жұмыртқаларды сүтпен және тұзбен араластырып, үзбе қосындыларына қосыңыз.

- Қамырды бірнеше минут бойы демделенуі үшін қоя тұрыңыз. Одан кейін тағы бір рет илеңіз.
- Үзбе кеспесін жасау үшін қолдарыңызды әрқашан жақсылап сумен сулаңыз. Үзбе кеспелерін ұнға аунатып алыңыз.
- Үзбе кеспелерін қайнап тұрған суға салып, шамамен 20 минут бойы бұқтырып алыңыз. Қайнатпаңыз!

Шұжық толтырғыш қондырғысы

- Табиғи ішек қабықтарын өңдеу алдында оларды шамамен 10 минут бойы жылылау суда жібітіп алыңыз.
- Шұжықтарды тым толтырмаңыз – пісірілгенде немесе қуырылғанда жарылып кетуі мүмкін.
- Бүріккілерді ішектерсіз де қолдануға болады! Шұжық турамасын ұнға аунатып алып, одан кейін қуырыңыз.

Кеббе үшін қондырғы

Толтырылған кеббе рецепті

Тұшпаралар:

500 г қой еті, таспадай кесілген
500 г булгур бидайы, жуылған және сорғалып алынған

1 кіші пияз, ұсақтап тұралған

- Қой етін және булгур бидайын бірінен кейін бірін еттартқыш қондырғысының шағын саңылаулар шілтерінен тартыңыз.
- Қамырды жақсылап араластырыңыз, оған пиязды қосыңыз.
- Араласпаны тағы екі рет еттартқыш қондырғысынан тартыңыз.

Жентегі:

400 г қой еті, таспадай кесілген
2 орташа пияз, ұсақтап тұралған
1 ас қасық өсімдік майы
1 ас қасық ұн
2 шай қасық хош иісті пимент бұрышы
тұз бен бұрыш

- Қой етін еттартқыш қондырғысының шағын саңылаулар шілтерінен тартыңыз.
- Пиязды алтын-қоңыр түсіне дейін біраз қуырыңыз.
- Оған қой етін қосып, бәрін жақсылап қуырып алыңыз.

- Қалған ингредиенттерін қосыңыз. Барлығын шамамен 1–2 минут бойы бұқтырып пісіріңіз.
- Артық майды қотарып құйып алыңыз.
- Жентекті суытып алыңыз.

Кеббені дайындау:

- Тұшпаралар үшін араласпаны кеббе қондырғысы арқылы өткізіңіз.
- Бос қамыр ширағынан 7,5 см ұзын бөлшектерін кесіп алыңыз.
- Осындай тұшпаралардың шеттерін жақсылап қысып жабыңыз.
- Ашық жерлеріне біраз жентек салып, тұшпараның басқа шетін де жақсылап қысып жабыңыз.
- Майды қыздырып (шамамен 180 °C), тұшпараларды шамамен 6 минут бойы алтын-қоңыр түсіне дейін шыжып тұрған майда қуырыңыз.

Ұсатқыш қондырғысы

Кесу қондырғысы

пияз, жасылкөк, алма, сәбіз үшін

Ұсатқыш қондырғысы, ірі

жаңғақтар, шоколад, ірімшік, қатты нан/
тоқаш нан үшін

Кәдеге жарату бойынша нұсқаулар



Бұл бұйым еуропалық “Электр және электроникалық қолданған бұйымдары туралы” 2012/19/EG директивасына сай (waste electrical and electronic equipment – WEEE)

белгіленген. Бұл директива қолданған бұйымдарды Еуропа Одағы бойынша қабылдау және қайта өңдеу үшін шеңберлерін белгілейді.

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.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتُحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة
المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد
الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث
الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند
أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبيّنة عن طريق مثلنا في
بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع
المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم
إيصال الشراء معها.

1 ملعقة طعام طحين

2 ملعقة شاي فلفل جامايكا

ملح وفلفل أسود

• يتم فرم لحم الضأن عبر القرص المثقب الخاص
بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.

• يتم تخمير البصل حتى يصبح لونه بني ذهبي.

• يتم إضافة لحم الضأن إلى البصل ويتم قليه جيدا.

• يتم إضافة باقي المكونات.

• يتم ترك المكونات تنكمر لمدة حوالي 2-1 دقيقة.

• يتم سكب الدهن الزائد عن المطلوب.

• يتم ترك الحشو حتى يبرد.

إعداد الكبة:

• يتم تمرير الخليط المعد لأكياس العجين عبر التجهيزة
الأمامية للكبة.

• من شريط العجين الأجوف يتم فصل قطع يبلغ طول
كل منها حوالي 7,5 سنتيمتر.

• يتم إغلاق أحد طرفي كيس العجين هذا من خلال
الضغط عليه.

• يتم ضغط قدرا مناسباً من الحشو في الفتحة، وبعد
ذلك يتم إغلاق الطرف الآخر أيضاً من خلال الضغط
عليه.

• يتم تسخين زيت (حوالي 180 درجة مئوية) ويتم تخمير
أكياس العجين لمدة حوالي 6 دقائق حتى يصبح لونها
بني ذهبي.

التجهيزة الأمامية للبشر

وليجة التقطيع

للبصل، الكرنب، التفاح، الجزر

وليجة بشر، خشن

للمكسرات (البندق، الجوز الخ)، الشوكولاتة، الجبن، الخبز

الصلب/أرغفة الخبز الصغيرة الصلبة

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

معالجة المكونات

- يتم طحن الخبز الأبيض باستخدام مفرمة اللحم (طراز 7, 6, CNFW5) في خلال 1 دقيقة تقريبا، (طراز CNFW8) في خلال ½ دقيقة تقريبا.
- يتم إضافة البصل المحرط الناعم والبقدونس والزبد إلى الخبز المطحون ويتم خلطها.
- يتم خلط البيض مع الحليب والملح باستخدام مضرب ويتم خلطها في كتلة خليط الخبز.
- يتم ترك العجين يخرط لبضعة دقائق.
- بعد ذلك يتم عجن العجين جيدا مرة أخرى.
- لتشكيل الكبيبات يجب دائما تبليل الأيدي جيدا بماء.
- يتم تقليب الكبيبات في طحين.
- يتم وضع الكبيبات في ماء بدرجة حرار الغليان ويتم تركها تخرط لمدة حوالي 20 دقيقة. يجب عدم غلي الكبيبات!

التجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق

- قبل البدء في المعالجة يتم نزع الأغلف من الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة حوالي 10 دقائق لتلين.
- يجب عدم تعبئة النقانق حتى تصبح «مكتظة» أزيد مما ينبغي، وذلك نظرا لأن النقانق يمكن عندئذ أن تتشقق أو تنفجر عند سلقها أو قليها.
- يمكن أيضا استخدام المنافاث بدون غلاف من الأمعاء! عجينة النقانق يتم تقليبها في طحين بقسمات وعقب ذلك يتم قليها.

التجهيزة الأمامية للكبة

وصفة لكبة محشوة

كيس العجين:

- 500 غرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
- 500 غرام حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من الماء
- 1 بصلة صغيرة، مخرطة
- يتم بالتبادل فرم لحم الضأن والبرغل عبر القرص المثقب الخاص بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- يتم خلط العجين جيدا، يتم إضافة البصل وخلطه في العجين.
- يتم تمرير الخليط مرة أخرى عبر التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.

الحشوة:

- 400 غرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
- 2 بصلة صغيرة، مخرطة
- 1 ملعقة طعام زيت

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم تشغيل الجهاز من جديد.



ملاحظة هامة

في حالة عدم تمكنكم من إزالة الخطأ، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

وصفات ونصائح

التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

قرص مثقب، ناعم، 3 مليمترا:

لحم دجاج ناضج، لحم خنزير ناضج، لحم بقري ناضج، كبدة ناضجة، سمك ناضج لأنواع الحساء؛ لحم خنزير ولحم بقري نيء للحوم المفروم المقلي في قطعة واحدة؛ كبدة نيئة، لحم وباكون نيء لصنع نقانق الكبدة؛ لحم خنزير لصنع النقانق المدخنة

قرص مثقب، متوسط، 4.8 مليمترا:

لحم خنزير ولحم بقري لصنع عجائن اللحوم ونقانق السلق؛

قرص مثقب، خشن، 8 مليمترا:

لحم خنزير مقلي لحساء الغولاش؛ بقايا (لحم مقلي،

نقانق، ...) لصواني البقايا

كبيبات فئات الخبز

مفرمة اللحم طراز CNFW5

يتم استخدام قرص مثقب 8 مليمترا

300 غرام خبز أبيض طازج

40 غرام زبد أو مارغرين

200 مليلتر حليب

2 بيضة

1 ملعقة طعام بصل مخرط ناعم

بقدونس، ملح

قليل من الطحين

مفرمة اللحم طراز 7, 8, CNFW6

يتم استخدام قرص مثقب 4.8 مليمترا

300 غرام خبز أبيض طازج

40 غرام زبد أو مارغرين

200 مليلتر حليب

2 بيضة

1 ملعقة طعام بصل مخرط ناعم

بقدونس، ملح

قليل من الطحين

تنظيف التجهيزات الأمامية

- جسم الاحتواء والقطعة الحلزونية وحلقة التثبيت الخاصة بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم يتم غسلها يدويا.
- عقب ذلك مباشرة يجب جفيف الأجزاء المعدنية جيدا بقطعة قماش ويجب حمايتها من الصدأ باستخدام القليل من زيت طعام.
- في الصورة (A) جردون نظرة عامة توضح لكم الكيفية التي يجب بها تنظيف الأجزاء الفردية.

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم سحب وإخراج الكباس.
- يتم إخراج التجهيزة الأمامية للبشر.
- للقيام بذلك يتم حال الضغط على زر فك تأمين الغلق إدارة التجهيزة الأمامية نحو اليمين ويتم إخراجها.
- يتم تفكيك التجهيزة الأمامية للبشر.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية».

التنظيف والعناية

مساعدة في حالات العطل

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل، إلا أنه لا يتوقف عن التشغيل.

السبب

تحميل زائد على الجهاز، على سبيل المثال مفرمة اللحم بها انزناق يعوق دورانها.

إزالة العطل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام.
- يتم الضغط على زر الدوران العكسي، لكي يتم التخلص من الانزناق العائق للحركة.
- يتم الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام.
- يتم تشغيل الجهاز من جديد.

العطل

الجهاز يتوقف عن التشغيل أثناء استخدامه.

السبب

تحميل زائد على الجهاز. تم تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد.

إزالة العطل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم ترك الجهاز يبرد لمدة حوالي 60 دقيقة.
- يتم رفع الجهاز قليلا لأعلى ويتم الضغط على مفتاح الحماية الحرارية الموجود على الجانب السفلي من الجهاز (الصورة 14، A).

ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

خطر حدوث صدمة كهربائية

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في آلة غسل الأواني. قبل البدء في أعمال التنظيف يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة. الأسطح الخارجية يمكن أن يلحق بها ضرر أو تلف. الأجزاء المصنوعة من الألومنيوم (جسم الاحتواء والقطعة الحلزونية وحلقة التثبيت الخاصة بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم) يجب عدم تنظيفها في آلة غسل الأواني. على مر الوقت يمكن أن تحدث تغيرات غير مؤذية في اللون.

تنظيف الجهاز

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم تنظيف الجهاز من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.

التجهيز الأمامية للبشر

لبشر وتقطع الجين، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ)، اللوز، أرغفة الخبز الصغيرة وقطع الخبز الجحففة، الشوكولاتة ومواد غذائية صلبة أخرى.



خطر حدوث إصابات

يجب عدم تركيب/فك التجهيز الأمامية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قد تم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي. يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والخوفا الحادة الخاصة بولائح البشر وولائح التقطيع. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكباس.

الصورة ٤

- يتم إدخال الوليجة المرغوب فيها في جسم الاحتواء الخاص بالتجهيز الأمامية للبشر. تأمين إغلاق الوليجة يتم القيام به أوتوماتيكيا عند تشغيل الجهاز.
- التجهيز الأمامية للبشر يتم إمالتها قليلا نحو اليمين ويتم تركيبها على وحدة الإدارة.
- يتم إدارة التجهيز الأمامية للبشر لأعلى والاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت في مكانها بإحكام.
- يتم وضع وعاء أو صحن تحت فتحة الإخراج.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب معالجتها في فتحة التعبئة.
- يتم إدخال الكباس والإمسك به بإحكام.

ملاحظة:

- الكباس لا يمكن إدخاله إلا في اتجاه واحد. يجب مراعاة وضع الجزء المستديرا
- يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- باستخدام الكباس يتم ضغط المادة الغذائية لأسفل. يجب عدم ممارسة ضغط أكبر من اللازم!

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.

- يتم إدارة التجهيز الأمامية لمفرمة اللحم لأعلى والاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت في مكانها بإحكام.
- يتم ربط حلقة التثبيت على التجهيز الأمامية لمفرمة اللحم.
- يتم تركيب وعاء التعبئة.
- يتم إدخال الكباس في فتحة التعبئة.
- يتم وضع وعاء أو صحن تحت فتحة الإخراج.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب معالجتها في وعاء التعبئة.
- لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس وحده دون غيره.

تنبيهات بشأن الاستخدام:

- في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية الجاري تفتيتها في القطعة الحلزونية: يتم استخدام زر الدوران العكسي لكي يتم التخلص من الانزناق العائق للحركة.
1. يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
 2. يتم الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام.
 3. يتم الضغط على زر الدوران العكسي لبرهة قصيرة.
 4. يتم الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام.
 5. يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم سحب وإخراج الكباس.
- يتم إخراج وعاء التعبئة.
- يتم إخراج التجهيز الأمامية لمفرمة اللحم. للقيام بذلك يتم حال الضغط على زر فك تأمين الغلق إدارة التجهيز الأمامية نحو اليمين ويتم إخراجها.
- يتم تفكيك التجهيز الأمامية لمفرمة اللحم.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية».

تركيب التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

الصورة C

- يتم أخذ القرص المثقب ذو قطر الثقوب المرغوب فيه من موضع الحفظ.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم تركيب السكين على القطعة الحلزونية، النصول يجب أن تكون مشيرة في اتجاه القرص المثقب.
- يتم وضع القرص المثقب ذو قطر الثقوب المرغوب فيه على القطعة الحلزونية. الجزء المفرغ في القرص المثقب يلزم أن يكون مستقرا في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
- يتم ربط حلقة التثبيت عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

الاستخدام:

- معالجة اللحوم، حوم الباكون، حوم الطيور ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.
- يجب عدم معالجة عظام!
- لإعداد اللحم لعمل «التتار» يتم فرم اللحم مرتين.

تركيب التجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق

ملاحظة:

يتم استخدام أجزاء من التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم (بدون القرص المثقب والسكين).

الصورة D

- يتم إخراج المنفت (A) والحلقة الحاملة (D) من الكباس.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم تركيب المنفت في حلقة التثبيت.
- يتم تركيب الحلقة الحاملة على القطعة الحلزونية، الجزء المفرغ في الحلقة الحاملة يلزم أن يكون مستقرا في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
- يتم ربط حلقة التثبيت بالمنفت عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

الاستخدام:

لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نقانق.

تركيب التجهيزة الأمامية للكبة

ملاحظة:

يتم استخدام أجزاء من التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم (بدون القرص المثقب والسكين).

الصورة E

- يتم إخراج فوهة التشكيل (B) و حلقة الخروط (C) من الكباس.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم تركيب فوهة التشكيل في حلقة التثبيت.
- يتم تركيب حلقة الخروط على القطعة الحلزونية ويتم تثبيتها من خلال الإمساك بها. الجزء المفرغ في حلقة الخروط يلزم أن يكون مستقرا في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
- يتم ربط حلقة التثبيت بفوهة التشكيل عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

الاستخدام:

لتشكيل أنابيب عجينة.

العمل بالجهاز



خطر حدوث إصابات

يجب عدم تركيب/فك التجهيزة الأمامية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قد تم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكباس.

الصورة F

- يتم وضع الجهاز على مسطح عمل مستوي ونظيف.
- يتم إخراج سلك التوصيل الكهربائي من موضع الحفاظ على موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي ويتم سحبه حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.
- التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم المركبة أجزائها بالكامل يتم إمالتها قليلا نحو اليمين ويتم تركيبها على وحدة الإدارة.

التجهيزات الأمامية لتعبئة النقانق

- 21 المنفذ
- 22 الحلقة الحاملة
- التجهيزة الأمامية للكبة
- 23 فوهة التشكيل
- 24 حلقة الخروط
- التجهيزة الأمامية للبشر *
- 25 جسم الاحتواء
- 26 الكباس
- 27 الوليجة القابلة للتبديل
- a) وليجة تقطيع
- b) وليجة بشر، خشن

الحماية من التحميل الزائد

للحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على مفرمة اللحم فإن السقاطة مجهزة بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن السقاطة تنكسر عند هذا الموضع. إلا أن السقاطة يمكن استبدالها بسهولة تامة. فيما عدا ذلك فإن قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقاً لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان. مثل قطع الغيار هذه يمكن الحصول عليه عن طريق الشراء لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 753348).

التشغيل



خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء من كافة الإعدادات الخاصة بالعمل بالجهاز.

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية».

الصورة B

- يتم وضع الأقراص المنقبة في موضع الحفظ.
- يتم وضع الأجزاء الفردية للتجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق والتجهيزة الأمامية للكبة في الكباس، ويتم إغلاق الكباس بالغطاء.

تجهيزات الأمان والسلامة

التأمين ضد التحميل الزائد (مفتاح الحماية الحرارية) في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن التأمين ضد التحميل الزائد يكون قد تم تفعيله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد أو وجود إعاقة للحركة من خلال عظام.

للإحاطة بأسلوب التصرف عند تفعيل أحد أنظمة الأمان والسلامة أنظر «مساعدة في حالات العطل».

نظرة عامة

تعليمات الاستخدام تتضمن وصفاً لطرز مختلفة، برجاء الرجوع إلى البيان الإيضاحي للطرز (الصورة A).

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

- 1 مفرمة اللحم
- 2 وحدة الإدارة
- 3 التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم
- 4 وعاء التعبئة
- 5 الكباس
- 6 غطاء للكباس
- 7 مفتاح التأمين
- 8 مقبض الحمل
- 9 موضع الحفظ مع وليجة
- 10 غطاء لموضع الحفظ
- 11 لمبة المراقبة
- 12 زر الدوران العكسي
- 13 زر التشغيل/الإيقاف
- 14 مفتاح الحماية الحرارية
- 15 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

16 جسم الاحتواء

17 القطعة الحلزونية مع سقاطة

18 السكن

19 القرص المثقب

a) خشن، قطر الثقوب 8 ملمتر

b) ناعم، قطر الثقوب 3 ملمتر

c) متوسط، قطر الثقوب 4,8 ملمتر

20 حلقة التثبيت

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقا للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماما وليس بهما أي تلف أو ضرر. يجب دائما إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي عند وجود الجهاز بدون إشراف، وقبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز. يجب عدم سحب سلك التوصيل الكهربائي فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة. في حالة حدوث تلف بسلك التوصيل الكهربائي، عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه، وذلك لتجنب التعرض لأية مخاطر. يجب عدم إجراء أية أعمال إصلاح في الجهاز إلا من قبل أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمة كهربائية

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في آلة غسل الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة تنظيف البخار. يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء من كافة الإعدادات الخاصة بالعمل بالجهاز. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

يجب عدم تركيب أو فك الملحق التكميلي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. يجب عدم تركيب/فك التجهيزات الأمامية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قد تم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي. يجب وبصورة مطلقة عدم تركيب/فك التجهيزات الأمامية على هيكل المحرك.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة تحريك دوارة!

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكباس.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج البشر وولائج التقطيع. أثناء التشغيل يجب عدم إدخال اليد عند ولائج البشر وولائج التقطيع.

انتبه!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام زر التشغيل/الإيقاف وزر الدوران العكسي في نفس الوقت. قبل الضغط على الزر الآخر يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام. خطر حدوث تلف أو ضرر بالجهاز.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	جّهيزات الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	الحماية من التحميل الزائد
ar-3	التشغيل
ar-6	التنظيف والعناية
ar-6	مساعدة في حالات العطل
ar-7	وصفات ونصائح
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-8	الأجهزة المستهلكة
ar-8	الضمان

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. وتجّدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

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.

هذا الجهاز معد ومخصص لمعالجة كميات معتادة للأغراض المنزلية أو الأغراض شبه المنزلية، وليس معد ولا مخصص للاستخدامات التجارية.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في الحجرات الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله لفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتفتيت وخلط اللحم، لحوم الباكون، لحوم الطيور ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أو مواد أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا 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 إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا

قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

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

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

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
*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

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 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

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

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

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

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

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

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 Kazakistan, 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:gorenec@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, Cep 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^a

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 Zubehörteilen 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

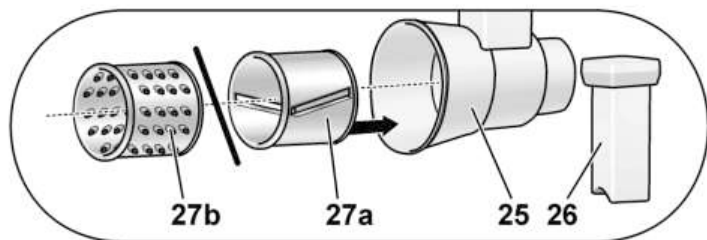
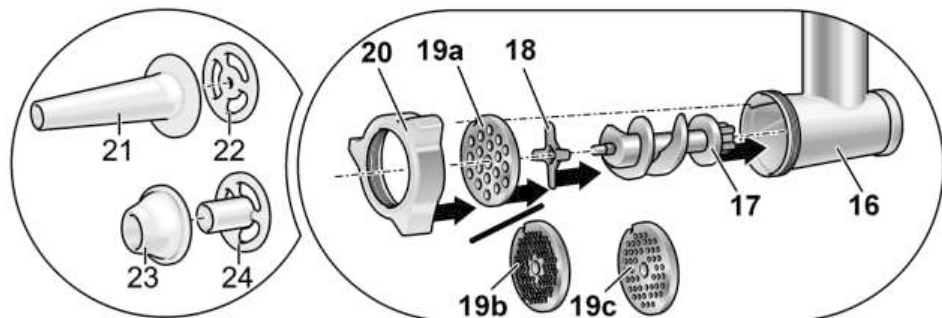
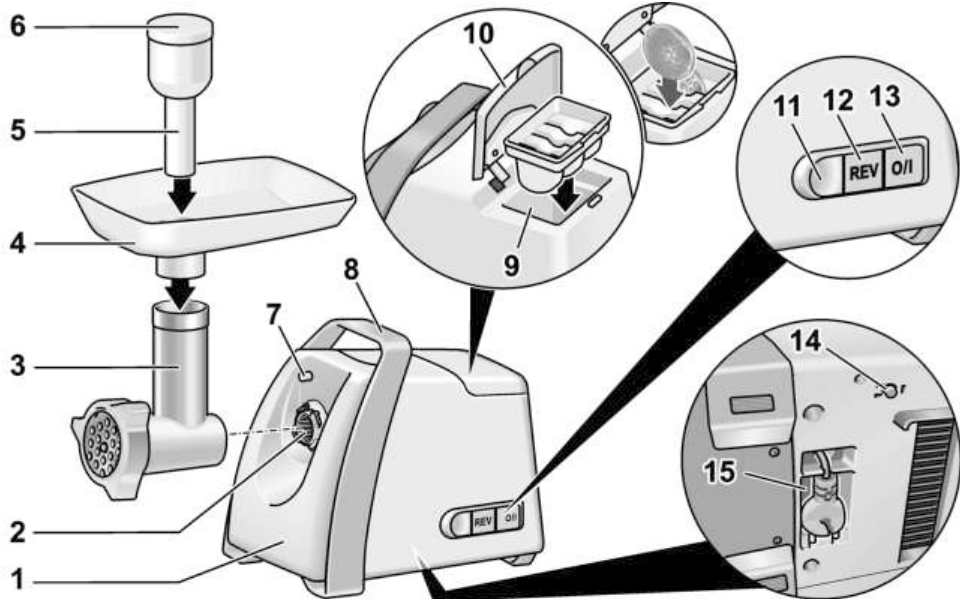
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

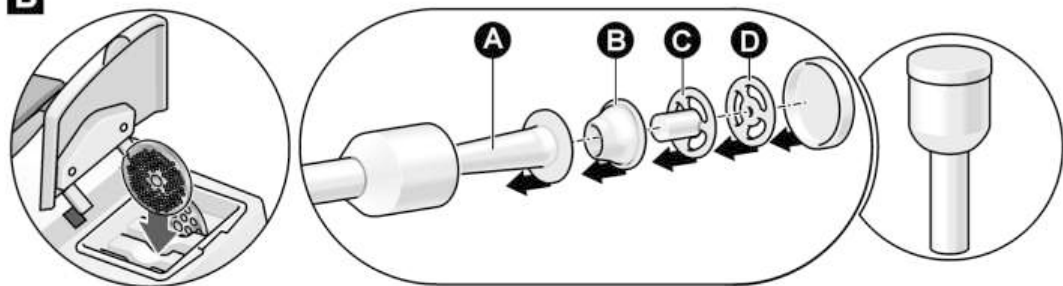
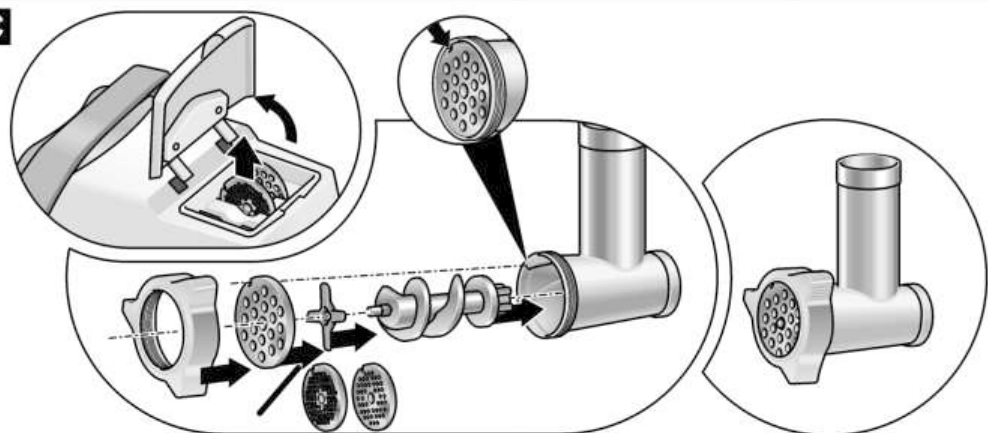
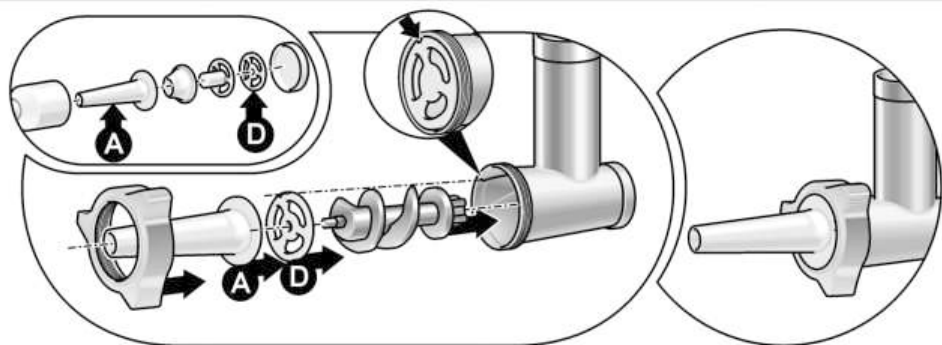
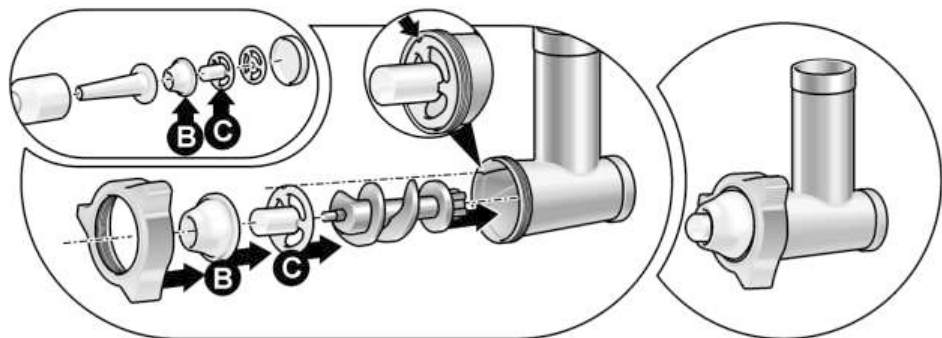
www.siemens-home.com

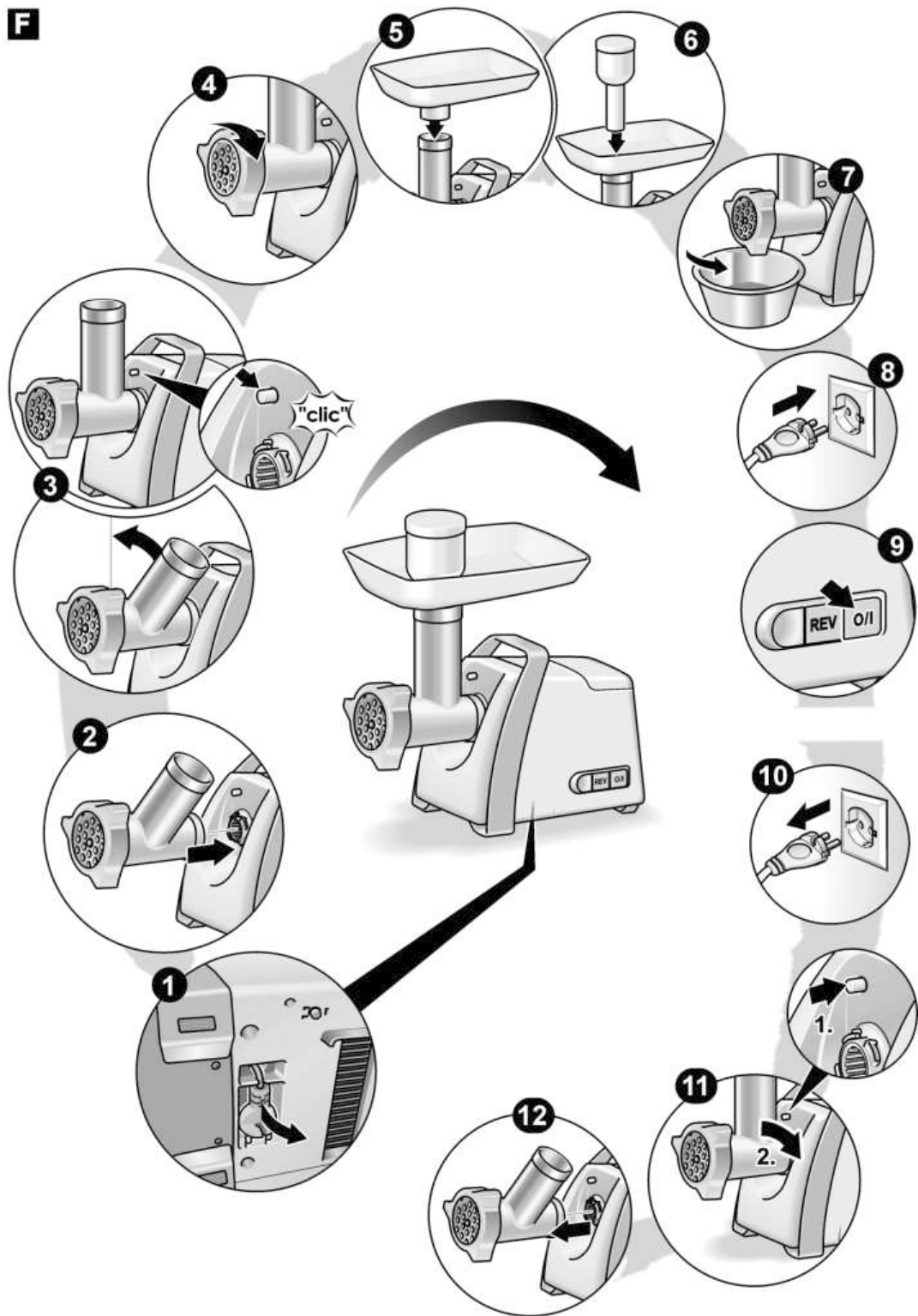


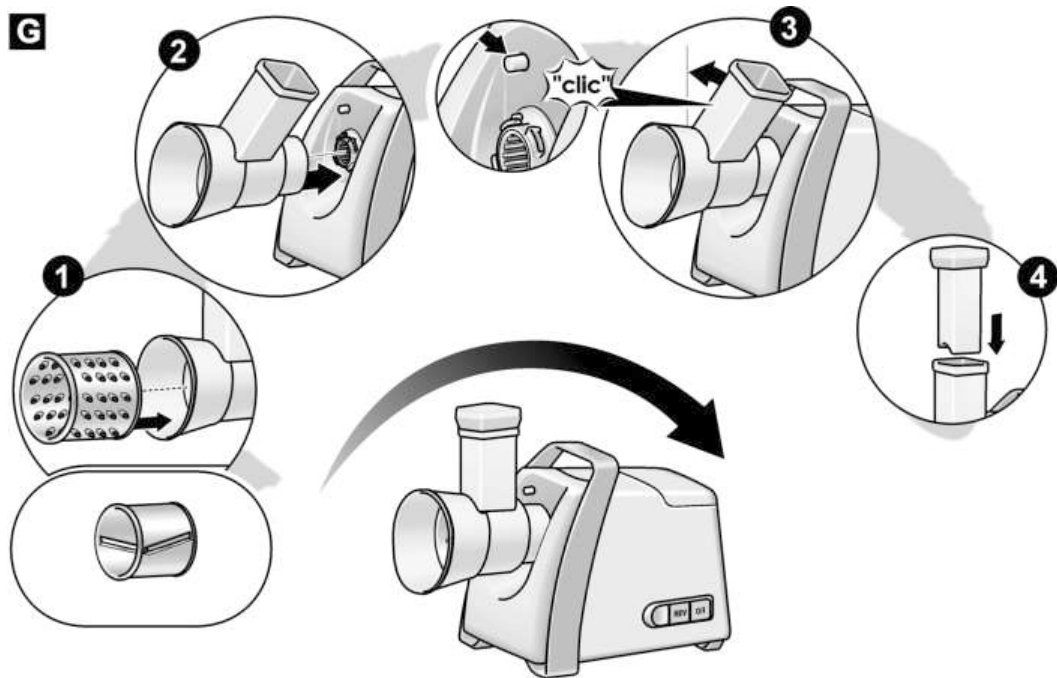
8001012165

950224



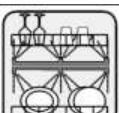


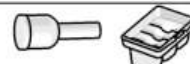
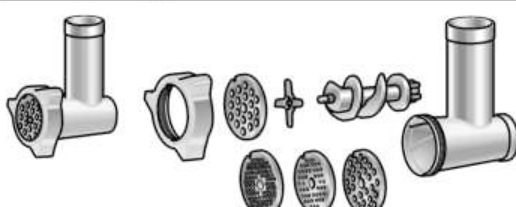



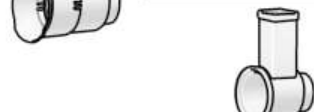
A

B**C****D****E**

F

G

H

			
	✓	⚠ X	⚠ X
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	X