

# SIEMENS



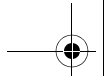
## MQ67185

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

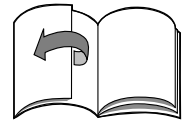
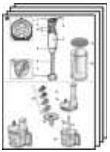
de Gebrauchsanleitung  
en Instruction manual  
fr Mode d'emploi  
it Istruzioni per l'uso  
nl Gebruiksaanwijzing  
da Brugsanvisning  
no Bruksanvisning

sv Bruksanvisning  
fi Käyttöohje  
el Οδηγίες χρήσης  
tr Kullanma talimatı  
ru Инструкция по эксплуатации  
kk Пайдалану туралы нұсқаулығы  
ar إرشادات الاستخدام

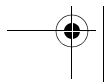
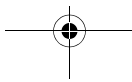
Register  
your  
product  
online



|    |            |     |
|----|------------|-----|
| de | Deutsch    | 3   |
| en | English    | 10  |
| fr | Français   | 17  |
| it | Italiano   | 24  |
| nl | Nederlands | 31  |
| da | Dansk      | 38  |
| no | Norsk      | 45  |
| sv | Svenska    | 52  |
| fi | Suomi      | 59  |
| el | Ελληνικά   | 66  |
| tr | Türkçe     | 75  |
| ru | Русский    | 84  |
| kk | Қазақша    | 92  |
| ar | عربي       | 107 |



.....



*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 |
| Auf einen Blick .....         | 5 |
| Bedienen .....                | 5 |
| Reinigen .....                | 8 |
| 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.

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

## **▲ Generelle Sicherheitshinweise**

### **Stromschlag-Gefahr**

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung sind 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 in geschlossenen Räumen verwenden. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

de

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**

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Heißes Mixgut vor der Verarbeitung mit dem Mixer auf 80 °C oder weniger abkühlen lassen! Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

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

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Nie in die Klingen des Universalmesser greifen. Universalmesser nur am Kunststoff-Griffband anfassen.

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.

Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

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

Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

**Wichtig!**

Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Zubehör nur bei Stillstand des Grundgerätes aufsetzen und abnehmen. Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß in der Schüssel des Multifunktions-Zubehörs arbeiten.

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Die Schüssel des Multifunktions-Zubehörs ist nicht mikrowellengeeignet. Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

**▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör**

Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

**Auf einen Blick**

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild **A**

- 1 Grundgerät**
- 2 Netzkabel**
- 3 Drehzahlregelung**  
Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar zwischen niedrigster (●) und höchster (12) Drehzahl (nur in Verbindung mit Taste **4a**).
- 4 Einschalttaste**
  - a** Regelbare Geschwindigkeit (mit Drehzahlregelung **3**)
  - b** Turbo-Geschwindigkeit  
Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (**a** oder **b**) gedrückt ist. Die Turbo-Geschwindigkeit wird für den Universalzerkleinerer verwendet (wenn im Lieferumfang enthalten).
- 5 Entriegelungstasten**  
Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.
- 6 Mixfuß**  
Mixfuß aufsetzen und einrasten lassen.
- 7 Mixfußmesser**
- 8 Mixbecher**  
Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.
- 9 Deckel**

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

**Multifunktions-Zubehör:**

- 10 Schüssel**
- 11 Universalmesser**
- 12 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze**
- 13 Scheibeneinsätze**
  - a) Schneid-Einsatz – grob
  - b) Schneid-Einsatz – fein
  - c) Raspel-Einsatz – mittel
  - d) Reibscheiben-Einsatz – grob
- 14 Deckel mit Getriebe**
- 15 Stopfer**

**Bedienen****Achtung!**

*Der Boden des verwendeten Gefäßes darf keine Erhebungen oder Absätze aufweisen.*

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

**Mixfuß**

Der Mixfuß ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.

Zum Arbeiten wird die Verwendung des mitgelieferten Mixbechers empfohlen. Es können aber auch andere geeignete Gefäße verwendet werden.

de

**Bild 8**

- Netzkabel vollständig abwickeln.
  - Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
  - Netzstecker einstecken.
  - Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes hohes Gefäß einfüllen.
- i** Der Stabmixer funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (**Bild 8-5**). Bei Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen (z. B. Müsli in Joghurt) wird empfohlen, eine niedrige Drehzahlstufe zu verwenden. Die hohen Drehzahlstufen sind für die Verarbeitung von festeren Lebensmitteln zu empfehlen.
  - Stabmixer und Becher fest halten.
  - Stabmixer durch Druck auf die gewünschte Einschalttaste einschalten.
- i** Beim Einschalten den Stabmixer leicht schräg halten, um ein „Festsaugen“ am Boden des Mixbeckers zu vermeiden. Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.
- i** Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist. Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
- Nach der Arbeit:
- Netzstecker ziehen.
  - Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

**Multifunktions-Zubehör**

Das Multifunktions-Zubehör ist zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet.

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

*Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden.*

*Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.*

*Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.*

**Achtung!**

*Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!*

**Vorsicht!**

*Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.*

*Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).*

**Universalmesser**

zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild 9**) unbedingt beachten.

**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

*Nie in die Klingen des Universalmesser greifen.*

*Universalmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.*

*Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.*

**Bild 9**

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Universalmesser einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

**Achtung!**

*Universalmesser muss gerade in der Schüssel sitzen, damit der Deckel richtig sitzt (Bild 9-3).*

- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.  
Wenn sich größere Mengen an Zutaten in der Schüssel befinden, kann das Aufsetzen des Deckels etwas schwergängig sein. Verdrehen Sie gegebenenfalls die dreiflügelige Kupplung an der Unterseite des Deckels in die richtige Position.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Stopfer einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Um Zutaten nachzufüllen, die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Werkzeugs abwarten.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.
- Universalmesser am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen

## Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen

### Schneid-Einsatz – grob

Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, Kartoffeln.

### Schneid-Einsatz – fein

Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini.

### Raspel-Einsatz – mittel

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse, Weißkohl.

### Reibscheiben-Einsatz – grob

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Reiben von: Kartoffeln für Klöße, Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Rohkostsalate.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild 14**) unbedingt beachten.



### Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

*Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.*

### Vorsicht!

*Das Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln (Parmesankäse, Schokolade) mit den Scheibeneinsätzen ist nicht zulässig.*

*Für die Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, Rhabarber) sind die Scheibeneinsätze nur bedingt geeignet.*

### Bild 14

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild 14-1)!**
- Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und in die Schüssel einsetzen.
- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten.
- Schneid- oder Raspelgut durch die Nachfüllöffnung einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut **nur mit leichtem Druck** mit Stopfer nachschieben.

### Achtung!

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

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.

de

- Trägerscheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
- Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (Bild 13).

## Reinigen

### Grundgerät und Werkzeuge

#### **Achtung!**

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

*Keinen Dampfreiniger benutzen!*

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

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

- Netzstecker ziehen!
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

### Multifunktions-Zubehör

#### **Achtung!**

*Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.*

- Deckel nur feucht abwischen oder unter fließendem Wasser kurz abspülen.
- Schüssel, Universalmesser, Trägerscheiben und Scheibeneinsätze sind spülmaschinenfest.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

## Hilfe bei Störungen

| Störung                                  | Abhilfe   |
|--|---|
| Gerät schaltet während der Benutzung ab. | Die Überlastsicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.</li> <li>● Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.</li> <li>● Gerät wieder einschalten.</li> </ul> |

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Rezepte und Tipps

### Mayonnaise

**Werkzeug:** Mixfuß

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Senf

1 EL Zitronensaft oder Essig

200–250 ml Öl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

- Zutaten in den Becher geben.
- Stabmixer auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Turbo-Geschwindigkeit), bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Mixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

**Tipp:** Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.

### Gemüsesuppe

**Werkzeug:** Mixfuß

300 g Kartoffeln

200 g Möhren

1 kleines Stück Sellerie

2 Tomaten

1 Zwiebel

50 g Butter

2 l Wasser

Salz, Pfeffer nach Geschmack

- Tomaten häuten und entkernen.
- Geputztes und gewaschenes Gemüse in Stücke schneiden und in der heißen Butter dünsten.



- Wasser zugeben und salzen.
- Alles 20–25 Min. kochen lassen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Mit dem Mixer die Suppe im Topf pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Crêpes-Teig

**Werkzeug:** Mixfuß

250 ml Milch

1 Ei

100 g Mehl

25 g zerlassene abgekühlte Butter

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Becher geben und zu einem glatten Teig mixen.

### Milchmixgetränke

**Werkzeug:** Mixfuß

1 Glas Milch

6 große Erdbeeren

oder

10 Himbeeren oder

1 Banane (in Scheiben schneiden)

- Zutaten in den Becher geben und mixen.
- Nach Belieben zuckern.

**Tipp:**

Für einen Milch-Shake geben Sie eine Kugel Eis dazu oder nehmen Sie sehr kalte Milch.

### 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.

en

***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 |
| Overview .....                 | 12 |
| Operation .....                | 13 |
| Cleaning .....                 | 15 |
| Troubleshooting .....          | 15 |
| 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.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food.

It must not be used for processing other objects or substances.

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**

Do not use the hand blender with damp hands and do not operate it at no load.

Do not immerse the appliance in liquid above the blender foot-base unit connection point. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food.

Leave hot food to cool down to at least 80 °C before processing with the blender! Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

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

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

Never grip the blades of the universal blade. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

Exercise particular caution when handling the attachments!

Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.

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

When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight.

Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

en

**Important!**

Operate the hand blender with original accessories only.  
Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill.

Never work with the hand blender/blender foot in the bowl of the multifunction accessory.

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

The bowl of the multifunction accessory are not microwave-safe.

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dish washer.

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

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

Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

**Overview**

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

**1 Base unit****2 Power cord****3 Speed control**

Operating speed can be adjusted steplessly between the lowest (●) and highest (12) speed (only in conjunction with button 4a).

**4 ON button**

**a** Controllable speed (with speed control 3)

**b** Turbo speed

The hand blender remains switched on as long as an On button (a or b) is pressed.

The turbo speed is used for the universal cutter (if included in delivery).

**5 Release buttons**

To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.

**6 Blender foot**

Attach the blender foot and lock into position.

**7 Blender blade****8 Blender jug**

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

**9 Lid**

Place the lid on the blender jug to keep in the processed food.

**Multifunction accessory:****10 Bowl****11 Universal blade****12 Carrier disc for disc inserts****13 Disc inserts**

a) Slicing attachment – coarse

b) Slicing attachment – fine

c) Shredding insert – medium

d) Grating disc insert – coarse

**14 Lid with gears****15 Pusher**

## Operation

### **Warning!**

*The bottom of the receptacle which you use must not have any bumps or recesses.*

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

### Blender foot

The blender foot is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables.

For puréeing soups.

It is recommended to use the supplied blender jug. However, other suitable receptacles can also be used.

### Fig. B

- Completely unwind the power cord.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Place food in the blender jug or another tall receptacle.

**i** The appliance works better if there is some liquid in the ingredients.

- Set the required speed with the speed control (Fig. B-5).

It is recommended to use a low speed setting for liquids, hot food and for mixing (e.g. muesli in yoghurt).

The high speed settings are recommended for the processing of more solid foods.

- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender by pressing the required On button.

**i** When switching on the hand blender, hold it at a slight angle to prevent it from "sticking" to the bottom of the blender jug. The hand blender remains switched on as long as the On button is pressed.

**i** To prevent the ingredients from splashing, do not press the On button until the blender foot has been immersed in the ingredients.

Always switch off the hand blender before taking it out of the processed food.

- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

## Multifunction accessory

The multifunction accessory is suitable for cutting and shredding food.



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

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

*After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.*

*When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight.*

### **Warning!**

*Multifunction accessory must be completely assembled before use!*

### **Caution!**

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.*

*The multifunction accessory is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).*

### Universal blade

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. I).



### **The blade is sharp and can cause injury!**

*Never grip the blades of the universal blade.*

*Take hold of the universal blade by the plastic handle only.*

*Do not touch blade with bare hands.*

*Clean them with a brush.*

### Fig. C

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert universal blade.
- Add food.

### **Warning!**

*Universal blade must be upright in the bowl so that the lid fits correctly (Fig. C-3).*

en

- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise.  
If there are larger quantities of ingredients in the bowl, it may take a little more effort to attach the lid. If required, turn the three-winged coupling on the underside of the lid into the correct position.
  - Place the base unit on the attachment and lock into position.
  - Insert pusher.
  - Insert the mains plug.
  - Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
  - To add more ingredients, release the On button. Wait until the tool comes to a standstill.
  - Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
  - Release the On button after processing.
- After using the appliance:
- Remove mains plug.
  - Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
  - Turn lid clockwise and remove from the bowl.
  - Take hold of the universal blade by the plastic handle and take out.

### Carrier disc with disc inserts

#### Slicing attachment – coarse

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, potatoes.

#### Slicing attachment – fine

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, beetroot, zucchini.

#### Shredding insert – medium

Set speed control to high speed for shredding: apples, carrots, cheese, cabbage.

#### Grating disc insert – coarse

Set speed control to high speed for grating: potatoes for dumplings, potato pancakes; fruit and vegetables for raw vegetable salad. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 14).



### **The blade is sharp and can cause injury!**

*Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only. Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.*

### **Caution!**

*The disc inserts must not be used for cutting very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).*

*The disc inserts are only partly suitable for processing fibrous foods (leek, celery, rhubarb).*

### **Fig. 14**

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. 14-1)!**
- Take hold of carrier disc by the recessed grips and insert into the bowl.
- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Set the required speed with the speed control.
- Hold base unit and multifunction accessory firmly and switch appliance on.
- Put ingredients to be cut or shredded through the feed tube.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply **only light pressure** to the pusher.

### **Warning!**

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

- Release the On button after processing.
- After using the appliance:
- Remove mains plug.
  - Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
  - Turn lid clockwise and remove from the bowl.

- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 13).

## Cleaning

### Base unit and tools

#### **Warning!**

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

*Do not use a steam cleaner!*

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

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

- Pull out the mains plug!
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

### Multifunction accessory

#### **Warning!**

*Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dish washer.*

- Wipe lid with a damp cloth only or rinse briefly under running water.
- Bowl, universal blade, carrier discs and disc inserts are dishwasher-proof.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

## Troubleshooting

| Fault                              | Remedial action  |
|------------------------------------|--|
| Appliance switches off during use. | <p>The overload protection feature has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Switch off the appliance and pull out the mains plug.</li> <li>● Leave the appliance to cool down for approx. 1 hour in order to deactivate the overload protection device.</li> <li>● Switch on appliance again.</li> </ul> |

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

## Recipes and tips

### Mayonnaise

**Tool:** Blender foot

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tbs. mustard

1 tbs. lemon juice or vinegar

200–250 ml oil

Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place hand blender in the bottom of the jug and switch on (turbo speed) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

**Tip:** According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.

### Vegetable soup

**Tool:** Blender foot

300 g potatoes

200 g carrots

1 small stick of celery

2 tomatoes

1 onion

50 g butter

2 l water

Salt, pepper to taste

- Skin and seed the tomatoes.
- Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in the hot butter.
- Add water and salt.

en

- Leave to cook for a good 20–25 min.
- Take the pan off the cooker.
- Purée the soup in the pan with the blender.
- Season with salt and pepper.

### Crêpes dough

**Tool:** Blender foot

250 ml of milk

1 egg

100 g flour

25 g melted cooled butter

- Put all ingredients in the jug in the indicated sequence and blend to a smooth dough.

### Blended milk drinks

**Tool:** Blender foot

1 glass of milk

6 large strawberries

or

10 raspberries or

1 banana (sliced)

- Put the ingredients in the jug and blend.
- Add sugar to taste.

**Tip:**

For a milk shake add a scoop of ice cream or use very cold milk.

### Instructions on disposal



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

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

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

### Warranty conditions

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

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

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

Subject to alterations.



*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 |
| Vue d'ensemble .....                 | 19 |
| Utilisation .....                    | 20 |
| Nettoyer .....                       | 22 |
| .....                                | 23 |
| Recettes et astuces .....            | 23 |
| Conseils pour la mise au rebut ..... | 23 |
| Conditions de garantie .....         | 23 |

## 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.

L'appareil ne convient que pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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.

fr

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 habilitée 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 !**

N'utilisez pas le mixeur plongeant avec les mains mouillées et ne le faites pas tourner à vide.

Lorsque vous plongez le mixeur dans un liquide, veillez à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base. Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.

Ne posez jamais le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne l'utilisez jamais dans des produits à mélanger très chauds.

Avant de plonger le pied mixeur dans des produits très chauds, attendez qu'ils soient revenus à moins de 80 °C !

Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirez préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

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

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

N'approchez jamais les doigts de la lame située dans le pied mixeur. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues.

Utilisez une brosse.

N'approchez jamais les doigts de la lame universelle.

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.

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

Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

### Important !

N'utilisez le mixeur plongeant qu'équipé de ses accessoires d'origine. Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil de base immobile.

N'utilisez jamais le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le bol de l'accessoire multifonctions.

Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

Le bol de l'accessoire multifonctions ne vont pas au micro-ondes.

Ne plongez jamais le couvercle de l'accessoire multifonctions dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

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



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

### Figure A

- 1 **Appareil de base**
- 2 **Le cordon d'alimentation électrique**
- 3 **Molette de régulation**  
Vitesse de travail réglable en continu entre la vitesse la plus basse (●) et la plus haute (12), seulement en association avec la touche 4a).
- 4 **Touche d'enclenchement**
  - a Vitesse réglable (par la molette 3)
  - b Haute vitesse

Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur une touche (a ou b).

La haute vitesse s'utilise avec le broyeur universel (si livré d'origine).

- 5 **Touches de déverrouillage**  
Pour retirer le pied mixeur appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage.
- 6 **Pied mixeur**  
Posez le pied mixeur puis clipsez-les.
- 7 **Lame du pied mixeur**
- 8 **Bol mixeur**  
Utilisez l'appareil dans le bol mixeur pour empêcher les projections d'aliments.
- 9 **Couvercle**  
Avant de ranger les aliments préparés, mettez le couvercle sur le bol mixeur.

fr

**Accessoires multifonctions:**

- 10 Bol mélangeur
- 11 Lame universelle
- 12 Disque support pour accessoires insérables
- 13 Accessoires insérables
  - a) Insert pour découper – grossier
  - b) Insert pour découper – fin
  - c) Insert à râper – moyen
  - d) Insert à disque à râper – grossier
- 14 Couvercle avec transmission
- 15 Pilon-poussoir

**Utilisation****Attention !**

*Le fond du récipient utilisé ne doit comporter ni protubérance ni creux.*

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

**Pied mixeur**

Le pied mixeur convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et légumes cuits.

Pour réduire les soupes en purée.

Pour travailler, nous recommandons d'utiliser le bol mixeur livré d'origine.

Toutefois, il est également possible d'utiliser d'autres récipients appropriés.

**Figure 5**

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez le pied mixeur sur l'appareil de base puis clipsez-les.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.
- i** Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les produits alimentaires à traiter se trouvent dans du liquide.
- Réglez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse (figure 5-5).

Avec les liquides, les produits mélangés très chauds et pour incorporer par exemple du muesli dans du yaourt, il est recommandé d'utiliser un niveau de vitesse inférieur.

Les hauts niveaux de vitesse sont recommandés pour préparer les aliments plutôt fermes.

- Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
- Pour allumer le mixeur plongeant, appuyez sur la touche d'allumage souhaitée.
- i** Au moment d'allumer le mixeur plongeant, maintenez-le légèrement en biais pour empêcher un « effet ventouse » au fond du bol mixeur. Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur la touche.
- i** Pour éviter les projections d'aliments ainsi traités, n'appuyez sur la touche d'enclenchement qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol. Eteignez toujours le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez le pied mixeur de l'appareil de base.

**Accessoires multifonctions**

L'accessoire multifonctions convient pour émincer et râper les produits alimentaires.



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

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

*Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.*

**Attention !**

*N'utilisez l'accessoire multifonctions qu'à l'état entièrement assemblé !*

**Prudence !**

*Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.*

*L'accessoire multifonctions ne convient pas pour broyer les aliments très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et les produits congelés (fruits ou similaires).*

### Lame universelle

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes. Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 14).



#### **Risque de blessure avec la lame tranchante!**

*N'approchez jamais les doigts de la lame universelle.*

*Ne saisissez la lame universelle que par sa poignée en plastique.*

*Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

### Figure 14

- Placez le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mise en place de la lame universelle.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

#### **Attention !**

*Il faut que la lame universelle soit assis verticalement dans le bol afin que le couvercle se ferme correctement (fig. 14-3).*

- Posez le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.  
Si des quantités importantes d'ingrédients se trouvent dans le bol, la pose du couvercle sera un peu moins facile. S'il y a lieu, tournez l'accouplement à 3 pans jusque sur la bonne position ; il se trouve contre la face inférieure du couvercle.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez le pilon poussoir.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).
- Pour rajouter des ingrédients, relâchez la touche d'enclenchement. Attendez que l'accessoire se soit immobilisé.

- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez-le du bol.
- Saisissez la lame universelle par sa poignée en plastique puis retirez-le.

### Disque support avec accessoires insérables

#### Insert pour découper – grossier

Pour découper des concombres, carottes et pommes de terre, réglez le sélecteur sur une basse vitesse.

#### Insert pour découper – fin

Pour découper des concombres, carottes, betteraves rouges et courgettes, réglez le sélecteur sur une basse vitesse.

#### Insert à râper – moyen

Pour râper des pommes, carottes, du fromage et du chou blanc, réglez le sélecteur sur une haute vitesse.

#### Insert à disque à râper – grossier

Réglez sur une vitesse élevée pour râper les pommes de terre destinées aux boulettes et aux criques ; les fruits et légumes destinés aux salades de crudités.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 14).



#### **Risque de blessure avec la lame tranchante!**

*Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts !*

*Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.*

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

fr

**Prudence !**

*Avec les accessoires insérables, il n'est pas permis de broyer des aliments très durs (parmesan, chocolat).*

*Les accessoires insérables ne conviennent que conditionnellement pour traiter les aliments fibreux (poireau, céleri, rhubarbe).*

**Figure D**

- Placez le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mettez l'insert voulu dans le disque support. **Tenez compte de la forme et de la position de l'insert (figure D-1)!**
- Saisissez le disque support par les auges de préhension et introduisez-le dans le bol.
- Posez le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse.
- Tenez fermement l'appareil de base et l'accessoire multifonctions puis allumez l'appareil.
- Introduisez les produits à couper et râper par l'orifice d'ajout.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en **appuyant peu avec le pilon poussoir**.

**Attention !**

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

- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail:

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez-le du bol.

- Saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues et sortez-les du bol mélangeur.
- Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (figure E).

**Nettoyer****L'appareil de base et accessoires****Attention !**

*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 !*

*Vous risquez d'endommager les surfaces.*

*N'utilisez pas de détergent abrasif.*

- i** Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant !
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.
- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez le pied mixeur sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

**Accessoires multifonctions****Attention !**

*Ne plongez jamais le couvercle de l'accessoire multifonctions dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.*

- N'essuyez le couvercle qu'avec un chiffon humide ou rincez-le brièvement sous l'eau du robinet.
- Le bol, la lame universelle, les disques supports et les accessoires insérables vont au lave-vaisselle.
- Ne coinciez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

## Dérangements et remèdes

| Dérangement                                  | Remède   |
|--|--|
| L'appareil s'éteint pendant son utilisation. | <p>La protection anti-surcharge est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.</li> <li>● Laissez l'appareil refroidir pendant env. 1 heures, temps nécessaire au disjoncteur anti-surcharge pour se désactiver.</li> <li>● Rallumez l'appareil.</li> </ul> |

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

## Recettes et astuces

### Mayonnaise

**Accessoires :** Pied mixeur  
 1 œuf (le jaune et le blanc)  
 1 cuillère à soupe de moutarde  
 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre  
 200 à 250 ml d'huile  
 Salez et poivrez selon vos goûts  
 Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le mixeur plongeant sur le fond du bol et allumez l'appareil (survitasse) jusqu'à ce que le mélange s'émulsionne.
- Ensuite, soulevez et abaissez lentement le mixeur jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

**Un conseil :** cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

### Soupe de légumes

**Accessoires :** Pied mixeur  
 300 g de pommes de terre  
 200 g de carottes  
 1 petit morceau de céleri  
 2 tomates  
 1 oignon  
 50 g de beurre  
 2 l d'eau  
 Salez et poivrez selon vos goûts

- Pelez les tomates et retirez les pépins.
- Découpez en morceaux les légumes préalablement brossés et lavés, puis faites-les revenir dans le beurre très chaud.

- Ajoutez l'eau et salez.
- Faites cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirez la casserole de la cuisinière.
- A l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduisez les légumes en purée.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.

### Pâte à crêpes

**Accessoires :** Pied mixeur  
 250 ml de lait  
 1 œuf  
 100 g de farine  
 25 g de beurre fondu que vous aurez laissé refroidir

- Versez tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

### Boissons lactées

**Accessoires :** Pied mixeur  
 1 verre de lait  
 6 grosses fraises  
 ou  
 10 framboises ou  
 1 banane (découpée en rondelles)

- Versez les ingrédients dans le bol puis passez-les au mixeur.
- Sucrez selon vos goûts.

### Un conseil :

Pour un milk-shake, ajoutez une boule de glace ou prenez du lait très froid.

### 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.

Sous réserve de modifications.

it

***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 .....       | 24 |
| Guida rapida .....                  | 26 |
| Uso .....                           | 27 |
| Pulizia .....                       | 29 |
| Rimedio in caso di guasti .....     | 29 |
| Ricette e consigli .....            | 29 |
| Avvertenze sulla rottamazione ..... | 30 |
| Condizioni di garanzia .....        | 30 |

## 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.

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti.

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

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 usare il frullatore ad immersione con le mani umide, né farlo funzionare a vuoto.

Non immergere l'apparecchio nel liquido lavorato oltre il punto di unione fra piede frullatore ed apparecchio base.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.

Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non deporre mai il piede frullatore su superfici molto calde, né utilizzarlo in alimenti da frullare bollenti. Prima di lavorare alimenti da frullare molto caldi con il frullatore, farli raffreddare ad almeno 80 °C! Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

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

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Non introdurre mai le dita nel piede frullatore.

Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola.

Non introdurre mai le dita fra i taglienti della lama universale.

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

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti!

Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto.

Non maneggiare la lame a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.

it

**Importante!**

Usare il frullatore solo con gli accessori originali.

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio base fermo. Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel contenitore dell'accessorio multifunzione.

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

Il contenitore dell'accessorio multifunzione non sono adatti per forno a microonde.

Non immergere mai il coperchio dell'accessorio multifunzione in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

**▲ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori**

Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

**Guida rapida**

Aprire le pagine con le figure.

Figura **▲**

- 1 Apparecchio base**
- 2 Cavo d'alimentazione**
- 3 Regolazione del numero di giri**  
Velocità di lavoro a regolazione continua fra minimo (●) e massimo (12) (solo nell'uso con il pulsante **4a**).
- 4 Pulsante di accensione**
  - a** Velocità regolabile (con velocità di regolazione della rotazione **3**)
  - b** Velocità turbo  
Il frullatore ad immersione è acceso finché si tiene premuto un pulsante di accensione (**a** oppure **b**).  
La velocità turbo si utilizza per il mini tritatutto (se compreso nella fornitura).
- 5 Pulsanti di sblocco**  
Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- 6 Piede frullatore**  
Applicare ed arrestare il piede frullatore.
- 7 Lama del piede frullatore**

**8 Bicchiere frullatore**

Impedisce gli spruzzi durante il lavoro nel bicchiere frullatore.

**9 Coperchio**

Applicare sul bicchiere frullatore il coperchio per conservare alimenti lavorati.

**Accessorio multifunzione:**

- 10 Ciotola**
- 11 Lama universale**
- 12 Disco portante per inserti del disco**
- 13 Dischi a inserto**
  - a)** Inserto per affettare – grosso
  - b)** Inserto per affettare – fine
  - c)** Inserto grattugia – media
  - d)** Disco grattugia a inserto – grosso
- 14 Coperchio con ingranaggio**
- 15 Pestello**

## Uso

### Attenzione!

*Il fondo del contenitore usato non deve presentare sporgenze o gradini.*

- Al primo uso pulire tutte le parti.

### Piede frullatore

Il piede del frullatore è idoneo per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta cotta e verdura.

Per frullare a puré le minestre.

Per la lavorazione si consiglia l'uso del bicchiere frullatore fornito a corredo.

Ma possono essere usati anche altri idonei contenitori.

### Figura 5

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Inserire il piede del frullatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore alto.

**i** Il frullatore ad immersione funziona meglio se fra gli alimenti da lavorare vi è un liquido.

- Regolare la velocità desiderata con il regolatore del numero di giri (Figura 5-5).

Per liquidi, frullati molto caldi e per incorporare (ad es. müsli in yogurt) si consiglia, di utilizzare una velocità inferiore.

Le velocità elevate sono consigliabili per lavorare alimenti più solidi.

- Mantenere ben fermi frullatore ad immersione e bicchiere.
- Accendere il frullatore ad immersione premendo il pulsante di accensione desiderato.

**i** All'accensione del frullatore ad immersione tenerlo leggermente obliquo, per evitare l'«attaccarsi per risucchio» sul fondo del bicchiere frullatore. Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione.

**i** Per evitare spruzzi di prodotto frullato, premere il pulsante d'accensione solo dopo avere immerso il piede frullatore nell'alimento da frullare.

Spegnere il frullatore ad immersione sempre prima di estrarlo dall'alimento frullato.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio base.

### Accessorio multifunzione

L'accessorio multifunzione è idoneo per tagliare e grattugiare alimenti.



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

*Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.*

*Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto.*

### Attenzione!

*Usare l'accessorio multifunzione solo completamente montato.*

### Attenzione:

*Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.*

*L'accessorio multifunzione non è idoneo a sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).*

### Lama universale

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (Figura 6).

it

**Pericolo di ferite da lama tagliente!**

*Non introdurre mai le dita fra i taglienti della lama universale.*

*Afferrare la lama universale solo sull'impugnatura in plastica.*

*Non maneggiare la lama a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.*

**Figura 3**

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire la lama universale.
- Introdurre l'alimento.

**Attenzione!**

*Per la corretta chiusura del coperchio, la lama universale con coprilama deve stare dritto nel contenitore (figura 3-3).*

- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.  
Se il contenitore è molto pieno di ingredienti, l'applicazione del coperchio può risultare un po' difficile. Spostare eventualmente il giunto a tre alette sul lato inferiore del coperchio nella posizione corretta.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire il pestello.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Per aggiungere ingredienti rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'utensile sia fermo.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dal contenitore.
- Afferrare la lama universale sull'impugnatura di plastica ed estrarla.

**Disco portante con dischi a inserto****Inserto per affettare – grosso**

Disporre la regolazione della velocità su bassa velocità per tagliare: cetrioli, carote, patate.

**Inserto per affettare – fine**

Disporre la regolazione della velocità su bassa velocità per tagliare: cetrioli, carote, barbabietole, zucchine.

**Inserto grattugia – media**

Disporre la regolazione della velocità su alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

**Disco grattugia a inserto – grosso**

Disporre la regolazione della velocità su alta velocità per grattugiare: patate per canederli, frittelle di patate, frutta e verdura per insalate crude.

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (Figura 4).

**Pericolo di ferite da lama tagliente!**

*Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa.*

*Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.*

**Attenzione:**

*Non tritare con i dischi a inserto alimenti molto duri (parmigiano, cioccolato).*

*I dischi a inserto sono solo limitatamente idonei per lavorare alimenti fibrosi (porro, sedano, rabarbaro).*

**Figura 4**

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (Figura 4-1)!**
- Afferrare il disco portante sull'impugnatura concava e inserirlo nel contenitore.
- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.

- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore del numero di giri.
- Mantenere ben fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione e accendere l'apparecchio.
- Introdurre l'alimento da tagliare o grattugiare attraverso l'apertura di aggiunta.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare **solo con leggera pressione**.

**Attenzione!**

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

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dal contenitore.
- Afferrare il disco portante sulle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
- Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'insero premendo con precauzione dal lato inferiore (**Figura 3**).

**Pulizia****L'apparecchio base ed utensili****Attenzione!**

*Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.*

*Non pulire con apparecchi a vapore.*

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

- i** Nella lavorazione per es. di cavolo rosso e carote, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
- Estrarre la spina di alimentazione!
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Pulire il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.

- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

**Accessorio multifunzione****Attenzione!**

*Non immergere mai il coperchio dell'accessorio multifunzione in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.*

- Strofinare il coperchio solo con un panno umido o sciacquarlo brevemente sotto acqua corrente.
- Contenitore, lama universale, dischi portanti e dischi a inserto sono lavabili in lavastoviglie.
- Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

**Rimedio in caso di guasti**

| Guasto                                 | Rimedio  |
|--|--|
| L'apparecchio si spegne durante l'uso. | La sicurezza di sovraccarico si è attivata. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.</li> <li>● Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora.</li> <li>● Accendere di nuovo l'apparecchio.</li> </ul> |

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

**Ricette e consigli****Maionese**

**Utensile:** Piede frullatore

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino succo di senape

1 cucchiaino succo di limone o aceto

200–250 ml olio

sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Poggiare il frullatore ad immersione sul fondo del bicchiere ed accenderlo (velocità turbo) finché la miscela non si emulsiona.

it

- Sollevare lentamente il frullatore fino alla superficie della miscela ed abbassarlo di nuovo più volte, finché la maionese non è pronta.

**Consiglio:** Secondo questa ricetta si può produrre anche maionese solo con rosso d'uovo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.

### Minestrone

**Utensile:** Piede frullatore  
300 g patate  
200 g carote gialle  
1 gambo di sedano  
2 pomodori  
1 cipolla  
50 g burro  
2 l acqua

sale, pepe secondo i gusti

- Togliere la pelle dei pomodori
- Spezzettare la verdura pulita e lavata e cuocerla con burro ben caldo.
- Aggiungere l'acqua e salare.
- Fare cucinare il tutto 20–25 min.
- Togliere la pentola dal fornello.
- Con il frullatore, frullare il minestrone a puré nella pentola.
- Insaporire con sale e pepe.

### Pastella per crespelle

**Utensile:** Piede frullatore  
250 ml latte  
1 uovo  
100 g farina  
25 g burro sciolto raffreddato

- introdurre tutti gli ingredienti nell'ordine indicato nel bicchiere e frullarli fino ad ottenere una pastella omogenea.

### Frullati misti al latte

**Utensile:** Piede frullatore  
1 bicchiere latte  
6 fragole grandi  
oppure  
10 lamponi oppure  
1 banana (affettata)

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere e frullarli.
- Zuccherare secondo i gusti.

### Consiglio:

Per un frappé al latte aggiungere un cubetto di ghiaccio oppure prendere latte molto freddo.

### 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 .....              | 31 |
| In één oogopslag .....                | 33 |
| Bedienen .....                        | 34 |
| Reinigen .....                        | 36 |
| Hulp bij storingen .....              | 36 |
| Recepten en tips .....                | 36 |
| Opmerking betreffende recycling ..... | 37 |
| Garantievoorwaarden .....             | 37 |

## 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.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

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. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

nl

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**

De staafmixer niet gebruiken met vochtige handen en niet onbelast gebruiken.

Het apparaat niet met het contactvlak mixervoet-basisapparaat in vloeistof dompelen. Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Hete levensmiddelen vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen! Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

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

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Nooit in het mes van de mixervoet grijpen. Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Niet in de klingen van het universele mes grijpen.

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken!

De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-utholling.

Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken. Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Mes niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.



**Belangrijk!**

De staafmixer alleen gebruiken met het originele toebehoren.  
Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het basisapparaat stilstaat.

Nooit de staafmixer/mixervoet gebruiken in de kom van het multifunctionele toebehoren.

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

De kom van het multifunctionele toebehoren zijn niet geschikt voor de magnetron.

Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.

**▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren**

Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.

Niet in de vulopening grijpen.

**In één oogopslag**

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

Afb. 

- 1 Basisapparaat**
- 2 Aansluitsnoer**
- 3 Toerentalregeling**  
De werksnelheid kan traploos worden ingesteld tussen het laagste (●) en het hoogste (12) toerental (alleen in combinatie met knop 4a).
- 4 Inschakeltoets**
  - a** Regelbare snelheid (met toerentalregeling 3)
  - b** Turbosnelheid  
De staafmixer is ingeschakeld zolang een inschakelknop (a of b) is ingedrukt. De turbosnelheid wordt gebruikt voor de universele fijnsnijder (indien meegeleverd).
- 5 Ontgrendeltoetsen**  
Om de mixervoet eraf te halen: de twee ontgrendelingstoetsen tegelijkertijd indrukken.

- 6 Mixervoet**  
Mixervoet aanbrengen en vastklikken.
- 7 Mixervoetmes**
- 8 Mixkom**  
Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.
- 9 Deksel**  
Deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mixkom zetten.

**Multifunctioneel toebehoren:**

- 10 Kom**
- 11 Universeel mes**
- 12 Draagschijf voor schijfinzetstukken**
- 13 Schijfinzetstukken**
  - a) Snij-inzetstuk – grof
  - b) Snij-inzetstuk – fijn
  - c) Rasp-inzetstuk – gemiddeld
  - d) Maalschijfinzetstuk – grof
- 14 Deksel met aandrijving**
- 15 Stopper**

nl

## Bedienen

### **Attentie!**

*De bodem van de gebruikte kom mag geen oneffenheden hebben.*

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

### Mixervoet


Het mixervoet is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente.


Voor het pureren van soepen.


Voor de verwerking wordt gebruik van de bijgevoegde mixkom aangeraden. Er kunnen echter ook andere geschikte kommen worden gebruikt.


### Afb.

- Aansluitnoer volledig afwikkelen.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in de mixkom of in een andere hoge kom doen.

 De staafmixer werkt beter wanneer er vloeistof bij de te verwerken levensmiddelen zit.

- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (afb. -5). Bij vloeistoffen, heet mixgoed en bij het doormengen (bijv. muesli door yoghurt) wordt een laag toerental geadviseerd. De hogere toerentallen worden aanbevolen voor de verwerking van vastere levensmiddelen.
- Staafmixer en kom vasthouden.
- De staafmixer inschakelen door op de gewenste inschakelknop te drukken.

 Bij het inschakelen de staafmixer iets schuin houden om „vastzuigen” aan de bodem van de mixkom te voorkomen. De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.

 Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixer-voet in de kom is gestoken. De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Ontgrendelknoppen indrukken en de mixervoet van het basisapparaat nemen.

### Multifunctioneel toebehoren

Het multifunctionele toebehoren is geschikt voor het snijden en raspen van levensmiddelen.



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

*Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken.*

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

*Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.*

#### **Attentie!**

*Het multifunctionele toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!*


#### **Voorzichtig!**

*Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.*

*Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).*

#### **Universeel mes**

voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Neem de in de tabel (afb. ) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.



#### **Verwondingsgevaar door het scherpe mes**

*Niet in de kling van het universele mes grijpen.*

*Het universele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.*

*Mes niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.*

**Afb. 6**

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Universeel mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

**Attentie!**

*Universeel mes moet recht in de kom zitten, zodat het deksel goed zit (afb. 6-3).*

- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. Wanneer de kom een grote hoeveelheid ingrediënten bevat, kan het aanbrengen van het deksel enige moeite kosten. Draai eventueel de koppeling met drie vleugels aan de onderzijde van het deksel in de juiste positie.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stopper aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden en het apparaat inschakelen (Turbosnelheid).
- Om ingrediënten toe te voegen, de inschakelknop loslaten. Wachten tot het hulpstuk stilstaat.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

**Na gebruik:**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.
- Het universele mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.

**Draagschijf met schijfinzetstukken****Snij-inzetstuk – grof**

Toerentalregelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels, aardappels.

**Snij-inzetstuk – fijn**

Toerentalregelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels, bieten, courgettes.

**Rasp-inzetstuk – gemiddeld**

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: appels, wortels, kaas, wittekoel.

**Maalschijfinzetstuk – grof**

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het malen van: aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes; fruit en groente voor rauwkostsalades.

Neem de in de tabel (afb. 6) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.

**Verwondingsgevaar door het scherpe mes**

*Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-utholling. Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.*

**Voorzichtig!**

*Het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (Parmezaanse kaas, chocolade) is niet toegestaan met de schijfinzetstukken. Voor het verwerken van vezelige levensmiddelen (look, selderij, rabarber) zijn de schijfinzetstukken slechts beperkt geschikt.*

**Afb. 7**

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. 7-1)!**
- Draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en in de kom plaatsen.
- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar.
- Het basisapparaat en het multifunctionele toebehoren vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Te snijden of te raspen levensmiddelen in de vulopening doen.

## nl


- Snij- of raspgoed slechts **met lichte druk** aanduwen met de stopper.

**Attentie!**

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

- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.
- De draagschijf aan de handgreep- uitholling vastpakken en uit de kom tillen.
- De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken (afb. )

## Reinigen


### Basisapparaat en hulpstukken

**Attentie!**

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

*Geen stoomreiniger gebruiken!*

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

-  Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
- Stekker uit het stopcontact trekken!
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

### Multifunctioneel toebehoren

**Attentie!**

*Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.*

- Het deksel alleen afvegen met een vochtige doek of kort afspoelen onder stromend water.

- Kom, universeel mes, draagschijven en schijfinzetstukken zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

## Hulp bij storingen

| Storing  | Oplossing  |
|--|--|
| Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik. | De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.</li> <li>● Apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.</li> <li>● Apparaat weer inschakelen.</li> </ul> |

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

## Recepten en tips

### Mayonaise

**Hulpstuk:** Mixervoet

1 ei (eigeel en eiwit)

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel citroensap of azijn

200–250 ml olie

Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- De staafmixer op de bodem van de kom houden en inschakelen (turbosnelheid) tot het mengsel emulgeert.
- De ingeschakelde mixer langzaam omhoog bewegen tot bovenaan het mengsel en dan weer omlaag bewegen tot de mayonaise klaar is.

**Tip:** u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken. Gebruik dan de halve hoeveelheid olie.

## Groentesoep

**Hulpstuk:** Mixervoet

300 g aardappels

200 g wortels

1 klein stuk selderie

2 tomaten

1 ui

50 g boter

2 l water

Zout en peper naar smaak

- Tomaten pellen en ontpitten.
- De gewassen groente in stukken snijden en smoren in de hete boter.
- Water en zout toevoegen.
- Alles 20–25 min. laten koken.
- Pan van het fornuis nemen.
- Met de mixer de soep in de pan pureren.
- Op smaak brengen met peper en zout.

## Crèpedeeg

**Hulpstuk:** Mixervoet

250 ml melk

1 ei

100 g meel

25 g gesmolten en afgekoelde boter

- Alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom doen en tot een glad deeg mixen.

## Melkmixdranken

**Hulpstuk:** Mixervoet

1 glas melk

6 grote aardbeien

of

10 frambozen of

1 banaan (in plakjes gesneden)

- Ingrediënten in de kom doen en mixen.
- Suiker naar smaak toevoegen.

**Tip:**

Voor een milkshake voegt u een bolletje ijs toe of gebruikt u zeer koude melk.

## 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.

da

*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 internetside.*

## Indhold

|  |    |
|--|----|
| For din egen sikkerheds skyld . . . . .  | 38 |
| Overblik . . . . .                       | 40 |
| Betjening . . . . .                      | 41 |
| Efter arbejdet: . . . . .                | 43 |
| Hjælp i tilfælde af fejl . . . . .       | 43 |
| Opskrifter og tips . . . . .             | 43 |
| Henvisninger til bortskaffelse . . . . . | 44 |
| Garantibetingelser . . . . .             | 44 |

## 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 forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Apparatet er kun egnet til at småhakke hhv. blande fødevarer.

Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

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. Må kun bruges i lukkede rum. Må kun benyttes, 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**

Brug ikke stavblenderen med fugtige hænder og benyt den ikke i tomgang.

Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske. Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker. Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.

Stil aldrig blenderfoden på varme overflader og brug den aldrig i meget varme fødevarer. Lad varme fødevarer afkøle til mindst 80 °C, før de forarbejdes med blenderen! Skal stavblenderen bruges i en gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen.

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

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Stik aldrig fingrene ind i kniven i blenderfoden.

Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Benyt en børste.

Stik aldrig fingrene ind i universalknivens klinger.

Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.

Håndter indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i dertil beregnede gribefordybninger.

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

Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.

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

da

**Vigtigt!**

Stavblenderen må kun benyttes med originalt tilbehør.

Tilbehør må kun sættes på og tages af, når motorenheden står stille.

Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i multifunktions-tilbehørets skål.

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Multifunktionstilbehørets skål er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

Dyp aldrig låget fra multifunktionstilbehøret i væsker og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt til forarbejdning af fødevarerne.

**▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør**

Vær forsigtig! Roterende redskaber.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

**Overblik**

Fold billedsiderne ud.

Billede

**1 Motorenhed****2 Netkabel****3 Omdrejningstalsregulering**

Arbejdshastighed kan indstilles trinløst mellem laveste (●) og højeste (12) omdrejningstal (kun i forbindelse med taste **4a**).

**4 Tændetast**

**a** Regulerbar hastighed (med omdrejningstalsregulering **3**)

**b** Turbo-hastighed

Stavblenderen er tændt, så længe tændetasten (**a** eller **b**) holdes inde. Turbo-hastigheden bruges til minihakkeren (hvis den følger med leveringen).

**5 Sikkerhedstaster**

Tryk samtidigt på begge sikkerhedstaster for at tage blenderfoden af.

**6 Blenderfod**

Sæt blenderfoden på og lad den falde i hak.

**7 Blenderfodkniv****8 Blenderbæger**

Arbejdet i blenderbægeret forhindrer stænk og sprøjt af fødevarerne.

**9 Låg**

Sæt låget på blenderbægeret for opbevaring af forarbejdede fødevarer.

**Multifunktionstilbehør:****10 Skål****11 Universalkniv****12 Holdeskive til skiveindsatser****13 Skiveindsatser**

- a) Skære-indsats – grov
- b) Skære-indsats – fin
- c) Raspe-indsats – middel
- d) Riveskive-indsats – grov

**14 Låg med gear****15 Stopper**



## Betjening

### **OBS!**

*Bunden i den anvendte beholder må hverken have forhøjninger eller trin.*

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang.

## Blenderfod

Blenderfoden er egnet til at blande mayonnaise, saucer, blandede drikkevarer, babymad, kogt frugt og grønt.

Til puring af supper.

Det anbefales at bruge det medleverede blenderbæger. Det er dog også muligt at bruge andre egnede beholdere.

### **Billede B**

- Afvikl netkablet helt.
- Sæt blenderfoden på motorenheden og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarer i blenderbægeret eller en anden høj beholder.
- i** Stavblenderen fungerer bedre, hvis de fødevarer, der skal forarbejdes, ligger i en væske.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen (**billede B-5**).
- Det anbefales at bruge et lavt omdrejningstal i forbindelse med blanding af væsker, varme fødevarer og ved iblanding (f.eks. af müsli i jogurt). Det anbefales at anvende de høje omdrejningstal til forarbejdning af faste fødevarer.
- Hold fast i stavblender og bæger.
- Tænd for stavblenderen ved at trykke på den ønskede tændetaste.
- i** Hold stavblenderen en smule på skrå, når den tændes for at undgå, at den „suger sig fast“ på bunden af blenderbægeret. Stavblenderen er tændt, så længe tændetasten holdes inde.
- i** For at undgå stænk og sprøjt af fødevarerne, tryk først på tændetasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne. Stavblenderen skal altid slukkes, før den tages ud af de blandede fødevarer.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag blenderfoden af motorenheden.

## Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er egnet til at skære og raspe fødevarer.



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

*Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.*

*Når der arbejdes med multifunktions-tilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.*

### **OBS!**

*Multifunktionstilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet!*

### **Vær forsigtig!**

*Før kød småhakkes fjern brus, ben og sener.*

*Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).*

## Universalkniv

til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede B**) skal ubetinget overholdes.



### **Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!**

*Stik aldrig fingrene ind i universalknivens klinger.*

*Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.*

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

### **Billede C**

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt universalkniven i.
- Fyld fødevarerne i.

### **OBS!**

*Universalkniven skal sidde lige i skålen, så låget sidder rigtigt (billede C-3).*

## da

- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop.  
Er der større mængder ingredienser i skålen, kan det være noget vanskeligt at sætte låget rigtigt på. Drej evt. den trefløjede kobling på undersiden af låget i den rigtige position.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt stopperen i.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten for at påfylde ingredienserne. Vent til redskabet står stille.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej låget mod højre og tag det af skålen.
- Tag fat i kunststofgrebet på universalkniven og tag den ud.

## Holdeskive med skiveindsatser

### Skære-indsats – grov

Stil omdrejningstalsreguleringen på et lavt omdrejningstal for at skære: agurker, gulerødder, kartofler.

### Skære-indsats – fin


Stil omdrejningstalsreguleringen på et lavt omdrejningstal for at skære: agurker, gulerødder, rødbeder, squash.

### Raspe-indsats – middel

Stil omdrejningstalsreguleringen på et højt omdrejningstal for at raspe: æbler, gulerødder, ost, hvidkål.

### Riveskive-indsats – grov

Stil omdrejningstalsreguleringen på et højt omdrejningstal for at rive: kartofler til kartoffelboller, kartoffelpandekager; frugt og grønt til råkostsalat.

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede** ) skal ubetinget overholdes.



### **Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!**

*Håndter indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i dertil beregnede gribefordybninger.*


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

### **Vær forsigtig!**

*Småhakning af meget hårde fødevarer (parmesanost, chokolade) med skiveindsatserne er ikke tilladt.*

*Skiveindsatserne er kun til dels egnet til at forarbejde fiberholdige fødevarer (porre, selleri, rabarber).*

### **Billede**

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (billede -1)!**
- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven og sæt den ind i skålen.
- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen.
- Hold fast i motorenhed og multifunktions-tilbehør og tænd for apparatet.
- Fyld fødevarerne, der skal skæres eller raspes, gennem påfyldningsåbningen.
- Skub fødevarerne, der skal skæres eller raspes, efter **kun med et let tryk** på stopperen.

### **OBS!**

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

- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej låget mod højre og tag det af skålen.
- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven og løft den ud af skålen.
- Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden (**billede 13**).

## Rengøring

### Motorenhed og redskaber

#### **OBS!**

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

*Anvend ikke nogen damprensere!*

*Overfladerne kan beskadiges.*

*Benyt ingen skurende rengøringsmidler.*

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

- Træk netstikket ud!
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Blenderbægeret kan tåle opvaske-maskine.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen eller rengør den med en børste under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

### Multifunktionstilbehør

#### **OBS!**

*Dyp aldrig låget fra multifunktionstilbehøret i væsker og sæt det ikke i opvaskemaskinen.*

- Låget må kun tørres fugtigt af eller skylles kort under rindende vand.
- Skål, universalkniv, holdeskiver og skiveindsatser kan tåle opvaskemaskine.
- Klem ikke plastdele fast i opvaske-maskinen, da de kan blive deformeret.

## Hjælp i tilfælde af fejl

| Fejl                          | Afhjælpning  |
|-------------------------------|--|
| Apparatet slukker under brug. | Overbelastningssikringen er aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sluk for apparatet og træk netstikket ud.</li> <li>● Lad apparatet afkøle i ca. 1 time, for at deaktivere overbelastningssikringen.</li> <li>● Tænd for apparatet igen.</li> </ul> |

Kan fejlen ikke afhjælpes, bedes du kontakte kundeservice.

## Opskrifter og tips

### Mayonnaise

**Redskab:** Blenderfod

1 æg (æggeblomme og æggehvite)

1 spsk sennep

1 spsk citronsaft eller eddike

200–250 ml olie

salt og peber efter smag

Ingredienserne skal have samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Sæt stavblenderen på bunden af bægeret og tænd for den (turbohastighed), til blandingen emulgerer.
- Løft den tændte blender langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

**Tip:** Denne opskrift kan også benyttes til at fremstille mayonnaise kun med æggeblommer. Brug då kun den halve mængde olie.

### Grøntsagssuppe

**Redskab:** Blenderfod

300 g kartofler

200 g gulerødder

1 lille stykke selleri

2 tomater

1 løg

50 g smør

2 l vand

salt og peber efter smag

- Fjern skræl og kerne fra tomaterne.
- Skær de rengjorte og vaskede grøntsager i stykker og brun dem i varmt smør.

da

- Tilsæt vand og salt.
- Lad det hele koge i 20–25 min.
- Tag gryden af komfuret/kogepladen.
- Purér suppen i gryden med blenderen.
- Smag til med salt og peber.

### Pandekagedej

**Redskab:** Blenderfod

250 ml mælk

1 æg

100 g mel

25 g smeltet, afkølet smør

- Kom alle ingredienserne i bægeret i den angivne rækkefølge og bland det hele med blenderen til en glat dej.

### Blandede drikkevarer med mælk

**Redskab:** Blenderfod

1 glas mælk

6 store jordbær

eller

10 hindbær eller

1 banan (skåret i skiver)

- Kom ingredienserne i bægeret og bland det hele med blenderen.
- Tilsæt sukker efter behag.

#### Tip:

For at lave en milkshake tilsæt en kugle is eller brug meget koldt mælk.

### 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 SIEMENS 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,

2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

Ændringer forbeholdes.

*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 .....     | 45 |
| En oversikt .....                | 47 |
| Betjening .....                  | 48 |
| Rengjøring .....                 | 50 |
| Hjelp ved feil .....             | 50 |
| Oppskrifter og tips .....        | 50 |
| Henvisninger om avskaffing ..... | 51 |
| Garantibetingelser .....         | 51 |

## For din egen sikkerhet

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

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkkener 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.

Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer.

Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. 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. Må kun brukes i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

no

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 blir skadet, må den skiftes ut av produsenten, eller dens kundeservice eller av en lignende kvalifisert person for å unngå farer. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

### **▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet**

#### **Fare for skade**

#### **Fare for strømstøt**

Stavmikseren må ikke brukes med fuktige hender og ikke i tomgang. Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsesstedet mellom miksefoten og basismaskinen. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker. Væskene kan sprute ut ved bearbeiding.

Miksefoten må aldri settes på varme overflater eller brukes for miksing av meget varme ting. Varme mikseprodukter må kjøles ned til minst 80 °C før de bearbeides med mikseren! Ved bruk av stavmikseren i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten.

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

Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Det må aldri gripes inn i kniven på miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Det må brukes en børste.

Det må aldri gripes inn i klingene på universalkniven.

Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket langs kanten.

Vær spesielt forsiktig ved håndtering av innsatsene! Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til når den settes inn

i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.

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

Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast.

Kniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

**Viktig!**

Stavmikseren må kun brukes med originalt tilbehør.

Tilbehøret må kun settes på og tas av når basismaskinen står stille.

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i bollen på multifunksjonstilbehøret.

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

Bolle på multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for mikrobølge.

Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses.

**▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret**

Vær forsiktig! Roterende verktøy.

Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

**En oversikt**

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

**Bilde****1 Basismaskin****2 Strømkabel****3 Turtallsregulering**

Arbeidshastigheten kan stilles inn trinnløst mellom laveste (●) og høyeste (12) turtall (kun i forbindelse med tasten 4a).

**4 Innkoblingstast**

**a** Regulerbar hastighet (med turtallsregulering 3)

**b** Turbo-hastighet

Stavmikseren er slått på så lenge innkoblingstasten (**a** eller **b**) er trykket. Turbo-hastigheten blir brukt for universalkutteren (dersom den følger med ved levering).

**5 Frigjøringsknapper**

For avtaking av miksefoten må begge frigjøringsknappene trykkes samtidig.

**6 Miksefot**

Sett på miksefoten og la den smekke i.

**7 Kniv på miksefoten****8 Miksebeger**

Arbeid med miksebegeret forhindrer at det spruter.

**9 Lokk**

For oppbevaring av bearbejdede matvarer settes lokket på miksebegeret.

**Multifunksjonstilbehør:****10 Bolle****11 Universalkniv****12 Holdeskive for skiveinnsatser****13 Skiveinnsatser**

a) Skjære-innsats – grov

b) Skjære-innsats – fin

c) Raspe-innsats – middels

d) Riveskive-innsats – grov

**14 Lokk med drev****15 Støter**

no

## Betjening

### Obs!

*Bunnen på beholderen som anvendes må ikke ha buer eller avsatser.*

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.





### Miksefot

Miksefoten er egnet for miksing av majones, sauser, miksete drikker, barnemat, kokt frukt og kokte grønnsaker.

For mosing av supper.

Det anbefales å bruke det medleverte miksebegeret under arbeidet. Det kan imidlertid også brukes andre beholdere som er egnet.

### Bilde

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Miksefoten settes på basismaskinen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles på i miksebegeret eller i en annen høy beholder.
-  Stavmikseren fungerer bedre dersom det er litt væske i de ingrediensene som skal bearbeides.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (**bilde -5**).  
Ved væsker, varme ting og for å blande inn (f.eks. musli i jogurt) anbefales det å bruke et lavt turtallstrinn.  
Høye turtallstrinn anbefales for bearbeidning av fastere matvarer.
- Stavmikseren og begeret holdes fast.
- Stavmikseren slås på ved å trykke på den ønskede innkoblingstasten.
-  Stavmikseren holdes litt på skrått når den slås på, for å unngå at den "suger seg fast" på bunnen av miksebegeret.  
Stavmikseren er slått på så lenge innkoblingstasten er trykket.
-  For å forhindre at det spruter, trykkes innkoblingstasten først når miksefoten er dyppet ned i tingene som skal mikses.  
Stavmikseren må alltid slås av før den blir tatt ut av blandingen.
- Etter bearbeidningen må innkoblingstasten slippes.

Etter arbeidet:

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og miksefoten tas av basismaskinen.

## Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer.



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

*Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For påfylling av ingredienser må det alltid brukes støteren. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.*

*Under arbeidet med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast.*

### Obs!


*Multifunksjonstilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!*

### Vær forsiktig!

*Før kutting av kjøtt må brus, ben og sener fjernes.*

*Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt e.l.).*

### Universalkniv

for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler. Den maksimale mengden og bearbeidelsestidene som er oppført på tabellen (**bilde -1**) må absolutt tas hensyn til.



### **Fare for skade på grunn av skarp kniv!**

*Det må aldri gripes inn i klingene på universalkniven.*


*Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket.*

*Kniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.*

### Bilde

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Universalkniven settes inn.
- Matvarene fylles på.

### Obs!

*Universalkniven må sitte rett ned i bollen, slik at lokket sitter riktig (bilde -3).*



- Lokket settes på bollen og dreies imot klokken retning inntil anslag. Dersom det finnes større mengder ingredienser i bollen, kan det være noe vanskeligere å sette på lokket. Om nødvendig drei koblingen med tre vinger på undersiden av lokket i den riktige posisjonen.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støteren settes inn.
- Støpselet stikkes inn.
- Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på (turbohastighet).
- For å fylle på ingredienser, må innkoblingstasten slippes. Det må ventes til verktøyet står stille.
- Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

Etter arbeidet:

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
- Lokket dreies i klokken retning og tas av bollen.
- Universalkniven holdes fast i plasthåndtaket og tas ut.

## Holdeskive med skiveinnsatser

### Skjære-innsats – grov

Turtallsreguleringen innstilles på lavt turtall for skjæring av: agurk, gulrøtter, poteter.

### Skjære-innsats – fin

Turtallsreguleringen innstilles på lavt turtall for skjæring av: agurk, gulrøtter, rødbeter, zucchini.

### Raspe-innsats – middels

Turtallsreguleringen innstilles på høyt turtall for rasping av: epler, gulrøtter, ost, hvit kål.

### Riveskive-innsats – grov

Turtallsreguleringen innstilles på høyt turtall for riving av: poteter for kumle, potetkaker; frukt og grønnsaker for råkostsalater. Den maksimale mengden og bearbeidelsestidene som er oppført på tabellen (**bilde 1**) må absolutt tas hensyn til.



### **Fare for skade på grunn av skarp kniv!**

*Vær spesielt forsiktig ved håndtering av innsatsene! Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.*

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

### **Vær forsiktig!**

*Kutting av meget harde matvarer (parmesanost, sjokolade) er ikke tillatt med skiveinnsatsene.*

*For bearbeiding av matvarer med trevet konsistens (purreløk, selleri, rabarbra) er skiveinnsatsene kun delvis egnet.*

### **Bilde 1**

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Ønsket innsats settes inn i holdeskiven. **Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til (bilde 1-1)!**
- Holdeskiven gripes i fordypningene og settes inn i bollen.
- Lokket settes på bollen og dreies imot klokken retning inntil anslag.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen.
- Basismaskinen og multifunksjonstilbehøret holdes fast og apparatet slås på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren **kun med lett trykk.**


### **Obs!**

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

- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

no

Etter arbeidet:

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
- Lokket dreies i klokkenes retning og tas av bollen.
- Holdeskiven holdes i fordypningene og løftes ut av bollen.
- Holdeskiven dreies om og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden (bilde ).

## Rengjøring

### Basismaskinen og verktøy

#### Obs!

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

Det må ikke brukes noen damprensere!

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

**i** Ved bearbeiding av f.eks. rødkål og gulrøtter oppstår det misfarging på plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

- Støpselet må trekkes ut!
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og tørkes deretter godt av.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Miksefoten kan rengjøres i oppvaskmaskin eller med en børste under rennende vann.
- Miksefoten må tørke i lodrett posisjon (kniven på miksefoten oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

### Multifunksjonstilbehør

#### Obs!

Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Lokket må kun tørkes av med en fuktig klut eller skylles kort under rennende vann.
- Bollen, universalkniven, holdeskivene og skiveinnsatsene kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

## Hjelp ved feil

| Feil                            | Utbedring  |
|---------------------------------|--|
| Apparatet slås av under bruken. | Overbelastningssikringen er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Apparatet må slås av og støpselet trekkes ut.</li> <li>● Apparatet må avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overbelastningssikringen.</li> <li>● Apparatet slås på igjen.</li> </ul> |

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

## Oppskrifter og tips

### Majones

**Verktøy:** Miksefoten

1 egg (eggeplomme og eggehvite)

1 ss sennep

1 ss sitronsaft eller eddik

200–250 ml olje

salt, pepper etter smak

Ingrediensene må ha samme temperatur!

- Ingrediensene helles i begeret.
- Stavmikseren settes på bunnen av begeret og slås på (turbo-hastighet) inntil blandingen emulgerer.
- Den innkoblede mikseren løftes langsomt opp til øverste kanten på blandingen og senkes ned igjen inntil majonesen er ferdig.

**Tips:** Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Men i så fall må det brukes bare halvparten av oljemengden.

### Grønnsaksuppe

**Verktøy:** Miksefoten

300 g poteter

200 g gulrøtter

1 lite stykke selleri

2 tomater

1 løk

50 g smør

2 l vann

salt, pepper etter smak

- Tomatene flåes og kjernene fjernes.
- Grønnsakene som er vasket og pusset skjæres i stykker og brunes litt i varmt smør.

- Vann og salt tilsettes.
- Alt må koke i 20–25 min.
- Gryten tas av komfyren.
- Suppen moses i gryten med mikseren.
- Smakes til med salt og pepper.

### Deig for Crêpes (tynne pannekaker)

**Verktøy:** Miksefoten

250 ml melk

1 egg

100 g mel

25 g smeltet, avkjølt smør

- Alle ingrediensene helles i nevnt rekkefølge i begeret og mikses sammen til en glatt deig.

### Melkedrikker

**Verktøy:** Miksefoten

1 glass melk

6 store jordbær

eller

10 bringebær eller

1 banan (skjæres i skiver)

- Ingrediensene helles i begeret og mikses sammen.
- Sukker tilsettes alt etter smak.

**Tips:**

For å lage en Milk-Shake, tilsett en kule is eller bruk mye kald melk.

### Henvisninger om avskaffing



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

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

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

### Garantibetingelser

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

sv

*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 .....                 | 52 |
| Kort översikt .....                    | 54 |
| Användning .....                       | 55 |
| Rengöring .....                        | 57 |
| Råd vid fel .....                      | 57 |
| Recept och tips .....                  | 57 |
| Anvisningar för avfallshantering ..... | 58 |
| Konsumentbestämmelser .....            | 58 |

## 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. Apparaten är endast lämplig för att finfördela resp blanda livsmedel. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

## **▲ Allmänna säkerhetsanvisningar**

### **Risk för elektriska stötar**

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt. Får endast användas i slutna rum. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.

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

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

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

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

### **▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat**

#### **Risk för skada**

#### **Risk för elektriska stötar**

Använd inte stavmixern med fuktiga händer och låt den inte gå på tomgång.

Doppa inte apparaten i vätska över det ställe där mixerfoten sätts in i motordelen. Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.

Var försiktig när heta vätskor bearbetas. Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Placera aldrig mixerfoten på heta ytor och använd den heller inte i mycket het mixerblandning. Låt heta mixerblandningar svalna till minst 80 °C före bearbetning med mixern! När stavmixern används i en kastrull ska kastrullen först lyftas bort från spisplattan/hällen.

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

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

Ta aldrig i kniven i mixerfoten. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste.

Ta aldrig i universalknivens klingor. Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren. Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

Använd bara påmataren för att mata ner.

När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.

Berör inte kniven med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

sv

**Viktigt!**

Använd stavmixern endast tillsammans med originaltillbehör. Tillbehöret får endast sättas fast och lossas när motordelen står stilla. Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i skålen som hör till multifunktionstillbehöret.

Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn. Skålen som hör till multifunktionstillbehöret är inte lämplig för mikrovågsugn.

Doppa aldrig locket till multifunktionstillbehöret i vätskor och rengör det inte i diskmaskin.

Vi rekommenderar, att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen.

**▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören**

Varning! Roterande verktyg.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

**Kort översikt**

Vik ut bildsidorna.

Bild

- 1 **Motordel**
- 2 **Nätkabel**
- 3 **Varvtalsreglage**  
Arbets hastigheten är steglöst inställbar mellan lägsta (●) och högsta (12) varvtal (endast i kombination med knapp 4a).
- 4 **Startknapp**
  - a Reglerbar hastighet (med hjälp av varvtalsreglaget 3)
  - b Turbo-hastighet  
Stavmixern är påslagen så länge någon av startknapparna (a eller b) hålls intryckt. Turbo-hastigheten används med minihackaren (om den medföljer leveransen).
- 5 **Låsknappar**  
För att lossa mixerfoten tryck samtidigt på båda låsknapparna.
- 6 **Mixerfot**  
Sätt på mixerfoten och tryck tills den snäpper fast.
- 7 **Mixerfotens kniv**

**8 Mixerbägare**

Arbetet i mixerbägaren förhindrar stänk av det som bearbetas.

**9 Lock**

För förvaring av bearbetade livsmedel sätt locket på mixerbägaren.

**Multifunktionstillbehör:**

- 10 **Skål**
- 11 **Universalkniv**
- 12 **Insatshållare för skivinsatser**
- 13 **Skivinsatser**
  - a) Skär-insats – grov
  - b) Skär-insats – fin
  - c) Riv-/strimmel-insats – medel
  - d) Rivskiv-insats – grov
- 14 **Lock med drivaxel**
- 15 **Påmatare**

## Användning

### Var försiktig!

*Botten i det kärl som används får inte ha några upphöjningar eller avsatser.*

- Rengör alla delar före första användningen.

### Mixerfot

Mixerfoten är lämplig för att mixa majonnäs, såser, mixade drycker, babymat, kokt frukt och koka grönsaker.

För att purea soppor.

Vi rekommenderar att den mixerbägare som följer med apparaten används vid bearbetning. Men det går även bra att använda andra lämpliga kärl.

### Bild 3

- Rulla nätkabeln helt ut.
- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren eller annat högt kärl.

**i** Stavmixern fungerar bättre, om det livsmedel som ska bearbetas finns i vätska.

- Ställ in önskat varvtal med varvvalsreglaget (bild 3-5). När det gäller vätskor, heta blandningar och för att blanda ned (t.ex. müsli i joghurt) rekommenderas lågt varvtal. De höga varvtalen rekommenderas när fastare livsmedel ska bearbetas.
- Håll fast stavmixer och bägare.
- Starta stavmixern genom att trycka på önskad startknapp.

**i** När du startar stavmixern, håll då stavmixern en aningen snett för att undvika att den "suger fast sig" i mixerbägarens botten. Stavmixern är påslagen så länge startknappen hålls intryckt.

- i** För att undvika stänk av blandningen, ska startknappen först tryckas när mixerfoten är doppad i det som ska bearbetas. Stäng alltid av stavmixern innan den tas upp ur det som bearbetats.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

Efter arbetet:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och ta bort mixerfoten från motordelen.

### Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för att skära och riva/strimla livsmedel.



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

*Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla. När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.*

### Var försiktig!

*Multifunktionstillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat!*

### Varning!

*Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas.*

*Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt för att finfördela mycket hårda produkter med (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt e.l.).*

### Universalkniv

för att finfördela kött, hårdost, lök, örtekryddor, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandlar. Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild 3).



#### **Risk för skada pga vass kniv!**


*Ta aldrig i universalknivens klingor. Fatta universalkniven endast i plast-handtaget. Berör inte kniven med bara händerna. Använd en borste för rengöring.*

### Bild 4

- Ställ skålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätta in universalkniv.
- Fyll på livsmedlen.

sv

**Var försiktig!**

Universalkniven måste sitta fast rakt i skålen för att locket ska sitta fast på rätt sätt (bild -3).

- Sätt locket på skålen och vrid det moturs till stoppet. Om det finns större mängder ingredienser i skålen kan det vara lite svårare att sätta på locket. Vrid eventuellt den trevrigade koppligen på undersidan av locket till rätt läge.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt i påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- För att fylla på ingredienser släpp startknappen. Vänta tills verktyget står stilla.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

Efter arbetet:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid locket medurs och lossa det från skålen.
- Fatta universalkniven i plasthandtaget och ta ut den.

**Insatshållare med skivinsatser****Skär-insats – grov**

Ställ varvtalsreglaget på lågt varvtal för att skära: gurkor, morötter, potatis.

**Skär-insats – fin**


Ställ varvtalsreglaget på lågt varvtal för att skära: gurkor, morötter, rödbetor, zucchini.

**Riv-/strimmel-insats – medel**

Ställ varvtalsreglaget på högt varvtal för att riva/strimla: äpple, morötter, ost, vitkål.

**Rivskiv-insats – grov**

Ställ varvtalsreglaget på högt varvtal för att riva: potatis till kroppkakor, raggmunkar; frukt och grönsaker till råkostsallader.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild ).

**Risk för skada pga vass kniv!**


Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren. Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar. Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

**Varning!**

Skivinsatserna får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel (parmesanost, choklad).

Skivinsatserna kan bara under vissa omständigheter användas för bearbetning av trädiga livsmedel (purjolök, selleri, rabarber).

**Bild  D**


- Ställ skålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätt in önskad insats i insatshållaren. **Var noga med insatsens form och läge (bild -1)!**
- Fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och sätt den i skålen.
- Sätt locket på skålen och vrid det moturs till stoppet.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget.
- Håll fast motordelen och multifunktions-tillbehöret och starta apparaten.
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas genom matarröret.
- Tryck **bara lätt ned** det som ska skäras eller rivas/strimlas med påmataren.

**Var försiktig!**

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

- Släpp startknappen efter bearbetning. Efter arbetet:
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid locket medurs och lossa det från skålen.



- Fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och lyft den upp ur skålen.
- Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån (bild )

## Rengöring

### Motordel och verktyg

#### *Var försiktig!*

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

*Använd ingen ångrengörare!*

*Apparatens ytor kan skadas. Använd inga repande rengöringsmedel.*

- i** Vid bearbetning av t.ex. rödkål och morötter uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget!
  - Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torrt.
  - Mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.
  - Mixerfoten kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med en borste.
  - Låt mixerfoten torka i lodrätt läge (mixerfotens uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

### Multifunktionstillbehör

#### *Var försiktig!*

*Doppa aldrig locket till multifunktions-tillbehöret i vätskor och rengör det inte i diskmaskin.*

- Locket torkas endast av med fuktig duk eller sköljs kort av under rinnande vatten.
- Skål, universalkniv, insatshållare och skivinsatser kan rengöras i diskmaskin.
- Kläm inte fast plastdelaljerna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

## Råd vid fel

| Fel  | Åtgärd  |
|--|---|
| Apparaten stänger av sig under användning. | <p>Överblastningskyddet har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.</li> <li>● Låt apparaten svalna ca. 1 timme för att avaktivera överblastningskyddet.</li> <li>● Starta åter apparaten.</li> </ul> |

Om felet inte går att åtgärda, vänd dig till kundtjänst.

## Recept och tips

### Majonnäs

#### **Verktyg:** Mixerfoten

1 ägg (äggula och äggvita)  
1 msk senap  
1 msk citronsaft eller vinäger  
200–250 ml olja  
salt, peppar efter smak  
Ingredienserna måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bägaren.
- Ställ stavmixern på bägarens botten och blanda ingredienserna (turbo-hastighet) tills blandningen emulgerar.
- Lyft den påslagna mixern långsamt upp till överst på blandningen och sänk den därefter igen tills majonnäsen är färdig.

**Tips:** Du kan även bereda majonnäs med endast äggula enligt detta recept. Men i så fall använd bara halva mängden matolja.

### Grönsakssoppa

#### **Verktyg:** Mixerfoten

300 g potatis  
200 g morötter  
1 liten bit selleri  
2 tomater  
1 gul lök  
50 g smör  
2 l vatten  
salt, peppar efter smak

- Skala tomaterna och kärna ur dem.
- Putsa och skölj grönsakerna, skär dem i bitar och låt dem steka lite i det heta smöret.

sv

- Tillsätt vatten och salt.
- Låt allt koka 20–25 min.
- Ta bort grytan från hällen.
- Mosa soppan i grytan med mixern.
- Smaka av med salt och peppar.

### Crêpessmet

**Verktyg:** Mixerfoten

250 ml mjölk

1 ägg

100 g vetemjöl

25 g smält avsvanat smör

- Håll alla ingredienserna i bägaren i den angivna ordningsföljden och mixa till slät smet.

### Mjölkdrycker

**Verktyg:** Mixerfoten

1 glas mjölk

6 stora jordgubbar

eller

10 hallon eller

1 banan (skära i skivor)

- Håll ingredienserna i bägaren och mixa.
- Sockra efter behag.

**Tips:**

För att göra milkshake tillsätt en glasskula eller använd mycket kall mjölk.

### 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 .....                  | 59 |
| Laitteen osat .....                      | 61 |
| Käyttö .....                             | 62 |
| Puhdistus .....                          | 64 |
| Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle . | 64 |
| Ruokaohjeita ja vinkkejä .....           | 64 |
| Kierrätysohjeita .....                   | 65 |
| Takuuehdot .....                         | 65 |

## 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 määräin käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

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.

fi

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 liitántäjohtoa. Jos laitteen liitántäjohto 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 käytä sauvasekoitinta märillä käsillä tai tyhjäkäynnillä.

Varo käytön aikana, ettei sekoitusjalan ja peruslaitteen liitoskohta uppoa nesteeseen. Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana. ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Älä aseta sekoitusjalkaa kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien ainesten sekoittamiseen. Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista vähintään 80 °C seen! Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

##### **Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!**

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

Älä koske sauvasekoittimen terään. Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa.

Älä koske yleisterän teräosaan. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista.

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Älä koske terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

**Tärkeää!**

Käytä sauvasekoitinta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa.

Irrota ja kiinnitä varuste vain peruslaitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käsittele aineksia sauvasekoittimella tai sekoitusjalalla minileikkurissa tai monitoimiosan kulhossa.

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Monitoimiosan kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

### ▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Varoitus! Pyörivä varuste.

Älä tartu täyttöaukkoon.

**Laitteen osat**

Käännä esiin kuvasivut

Kuva **A**

- 1 Peruslaite**
- 2 Liitäntäjohto**
- 3 Kierrosnopeuden valitsin**  
Voit säätää käyttönopeuden portaattomasti pienimmän (●) ja suurimman (12) tehon välillä (vain käytettäessä painiketta **4a**).
- 4 Käynnistyskytkin**
  - a** Nopeus säädettävissä (kierrosnopeuden valitsimella **3**)
  - b** Turbo-nopeus  
Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin (**a** tai **b**) on painettuna.  
Valitse turbonopeus käyttäessäsi minileikkuria (jos se on vakiovarusteena).
- 5 Avaamispainikkeet**  
Irrota sekoitusjalka painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.
- 6 Sekoitusjalka**  
Aseta sekoitusvarsi paikoilleen ja lukitse.
- 7 Sekoitusjalan terä**
- 8 Kulho**  
Käyttämällä kulhoa vältyt roiskumiselta.

**9 Kansi**

Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

**Monitoimiosia:**

- 10 Kulho**
- 11 Yleisterä**
- 12 Teräosien pidikelevy**
- 13 Terät**
  - a) Viipalointiterä – karkea
  - b) Viipalointiterä – hieno
  - c) Raastinterä – keskikarkea
  - d) Raastinterä – karkea
- 14 Kansi ja vaihteisto-osa**
- 15 Syöttöpainin**

fi

## Käyttö

### Huom.!


*Astian pohjan tulee olla tasainen.*

- Pese kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

## Sekoitusjalka

Sekoitusjalka soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja marjojen sekä vihannesten sekoittamiseen. Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen. Työskenneltäessä on suositeltavaa käyttää laitteen mukana tulevaa kulhoa. Mutta voit käyttää myös muita tarkoitukseen sopivia astioita.

### Kuva

- Kela liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta sekoitusjalka peruslaitteeseen ja lukitse.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Laita elintarvikkeet kulhoon tai muuhun korkeareunaiseen astiaan.
- i** Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsittelet sekoitettavat ainekset yhdessä nesteen kanssa.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (kuva -5). Kun sekoitat nesteitä, kuumia aineksia ja lisäät joukkoon aineksia (esim. myslin jogurttiin), valitse pieni tehoalue. Suuremmat nopeudet on tarkoitettu kiinteämmille elintarvikkeille.
- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta.
- Käynnistä sauvasekoitin painamalla haluamaasi käynnistyskytkintä.
- i** Kun käynnistät sauvasekoittimen, pitele sitä vähän kallellaan. Näin sauvasekoitin ei »imeydy kiinni« kulhon pohjaan. Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.
- i** Jotta välttyt roiskeilta, paina varsiosa ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä. Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina laitteen sivulla olevia avaamispainikkeita yhtä aikaa, jolloin sekoitusjalka irtaoo moottoriosasta.

## Monitoimiosa

Monitoimiosa soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.



### **Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisaara!**

*Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.*

### Huom.!

*Käytä monitoimiosaa vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!*


### Varoitus!

*Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.*

*Monitoimiosa ei sovellu kovien ainesten (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.*

### Yleisterä

lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulien, hedelmien ja marjojen, kasvisten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva ).




### **Varo teräviä teriä – loukkaantumisaara!**

*Älä koske yleisterän teräosaan. Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta. Älä koske terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.*

### Kuva

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä yleisterä.
- Täytä elintarvikkeet.

### Huom.!

*Yleisterän tulee olla suorassa, jotta kansi menee oikein paikoilleen (kuva -3).*

- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Jos kulhossa on paljon aineksia, kannen kiinnittäminen saattaa olla hankalampaa. Käännä kannessa oleva kolmisiipinen kytkin tarvittaessa oikeaan asentoon.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Kiinnitä syöttöpainin.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbonopeus).
- Kun haluat lisätä aineksia, vapauta käynnistyspainike. Odota, että varuste pysähtyy.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötapäivään ja irrota se kulhosta.
- Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta ja nosta pois.

## Pidikelevy ja terät

### Viipaloititerä – karkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita, perunoita.

### Viipaloititerä – hieno

Valitse kierrosnopeuden valitsimella alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita, punajuuria, kesäkurpitsoja.

### Raastinterä – keskikarkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanoita, juustoa, valkokaalia.

### Raastinterä – karkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: perunoita knödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmiä ja vihanneksia raakasalaattiin.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva 14).



### **Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!**

*Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn.*

*Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista.*

*Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.*

### **Varoitus!**

*Terillä ei saa hienontaa erittäin kovia elintarvikkeita (parmesaanjuustoa, suklaata).*

*Terät soveltuvat säikeisten elintarvikkeiden (purjo, selleri, raparperi) käsittelyyn vain varauksin.*

### **Kuva 14**

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä sopiva teräosa pidikelevyyn. **Huomioi teräosan muoto ja asento (kuva 14-1)!**
- Tartu pidikelevyyn siinä olevista otekohdista ja kiinnitä se kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite.
- Lisää viipaloitavat tai raastettavat ainekset kulhoon täyttöaukosta.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.

### **Huom.1**

*Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat pidikelevyyn.*

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötapäivään ja irrota se kulhosta.

fi

- Tartu pidikelevyyn otekohdista ja nosta pois kulhosta.
- Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (Kuva E).

## Puhdistus

### Peruslaite ja varusteet

#### Huom.!

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

*Älä käytä höyrypuhdistinta!*

*Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.*

- i** Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta!
  - Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa lopuksi.
  - Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.
  - Pese sekoitusjalka astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
  - Anna sekoitusjalan kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpässyt vesi valuu ulos.

### Monitoimiosa

#### Huom.!

*Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.*

- Pyyhi kansi puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä tai huuhto se nopeasti juoksevan veden alla.
- Kulhon, yleisterän, pidikelevyn ja terät voit pestä astianpesukoneessa.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

| Häiriö                                    | Toimenpide   |
|---|--|
| Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä. | Ylikuormitussuoja on aktivoitunut. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.</li> <li>• Anna laitteen jäähtyä noin tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaali tilaan.</li> <li>• Käynnistä laite uudelleen.</li> </ul> |

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

## Ruokaohjeita ja vinkkejä

### Majoneesi

**Työväline:** Sekoitusvarsi

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

200–250 ml öljyä

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä laite (turbo-nopeus), kunnes seos emulgoituu.
- Nosta päällekytketty sekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

**Vinkki:** Tällä ruokaohjeella voit valmistaa myös majoneesin, jossa käytetään vain keltuaista. Mittaa tällöin öljyä kulhoon vain puolet ohjeessa annetusta määrästä.

### Kasviskeitto

**Työväline:** Sekoitusvarsi

300 g perunoita

200 g porkkanoita

pieni pala selleriä

2 tomaattia

1 sipuli

50 g voita

2 l vettä

Suolaa ja pippuria maun mukaan



- Kalltaa tomaatit ja poista siemenet.
- Paloittele puhdistetut ja pestyt kasvikset ja hauduta pehmeäksi voissa.
- Lisää vesi ja suola.
- Keitä aineksia 20–25 minuuttia.
- Nosta kattila liedeltä.
- Soseuta keitto kattilassa sekoittimella.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

### Crêpes-taikina

**Työväline:** Sekoitusvarsi

250 ml maitoa

1 muna

100 g jauhoja

25 g sulatettua jäähtynyttä voita

- Laita kaikki ainekset kulhoon annetussa järjestyksessä ja sekoita sileäksi taikinaksi.

### Maitojuomat

**Työväline:** Sekoitusvarsi

Lasi maitoa

6 isoa mansikkaa

tai

10 vadelmaa tai

1 banaani (viipaloituna)

- Laita ainekset kulhoon ja sekoita.
- Lisää sokeria maun mukaan.

### Vinkki:

Jos haluat valmistaa maitopirtelön, lisää joukkoon jäätelöä tai käytä hyvin kylmää maitoa.

### 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.

el

*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 .....   | 66 |
| Με μια ματιά .....           | 69 |
| Χειρισμός .....              | 69 |
| Καθαρισμός .....             | 72 |
| Αντιμετώπιση βλαβών .....    | 72 |
| Συνταγές και Συμβουλές ..... | 72 |
| Απόσυρση .....               | 73 |
| ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ .....          | 73 |

## 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, παρόμοιες 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 συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το κόψιμο ή αντίστοιχα την ανάμιξη τροφίμων.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

## ▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

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 χρησιμοποιείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός με βρεγμένα χέρια και μην το λειτουργείτε χωρίς φορτίο.

Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού ανάμιξης με τη βασική συσκευή. Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη βάση μίξερ επάνω σε καυτές επιφάνειες ούτε να τη χρησιμοποιείτε σε πολύ καυτό μίγμα ανάδευσης. Πριν την επεξεργασία καυτών τροφίμων με το μπλέντερ χειρός αφήνετε τα καυτά τρόφιμα να κρυσώνουν λίγο, ώστε η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 80 °C! Σε περίπτωση χρήσης της ράβδου μπλέντερ μέσα σε κατσαρόλα με φαγητό που βράζει, πάρτε προηγουμένως την κατσαρόλα από τη φωτιά.

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Μην βάζετε ποτέ το χέρι στο μαχαίρι στη βάση μίξερ. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Μην πιάνετε ποτέ στις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

el

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπι σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

### **Σημαντικό!**

Λειτουργείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη βασική συσκευή.

Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ / το πόδι μίξερ στο μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

Το ποτήρι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

Το μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος δεν είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.

Μη βυθίσετε ποτέ το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μέσα σε υγρά ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σας συνιστούμε να μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να δουλεύει περισσότερο απ' ό,τι χρειάζεται για την επεξεργασία των τροφίμων που θέλετε να αναμίξετε.

### **▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα**



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

### Εικόνα Α

- 1 Βασική συσκευή
  - 2 Τροφοδοτικό καλώδιο
  - 3 Ρύθμιση αριθμού στροφών  
Η ταχύτητα εργασίας ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις μεταξύ του χαμηλότερου (●) και του υψηλότερου (12) αριθμού στροφών (μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο 4a).
  - 4 Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία
    - a Ρυθμιζόμενη ταχύτητα (με ρύθμιση του αριθμού στροφών 3).
    - b Ταχύτητα Turbo  
Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (a ή b).  
Η ταχύτητα τούρμπο χρησιμοποιείται για τον κόφτη γενικής χρήσης (αν περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης).
  - 5 Πλήκτρα απασφάλισης  
Για την αφαίρεση του ποδιού μίξερ πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.
  - 6 Πόδι ανάμιξης  
Τοποθετήστε το πόδι μίξερ και αφήστε το να κουμπώσει.
  - 7 Μαχαίρι ποδιού ανάμιξης
  - 8 Ποτήρι μίξερ  
Η εργασία μέσα στο ποτήρι μίξερ εμποδίζει τα πιτσιλίσματα από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.
  - 9 Καπάκι  
Για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων τοποθετήστε το καπάκι στο ποτήρι μίξερ.
- Πολυλειτουργικό εξάρτημα:**
- 10 Μπολ
  - 11 Μαχαίρι γενικής χρήσης
  - 12 Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους
  - 13 Ένθετοι δίσκοι
    - a) Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο
    - b) Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο
    - c) Ένθετο τριψίματος – μεσαία
    - d) Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο
  - 14 Καπάκι με μετάδοση κίνησης
  - 15 Πιεστής

## Χειρισμός

### Προσοχή!

*Ο πυθμένας του χρησιμοποιούμενου δοχείου δεν επιτρέπεται να εμφανίζει εξογκώματα ή βαθουλώματα.*

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε όλα τα μέρη.

### Πόδι ανάμιξης

Το πόδι μίξερ είναι κατάλληλο για την παρασκευή μαγιονέζας, σαλτσών, ροφημάτων, βρεφικών τροφών και την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Για την πολτοποίηση σούπας,

Για την εργασία συνιστάται η χρήση του ποτηριού μίξερ που παραδίδεται μαζί. Μπορούν όμως να χρησιμοποιηθούν και άλλα κατάλληλα δοχεία.

### Εικόνα Β

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
  - Τοποθετήστε το πόδι μίξερ στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
  - Βάζετε το φιν στην πρίζα.
  - Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ ή σε κάποιο άλλο ψηλό δοχείο.
- i** Το μπλέντερ χειρός λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχει κάποιο υγρό.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (εικόνα Β-5).  
Σε υγρά, καυτά αγαθά ανάμιξης και για ανακάτεμα (π. χ. μούσλι σε γιαούρτι) συνιστούμε να χρησιμοποιείτε χαμηλή βαθμίδα αριθμού στροφών.  
Οι υψηλές βαθμίδες αριθμού στροφών συνιστώνται για την επεξεργασία σκληρότερων τροφίμων.
  - Κρατήστε το μπλέντερ/μίξερ χειρός και το ποτήρι γερά.
  - Θέτετε το μπλέντερ χειρός σε λειτουργία, πατώντας το επιθυμητό πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.
- i** Κατά την ενεργοποίηση κρατάτε τη ράβδο μπλέντερ με ελαφρά κλίση, ώστε να αποφευχθεί η "προσρόφηση" στον πυθμένα του ποτηριού μίξερ. Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

el

**i** Για να εμποδίσετε τα πιτσιλίσματα από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα, πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία, αφού βυθίσετε το πόδι μίξερ μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.

Προτού βγάλετε το πόδι μίξερ από τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα, το θέτετε πάντοτε εκτός λειτουργίας.

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και πάρτε το πόδι ανάμιξης από τη βασική συσκευή.

### Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Το πολυλειτουργικό εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων.



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

*Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.*

*Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.*

#### Προσοχή!


*Χρησιμοποιείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!*

#### Προσοχή!

*Γριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο πολύ σκληρών αγαθών (κόκκοι καφέ, ράπανα, μοσχοκάρυδα) και κατεμυγμένων αγαθών (φρούτα ή παρόμοια).*

### Μαχαίρι γενικής χρήσης

για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα ).



**Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!**

*Μην πιάνετε ποτέ στις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης.*

*Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.*


*Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια.*

*Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρσα.*

### Εικόνα

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε τον Μαχαίρι γενικής χρήσης.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

### Προσοχή!

*Για να εφαρμόζει σωστά το καπάκι, το μαχαίρι γενικής χρήσης πρέπει να βρίσκεται ίσια μέσα στο μπολ (Εικόνα -3).*

- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Όταν βρίσκονται μεγάλες ποσότητες υλικών μέσα στο μπολ, μπορεί να είναι λίγο δύσκολη η τοποθέτηση του καπακιού. Στρέψτε ενδεχομένως τη ζεύξη με τα τρία πτερύγια στην κάτω πλευρά του καπακιού στη σωστή θέση.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε τον πιεστή.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία (Ταχύτητα Turbo).
- Για να συμπληρώσετε υλικά, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί το εργαλείο.

- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην πλαστική λαβή και το αφαιρείτε

### Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους

#### Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για το κόψιμο: αγγουριών, καρότων, πατατών.

#### Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για το κόψιμο: αγγουριών, καρότων, παντζαριών, κολοκυθιών.

#### Ένθετο τριψίματος – μεσαία

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: μήλων, καρότων, τυριού, λάχανου.

#### Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: πατατών για μπαλάκια πατάτας και πατατοκεφτέδες, φρούτων και λαχανικών για ωμές σαλάτες.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα I).



#### **Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!**

*Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτησή στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.*

*Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.*

#### **Προσοχή!**

*Το τρίψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (παρμεζάνα, σοκολάτα) με τους ένθετους δίσκους δεν επιτρέπεται.*

*Για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων (πράσα, σέλινο, ραβέντι) οι ένθετοι δίσκοι είναι μόνον εν μέρει κατάλληλοι.*

#### **Εικόνα I**

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετείτε το επιθυμητό ένθετο στον φέροντα δίσκο. **Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικόνα I-1)!**
- Πιάστε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές-λαβές και τοποθετήστε τον στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών.
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Γεμίζετε με τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο **μόνο με ελαφριά πίεση** με τον πιεστή.

#### **Προσοχή!**

*Αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φέροντα δίσκο.*

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Πιάνετε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές λαβές και τον αφαιρείτε από το μπολ.

el

- Αναποδογυρίζετε τον φέροντα δίσκο και πιέζετε προσεκτικά το ένθετο από την κάτω μεριά να βγει (Εικόνα 13).

## Καθαρισμός

### Βασική συσκευή και εργαλεία

#### Προσοχή!

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

*Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.*

*Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.*

**i** Κατά την επεξεργασία π. χ. καρτών και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα!
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Το ποτήρι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το πόδι ανάμιξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ή μπορεί να καθαριστεί με βούρτσας κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήνετε το πόδι ανάμιξης σε όρθια θέση να στεγνώσει (μαχαίρι ποδιού ανάμιξης προς τα πάνω), ώστε να μπορεί να εξέλθει το νερό που τυχόν έχει διεισδύσει.

### Πολυλειτουργικό εξάρτημα

#### Προσοχή!

*Μη βυθίσετε ποτέ το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μέσα σε υγρά ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.*

- Σκουπίζετε το καπάκι μόνο με βρεγμένο πανί ή το ξεπλένετε για λίγο κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το μπολ, το μαχαίρι γενικής χρήσης, οι φέροντες δίσκοι και οι ένθετοι δίσκοι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

## Αντιμετώπιση βλαβών

### Βλάβη

### Αντιμετώπιση

Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.

Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φιν από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επί περ. 1 ώρα, ώστε να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσεις τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Συνταγές και Συμβουλές

### Μαγιονέζα

**Εργαλείο:** Πόδι ανάμιξης

1 αβγό (κρόκος και ασπράδι)

1 κουταλιές σούπας μουστάρδα

1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι

200–250 ml λάδι

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια

θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Ακουμπήστε τη ράβδο μπλέντερ στον πυθμένα του ποτηριού μίξερ και ενεργοποιήστε την (ταχύτητα τούρμπο), μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
- Ανασηκώστε το αναμμένο μπλέντερ αργά ως την πάνω άκρη του μίγματος και ξανακατεβάστε το, μέχρι να είναι έτοιμη η μαγιονέζα.

**Συμβουλή:** Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης μαγιονέζα μόνο με κρόκους αβγών. Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.



## Σούπα λαχανικών

**Εργαλείο:** Πόδι ανάμιξης

300 g πατάτες  
200 g καρότα  
1 μικρό κομματί σέλερι  
2 ντομάτες  
1 κρεμμύδι  
50 g βούτυρο  
2 l νερό

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

- Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους.
- Κόψτε τα καθαρισμένα και πλυμένα λαχανικά σε κομμάτια και σοτάρετέ τα στο καυτό βούτυρο.
- Προσθέστε νερό και αλατίστε.
- Αφήστε τα να βράσουν όλα μαζί για 20–25 λεπτά.
- Πάρτε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Πολτοποιήστε τη σούπα με το μπλέντερ χειρός μέσα στην κατσαρόλα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

## Ζύμη για κρέπες

**Εργαλείο:** Πόδι ανάμιξης

250 ml γάλα  
1 αβγό  
100 g αλεύρι  
25 g λειωμένο κρύο βούτυρο

- Βάλτε όλα τα υλικά με τη σειρά που σας δίνουμε μέσα στο δοχείο και ανακατέψτε τα με το μπλέντερ χειρός σε ζύμη.

## Ροφήματα με γάλα (Μιλκσέικ)

**Εργαλείο:** Πόδι ανάμιξης

1 ποτήρι γάλα  
6 μεγάλες φράουλες  
ή

- 10 φραμπούζ ή  
1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)
- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο και αναμίξτε τα.
  - Προσθέστε κατά προτίμηση λίγη ζαχαρή.

**Συμβουλή:**

Για κάθε μιλκσέικ προσθέστε ένα παγάκι ή χρησιμοποιήστε πολύ κρύο γάλα.

## Απόσυρση



Η συσκευή αυτή έχει σημειωθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

## 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 διαφθοροποίησης της τάσης κλπ..

el

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 πώσης της συσκευής κλπ..
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

## SERVICE

**Αθήνα:** 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

**Θεσ/νίκη:** 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

**Πάτρα:** Χαραλάμπη & 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.

EEE yönetmeliğine uygundur

tr

*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      | 75 |
| Genel bakış                  | 77 |
| Cihazın kullanılması         | 78 |
| Cihazın temizlenmesi         | 80 |
| Arıza durumunda yardım       | 80 |
| Tarifler ve yararlı bilgiler | 80 |
| Giderme bilgileri            | 81 |
| Garanti koşulları            | 81 |

## 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. Cihaz sadece besin doğramak ya da karıştırmak için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

tr

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**

El blenderini ıslak eller ile kullanmayınız ve boş çalıştırmayınız. Cihazı, karıştırma ayağı ile ana cihazın birleştiği yeri aşacak şekilde sıvı maddelerin içine sokmayınız. Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunuz. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir. Karıştırma ucunu kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma malzemesi içinde kullanmayınız. Karıştırılacak sıcak malzemeleri mikser ile işlemeden önce, asg. 80 °C sıcaklığa kadar soğumasını sağlayınız veya bekleyiniz! Blenderi tencere içinde kullandığınız zaman, kullanmaya başlamadan önce tencereyi ocaktan indiriniz.

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

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Genel bıçağın ağızlarını kesinlikle tutmayınız. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız. Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır. Bıçağı çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

**Önemli!**

El blenderini sadece orijinal aksesuarlar ile çalıştırınız. Aksesuarları cihaza sadece ana cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız. Kesinlikle blender / karıştırma ucu ile çok fonksiyonlu aksesuar kabı içinde çalışmayınız. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir. Çok fonksiyonlu aksesuar kabı mikrodalga fırınlar için uygun değildir. Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

**▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması**

Dikkat! Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

**Genel bakış**

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim ▲

- 1 Ana cihaz
- 2 Elektrik kablosu
- 3 Devir sayısı ayarlaması  
Çalışma hızı en düşük (●) ve en yüksek (12) devir sayısı arasında kademesiz ayarlanabilir (sadece 4a tuşu ile birlikte).
- 4 Çalıştırma (açma) tuşu
  - a Ayarlanabilir hız (devir sayısı ayarlaması vardır 3)
  - a Turbo hız  
Ana şalter (a veya b) basılı olduğu sürece, çubuk mikser (el blenderi) açıktır. Turbo hızı genel doğrayıcı (eğer teslimat kapsamına dahilse) için kullanılır.
- 5 Çözme tuşları  
Karıştırma ucunu çıkarmak için, her iki kilit açma tuşuna aynı anda basılmalıdır.
- 6 Karıştırma ayağı  
Karıştırıcı ucu cihaza takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır.
- 7 Karıştırma ucu bıçağı
- 8 Mikser bardağı  
Karıştırma kabı içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önler.

**9 Kapak**

Kapağı, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için karıştırma kabının üzerine kapatınız.

**Çok fonksiyonlu aksesuar:**

- 10 Karıştırma kabı
- 11 Üniversal bıçak
- 12 Disk üniteleri için tutucu disk
- 13 Disk üniteleri
  - a) Kesme parçası – kaba
  - b) Kesme parçası – ince
  - c) Raspalama parçası – orta
  - d) Rendeleme disk ünitesi – kaba
- 14 Dişli düzenekli kapak
- 15 Tıkaç

tr

## Cihazın kullanılması

### Dikkat!

*Kullanılan kabın tabanı çıkıntılı veya kademeli olmamalıdır.*

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tüm parçaları temizleyiniz.

### Karıştırma ayağı

Karıştırma ucu mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmaya elverişlidir.

Çorba pürelmek için kullanılır.

Cihaz ile çalışmak için, teslimat kapsamındaki karıştırma kabının kullanılması tavsiye edilir. Fakat başka uygun kaplar da kullanılabilir.

### Resim B

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- Karıştırma ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.

- i** İşlenecek besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman, blender daha iyi çalışır.
- İstedığınız devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni ile ayarlayınız (**Resim B-5**).

Sıvılarda ve karıştırılacak sıcak malzemelerde ve ek maddelerin mevcut malzemelere karıştırılmasında (örn. kahvaltılık tahıl gevreğinin yoğurda karıştırılması), düşük bir devir sayısı kademesi kullanılması tavsiye edilir. Yüksek devir sayısı kademelerinin katı besinlerin işlenmesi için kullanılması tavsiye edilir.

- El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
- Blenderi, istediğiniz devreye sokma tuşuna basarak devreye sokunuz.

- i** Blenderi devreye sokarken hafif eğik tutarak, karıştırma kabının tabanına "emme sonucu tutulma" olmasını önleyiniz. Ana şalter (a veya b) basılı olduğu sürece, çubuk mikser açıktır.

- i** Karıştırılan besinin sıçramasını önlemek için, ana şaltere (açma/kapatma şalteri) ancak karıştırma ucu karıştırılacak besinin içine sokulduktan sonra basınız. Çubuk mikseri (el blenderini) daima, karıştırma ucunu karıştırılan besinin içinden çıkarmadan önce kapatınız.

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. İşiniz sona erdikten sonra:
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözmeye tuşlarına basınız ve karıştırma ucunu ana cihazdan çıkarınız.

### Çok fonksiyonlu aksesuar

Çok fonksiyonlu aksesuar, kesilmesi ve raspalanması için uygundur.



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

*Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.*

*Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır.*

### Dikkat!

*Çok fonksiyonlu aksesuar sadece komple monte edilmiş şekilde kullanılmalıdır!*

### Dikkat:

*Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.*

*Çok fonksiyonlu aksesuar, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi, yani muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.*

### Üniversal bıçak

Genel doğrama bıçağı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

Tabloda (**Resim B**) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



**Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Genel bıçağın ağızlarını kesinlikle tutmayınız.*

*Genel bıçağı sadece plastik tutamak üzerinden tutunuz.*

*Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.*

**Resim C**

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Genel bıçağı yerine takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

**Dikkat!**

*Kapağın yerine doğru oturması için, genel bıçak kabın içine düzgün oturtulmalıdır (Resim C-3).*

- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.  
Eğer kabın içinde çok miktarda malzeme varsa, kapağın takılıp oturtulması biraz zor olabilir. Gerekirse üç kanatlı kuplajı kapağın alt tarafında doğru konuma çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Tıkacı kullanınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz (Turbo hız).
- Malzeme ilave etmek için devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.  
Aletin durmasını bekleyiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra:

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözüme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çanakdan çıkarınız.
- Genel bıçağı plastik tutamak üzerinden tutunuz ve dışarı çıkarınız

**Disk üniteleri ile tutucu disk****Kesme parçası – kaba**

Şu besinleri kesmek için, devir sayısı ayar düğmesini düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç, patates.

**Kesme parçası – ince**

Şu besinleri kesmek için, devir sayısı ayar düğmesini düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç, kırmızı turp, kabak.

**Raspalama parçası – orta**

Şu besinleri raspalamak için, devir sayısı ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: Elma, havuç, peynir, lahanası.

**Rendeleme disk ünitesi – kaba**

Şu besinleri rendelemek için, devir sayısı ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: Alman usulü patates köftesi ve patates mürveri için patates; çiğ salatalar için meyve ve sebze.

Tabloda (Resim D) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

**Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörülmuş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.*

*Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.*

**Dikkat:**

*Çok sert besinlerin (parmesan peyniri, çikolata) disk üniteleri ile doğranması yasaktır.*

*Lifli besinlerin (pırasa, kereviz, ravent) işlenmesi için disk üniteleri sadece sınırlı uygundur.*

**Resim D**

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- İsteddiğiniz üniteyi takma diskine yerleştiriniz. **Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim D-1)!**
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve kabın veya çanağın içine yerleştiriniz.
- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzünü ile ayarlayınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besini ilave etme ağızından doldurunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besin tıkacı ile **sadece hafif bastırılarak** cihazın içine itelenmelidir.

tr

**Dikkat!**

*Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalıktan önce boşaltınız.*

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra:

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çanakdan çıkarınız.
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanakdan dışarı kaldırınız.
- Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (Resim 13).

**Cihazın temizlenmesi****Ana cihaz ve aletler****Dikkat!**

*Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız! Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.*

- Örn. kırmızı lahana ve havuç işlerken, plastik parçalarda renk değişimleri oluşur ve bu renk değişimleri birkaç damla sivi yemek yağı ile temizlenebilir.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız!
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- Karıştırma ayağını bulaşık makinesinde veya bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Karıştırma ucunu dik konumda (karıştırma ucu bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

**Çok fonksiyonlu aksesuar****Dikkat!**

*Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.*

- Kapağı sadece nemli bir bez ile siliniz veya musluktan akan su altında kısaca durulayınız.

- Kap, genel bıçak, tutucu diskler ve disk üniteleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

**Arıza durumunda yardım**

| Arıza                               | Giderilmesi   |
|-------------------------------------|---|
| Cihaz kullanım esnasında kapanıyor. | Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.<br>● Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.<br>● Aşırı yüklenme güvenliğini devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz.<br>● Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız). |

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

**Tarifler ve yararlı bilgiler****Mayonez**

**Aletler:** Karıştırma ayağı

1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)

1 çorba kaşığı hardal

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

200–250 ml sıvı yağ

Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber  
Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır!

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Blenderi kabın dibine temas ettiriniz ve karışım bir emülsiyona dönüşünceye kadar çalıştırınız (turbo hız).
- Çalışmakta olan el blenderini, mayonez hazır oluncaya kadar, yavaş bir şekilde karışımın üst yüzeyine kadar kaldırınız ve tekrar kabın dibine kadar indiriniz.

**Yararlı bilgi:** Bu tarife göre, sadece yumurta sarısı ile mayonez de yapabilirsiniz. Fakat bu durumda, bildirilen yağ miktarının sadece yarısını kullanınız.



## Sebze çorbası

**Aletler:** Karıştırma ayağı

300 g patates

200 g havuç

1 küçük kereviz

2 domates

1 soğan

50 g tereyağı

2 l su

Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

- Domateslerin kabuğunu soyunuz ve çekirdeklerini çıkarınız.
- Temizlenmiş ve yıkanmış sebzeleri tane tane kesiniz ve sıcak tereyağı içinde, hafif ateşte buğuda pişiriniz.
- Su ilave ediniz ve tuz atınız.
- Hepsini 20–25 dakika kaynamaya bırakınız.
- Tencereyi ocaktan indiriniz.
- El blenderi ile çorbayı tencere içinde püre şeklinde eziniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

## Krep (crêpes) hamuru

**Aletler:** Karıştırma ayağı

250 ml süt

1 yumurta

100 g un

25 g eritilmiş ve soğumuş tereyağı

- Tüm malzemeleri yukarıdaki sıraya göre kabın içine doldurunuz ve muntazam bir hamur olacak şekilde karıştırınız.

## Sütlü içecekler

**Aletler:** Karıştırma ayağı

1 bardak süt

6 tane büyük çilek

veya

10 ahududu veya

1 muz (dilimlenmiş)

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz ve karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre şeker ilave ediniz.

**Yararlı bilgi:**

Sütlü içecek (milk shake) yaptığınızda, bir top dondurma da ilave ediniz veya çok soğuk süt kullanınız.

## 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

- Cihazınız; 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, cihaz 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 parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 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 kullanabilir. 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 olmadığını, 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 tarihi, 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 kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda 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 | Ekme Kızartma Mak.     |
| Siemens | Su Isıtıcı (Kettle)    |
| Siemens | Mutfak Robotu          |
| Siemens | Tost Makinası          |
| Siemens | Saç Kurutma Mak.       |
| Siemens | Meyve Sebze Sıkacağı   |
| Siemens | Saç Şekillendirici     |
| Siemens | Şarjlı El Süpürgesi    |
| Siemens | Kahve Değirmeni        |
| Siemens | Blender                |
| Siemens | Ekme Kesme Makinası    |
| Siemens | Saç Şekillendirme Seti |
| Siemens | Karıştırıcı            |
| Siemens | El Blender             |
| Siemens | Et Kıyma Makinası      |
| Siemens | Kattı Meyve Presi      |

#### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

BSH Grubu, Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı Sahiplerinden biridir.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No.: 51

34771 Ümraniye, İstanbul

Tel. : (0216) 528 90 00

Faks : (0216) 528 91 88

## Değerli Müşterimiz

Siemens Çağrı Merkezi **444 66 88** no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Siemens Çağrı Merkezimize ayrıca [www.siemens-home.com/tr](http://www.siemens-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da **0216 528 91 88** no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

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

[www.siemens-yetkiliservisi.com](http://www.siemens-yetkiliservisi.com)

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürünüyle 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 işlemde sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

### ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

### SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH.Ev.Aletleri.Sanayi.ve.Ticaret.A.Ş.

Ünvanı : .....

Adresi : FSM.Mh..Balkan.Cd..No.51,.....

Adresi : .....

Ümraniye..34771.Istanbul.....

Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx.....

Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88.....

E-posta : .....

E-posta : [siemenscagrimerkezi@bshg.com](mailto:siemenscagrimerkezi@bshg.com)

Fatura Tarih ve sayısı : .....

Yetkilinin imzası :

Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

Firmanın Kaşesi : .....

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ.....

Markası : SIEMENS.....

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL.....

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ.....

Bandrol ve Seri No. : .....

ru

*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 .....               | 84 |
| Комплектный обзор .....                    | 86 |
| Эксплуатация .....                         | 87 |
| Чистка .....                               | 89 |
| Помощь при устранении неисправностей ..... | 90 |
| Рецепты и рекомендации .....               | 90 |
| Указания по утилизации .....               | 91 |
| Гарантийные условия .....                  | 91 |

## 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 только для измельчения или перемешивания продуктов.

Не использовать для переработки других предметов или веществ. 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. Использовать только 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**

Погружной блендер не использовать мокрыми руками и не включать вхолостую.

Не погружать прибор в жидкость выше места соединения ножки блендера с основным блоком. Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

Будьте осторожны при переработке горячих жидкостей.

Жидкости могут разбрызгиваться при переработке.

Ни в коем случае не ставить ножку блендера на горячие поверхности и не использовать для переработки очень горячих продуктов. Перед переработкой горячих продуктов с помощью блендера их следует остудить мин. до 80 °С! При использовании погружного блендера в кастрюле, ее следует предварительно снять с плиты.

#### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Никогда не брать за нож на ножке блендера. Никогда не чистить нож голыми руками. Использовать щетку. Никогда не брать за лезвия универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.

ru

Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.

Не трогать нож голыми руками. Для чистки использовать щетку.

### **Важно!**

Погружной блендер можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки основного блока.

Ни в коем случае не использовать погружной блендер/ножку блендера в чаше многофункциональных принадлежностей.

Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

Чаша многофункциональных принадлежностей не пригодна для использования в микроволновой печи.

Никогда не погружать крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.

## **▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях**



Осторожно! Вращающиеся насадки.

Не опускать руку в загрузочное отверстие.

## **Комплектный обзор**

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **▲**

- 1 Основной блок**
- 2 Сетевой кабель**
- 3 Регулировка числа оборотов**  
Рабочая скорость устанавливается бесступенчато от самого низкого (●) до самого высокого (12) числа оборотов (только вместе с кнопкой **4а**).
- 4 Кнопка включения**
  - a** Регулируемая скорость (с регулировкой числа оборотов **3**)
  - b** Турбо-скорость  
Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (**a** или **b**).

Турбо-скорость используется для универсального измельчителя (если входит в комплект поставки).

- 5 Кнопки разблокировки**  
Для снятия ножки блендера нажать на обе кнопки разблокировки одновременно.
- 6 Ножка блендера**  
Установить ножку блендера и зафиксировать ее.
- 7 Нож на ножке блендера**
- 8 Стакан блендера**  
Использование стакана блендера препятствует разбрызгиванию перерабатываемых продуктов.
- 9 Крышка**  
Для хранения переработанных продуктов установить крышку на стакан блендера.

**Многофункциональные принадлежности:****10 Смесительная чаша****11 Универсальный нож****12 Диск для крепления вставок****13 Вставки в диск**

- a) Вставка-резка – крупно
- b) Вставка-резка – мелко
- c) Вставка-шинковка – средние
- d) Вставка-терка – крупно

**14 Крышка с редуктором****15 Толкатель****Эксплуатация****Внимание!**

*Дно используемой емкости должно быть без выпуклостей и выступов.*

- Перед первым использованием провести чистку всех деталей.

**Ножка блендера**

Ножка блендера пригодна для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей.

Для приготовления супов-пюре.

Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, входящий в комплект поставки. Однако, можно пользоваться и другими подходящими емкостями.

**Рисунок B**

- Полностью размотать сетевой кабель.
- Установить ножку блендера на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты в стакан блендера или другую высокую емкость.

**i** Погружной блендер функционирует лучше, если перерабатываемые продукты находятся в жидкости.

- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (рисунок B-5).

При переработке жидкостей, горячих продуктов и для подмешивания (напр., мюсли в йогурт) рекомендуется использовать низкое число оборотов. Высокое число оборотов рекомендуется для переработки более твердых продуктов.

- Крепко удерживать погружной блендер и стакан.

- Включить погружной блендер нажатием на желаемую кнопку включения.

**i** При включении погружной блендер следует держать слегка наклоненным, чтобы избежать его «присасывания» ко дну стакана блендера. Погружной блендер остается включенным, пока нажата кнопка включения.

**i** Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, кнопку включения следует нажимать только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты.

Погружной блендер следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять ножку блендера с основного блока.

**Многофункциональные принадлежности**

Многофункциональные принадлежности пригодны для резки и шинковки продуктов.

**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся**

*Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смешительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель.*

*После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.*

*Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.*

**Внимание!**

*Многофункциональные принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!*

ru

**Осторожно!**

*Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.*

*Многофункциональные принадлежности не пригодны для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т.п.).*

**Универсальный нож**

для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля. Необходимо обязательно соблюдать указанное в таблице максимальное количество и время переработки (рисунок 14).

**Опасность травмирования об острый нож!**

*Никогда не брать за лезвия универсального ножа. Универсальный нож брать только за пластмассовую ручку. Не трогать нож голыми руками. Для чистки использовать щетку.*

**Рисунок 14**

- Поставить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить универсальный нож.
- Загрузить продукты.

**Внимание!**

*Универсальный нож должен располагаться ровно в смесительной чаше, чтобы крышка сидела правильно (рисунок 14-3).*

- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора. Если в смесительной чаше находится большое количество ингредиентов, то установка крышки может быть немного затруднена. Переведите при необходимости трехлопастное сцепление с нижней стороны крышки в правильное положение.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить толкатель.
- Вставить вилку в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель

и включить прибор (турбо-скорость).

- Для добавления ингредиентов отпустить кнопку включения. Дождаться остановки насадки.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть крышку по часовой стрелке и снять со смесительной чаши.
- Универсальный нож взять за пластмассовую ручку и извлечь.

**Диск для крепления вставок со вставками в диск****Вставка-резка – крупно**

Регулировку числа оборотов установить на низкое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови, картофеля.

**Вставка-резка – мелко**

Регулировку числа оборотов установить на низкое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови, красной свеклы, цуккини.

**Вставка-шинковка – средне**

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для шинковки: яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.

**Вставка-терка – крупно**

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для натирания: картофеля для клецок, картофельных оладий; сырых фруктов и овощей для салатов. Необходимо обязательно соблюдать указанное в таблице максимальное количество и время переработки (рисунок 14).



**Опасность травмирования об острый нож!**

Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

**Осторожно!**

Измельчение очень твердых продуктов (сыра «Пармезан», шоколада) с помощью вставок в диск недопустимо.

Вставки в диск только условно пригодны для переработки волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, ревеня).

**Рисунок D**

- Поставить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить желаемую вставку в диск для крепления вставок. **Обращать внимание на форму и положение вставки (рисунок D-1)!**
- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и вставить в смесительную чашу.
- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов.
- Удерживать основной блок и многофункциональные принадлежности и включить прибор.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки через загрузочное отверстие.
- Продукты для нарезки или шинковки **лишь слегка** подталкивать толкателем.

**Внимание!**

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или шинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы:

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть крышку по часовой стрелке и снять со смесительной чаши.
- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и извлечь из смесительной чаши.
- Перевернуть диск для крепления вставок и осторожно выдавить вставку с нижней стороны (рисунок E).

**Чистка****Основной блок и насадки****Внимание!**

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

Не использовать пароочиститель!

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

- i** При переработке, напр., краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.
- Извлечь вилку из розетки!
- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
- Стакан блендера можно мыть в посудомоечной машине.
- Ножку блендера помыть в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.
- Ножку блендера поставить сушиться в вертикальном положении (ножом вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

ru

## Многофункциональные принадлежности

### Внимание!

*Никогда не погружать крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.*

- Крышку следует лишь протирать влажной тряпкой или коротко промывать под проточной водой.
- Смесительную чашу, универсальный нож, диски для крепления вставок и вставки в диск можно мыть в посудомоечной машине.
- Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

## Помощь при устранении неисправностей

| Неисправность                              | Устранение   |
|--|--|
| Прибор выключается во время использования. | <p>Активирована защита от перегрузки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Отключить прибор и извлечь вилку из розетки.</li> <li>● Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть в течение примерно 1 часа.</li> <li>● Снова включить прибор.</li> </ul> |

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

## Рецепты и рекомендации

### Майонез

**Насадка:** Ножка блендера

- 1 яйцо (желток и белок)
  - 1 ст. л. горчицы
  - 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
  - 200–250 мл растительного масла
  - соль, перец по вкусу
- Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!
- Загрузить ингредиенты в стакан.
  - Установить погружной блендер на дно стакана, включить (турбо-скорость) и не выключать до тех пор, пока смесь не эмульгируется.
  - Медленно поднимать включенный блендер до поверхности смеси и снова опускать его до тех пор, пока майонез не будет готов.

**Рекомендация:** По этому рецепту Вы также можете приготовить майонез только из желтков. В этом случае следует использовать только половину указанного количества растительного масла.

### Овощной суп

**Насадка:** Ножка блендера

- 300 г картофеля
  - 200 г моркови
  - 1 небольшой кусок сельдерея
  - 2 помидора
  - 1 луковица
  - 50 г сливочного масла
  - 2 л воды
  - соль, перец по вкусу
- Очистить помидоры от кожуры и семян.
  - Нарезать очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушить в растопленном сливочном масле.
  - Добавить воду и посолить.
  - Варить все в течение 20–25 мин.
  - Снять кастрюлю с плиты.
  - С помощью блендера пюрировать суп в кастрюле.
  - Добавить соль и перец по вкусу.

## Тесто на французские блинчики

**Насадка:** Ножка блендера  
250 мл молока

1 яйцо

100 г муки

25 г растопленного, охлажденного сливочного масла

- Загрузить все ингредиенты в указанной последовательности в стакан и взбивать их с помощью блендера до образования однородного теста.

## Молочные коктейли

**Насадка:** Ножка блендера  
1 стакан молока

6 больших ягод клубники или

10 ягод малины или

1 банан (нарезать ломтиками)

- Загрузить ингредиенты в стакан и взбить их с помощью блендера.
- Добавить сахар по желанию.

### Рекомендация:

Для приготовления молочного коктейля добавьте шарик мороженого или используйте очень холодное молоко.

## 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 представителем 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.

kk

*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 .....                   | 92 |
| Жалпы мәліметтер .....                          | 95 |
| Қолдану .....                                   | 95 |
| Тазалау .....                                   | 98 |
| Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек ..... | 98 |
| Тағам рецепттері мен кеңестер .....             | 98 |
| Көдеге жарату бойынша нұсқаулар ..              | 99 |
| Кепілдеме шарттары .....                        | 99 |

## 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.

Электрбұйым тек қана азық-түлік өнімдерді ұсақтау немесе араластыру үшін мақсатталған.

Оны басқа заттарды немесе заттектерді өңдеу үшін қолдануға болмайды.

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!**

Батырмалы блендерді сулы қолмен немесе бос болған түрінде қолдануға болмайды.

Электрбұйымды, оның негізгі құралының араластыру аяғының біріктіріп қосу жері арқылы сұйықтықтарға батырмаңыз.

Бұйымның негізгі құралын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Ыстық болып тұрған сұйықтықтарды өңдеу барысында абайлап әрекет етіңіз. Сұйықтықтар өңдеу барысында шашырап кетуі мүмкін. Араластыру аяғын ешқашан ыстық үстілер үстіне қоймаңыз немесе өте ыстық болып тұрған араластырылатын өнімдер ішінде қолданбаңыз.

Ыстық болып тұрған араластырылатын өнімдерді блендермен араластыру алдынан 80 °C немесе одан да төменірек қылып суытып алыңыз.

Батырмалы блендерді тамақ пісіру кастрөл ішінде қолдану алдында кастрөлді алдымен тамақ пісіру пешінен алып қойыңыз.

##### **Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!**

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

Араластыру аяғындағы пышақты ешқашан ұстамаңыз.

kk

Пышақты ешқашан жалаңаш қолмен тазаламаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан қолыңызбен ұстамаңыз. Әмбебап пышақты тек қана оның пластмассадан жасалған ұстау шеңберінен ұстауға болады.

Әсіресе блендер қондырғыларын қолданғанда өте абайлап әрекеттенуіңіз қажет! Қондырғыны қысқұрылғыға енгізгенде қондырғының нысаны мен орналасуына назар аударуыңыз лазым.

Қысқұрылғыны тек қана оның ұстау үшін арналған науаша тұтқаларынан ұстаңыз.

Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз.

Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз.

Көп-функциялық толымдауыштармен жұмыс істегенде негізгі құралды қақпағы үстінен орнатылған және бұрып бекітіліп қойылған жағдайда ғана іске қосуға болады.

Пышақты ешқашан жалаңаш қолмен ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

### **Маңызды мәлімет!**

Батырмалы блендерді тек қана түпнұсқалық толымдауыштармен қолданыңыз.

Толымдауыштарды құрал тоқтатылып қойылғанда ғана енгізуге немесе шығарып алуға болады.

Батырмалы блендерді/араластыру аяғын ешқашан көп-функциялық толымдауыштар табағына салып жұмыс істемеңіз.

Араластыру шынаяғы шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес.

Көп-функциялық толымдауыштар табағы шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес.

Бұйымның көп-функциялық толымдауыштар жинағының қақпағын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Электрбұйым ешқашан араластырылатын өнімдерді өңдеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы лазым.

### **▲ Электрбұйым немесе толымдауыштардағы белгілердің мағыналары**



Сақтандыру! Айналып тұратын құралдар.

Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз.

## Жалпы мәліметтер

Екі жағынан жайып ашыңыз.

**A** сурет

1 Негізгі құрал

2 Желі кабелі

3 Айналым санын реттеуіш

Жұмыс жылдамдығы ең төменгі (●) және ең жоғарғы (12) айналым саны арасында сатысыз реттеліп қойыла алынады (тек қана 4а түймешігімен бірге).

4 Қосу түймешігі

a Реттеліп отыра алынатын жылдамдық ("3" айналым саны реттеуішімен)

b Турбо жылдамдығы

Қосу түймешігі (a немесе b) басылып тұрған уақыт бойы батырмалы блендер қосылып тұрады.

Турбо жылдамдығы әмбебап ұсатқыш үшін қолданылады (сату жиынтығы құрамында бар болса).

5 Оқшаулаудан шығару түймешіктері

Араластыру аяғын шығарып алу үшін оқшаулаудан шығару түймешіктерінің екеуін де бір уақытта бірге басыңыз.

6 Араластыру аяғы

Араластыру аяғын үстінен енгізіп, толығымен қондырыңыз.

7 Араластыру аяғының пышағы

8 Араластыру шынаяғы

Араластыру шынаяғымен жұмыс істеу арқылы араластырылатын өнімдердің шашылуына жол берілмейді.

9 Қақпағы

Өнделінген өнімдерді сақтай алу үшін араластыру шынаяғын үстінен қақпақпен жауып қойыңыз.

Көп-функциялық толымдауыштар:

10 Табақ

11 Әмбебап пышағы

12 Дискілі қондырғылары үшін қысқұрылғы

13 Дискілі қондырғылар

a Кесу қондырғысы – ірі

b Кесу қондырғысы – ұсақ

c Ұсатқыш қондырғысы – орташа

d Үккіштеп кесу қондырғысы – ірі

14 Жетегі бар қақпақ

15 Итергіш

## Қолдану

**Сақтандыру!**

Қолданылатын құрылғылар астыларында ешбір дөңес жерлері болмауы қажет.

- Алғашқы қолдану алдынан барлық бөлшектерін тазалап алыңыз.

## Араластыру аяғы

Араластыру аяғы майонез, соустар, араластырылған сұсындар, балалар тағамдары, пісірілген жеміс пен көкөністерді араластыру үшін мақсатталған. Көжелер мен сорпаларды езбелеп араластыру үшін.

Жұмыс істеу үшін қорап құрамындағы араластыру шынаяғын қолдануыңыз лазым. Басқа лайықты ыдыстарды да қолдануыңызға болады.

**B** суреті

- Желі кабелін толығымен жазып алыңыз.
- Араластыру аяғын негізгі құрал үстінен қойып, толығымен қондырыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін араластыру шынаяғына немесе басқа бір биік ыдысқа салыңыз.

**i** Өнделетін азық-түлік өнімдерінде біраз сұйықтық бар болғанда блендер жұмысы жақсырақ болады.

- Өзіңіз қалаған айналым санын айналым сандар реттеуіші арқылы белгілеңіз (**B**-5 суреті).

Сұйықтықтарды, ыстық араластырылатын өнімдерді өндегенде және басқа өнімдерді қосқанда (мысалы йогуртқа мюсли қосқанда) төменірек айналым санның қойылуы лазым.

Жоғарырақ айналым сандарын қаттырақ азық-түлік өнімдерін өндеу үшін таңдау лазым.

- Батырмалы блендер мен шынаяқты берік ұстап тұрыңыз.
- Батырмалы блендерді өзіңіз қалаған қосу түймешігін басу арқылы іске қосыңыз.

**i** Араластыру шынаяғы астында "қадала сорылып қалуын" болдырмау үшін блендерді іске қосу уақытта блендерді біраз қиғаштап ұстауыңыз лазым. Қосу түймешігі басылып тұрған уақыт бойы блендер қосылып тұра береді.

kk

**i** Араластырылатын өнімдердің шашылып кетуін болдырмау үшін қосу түймешігін тек араластыру аяғы араластырылатын өнімдер ішіне батырылғанда ғана басуыңыз керек. Араластырылатын өнімдерден шығару алдынан блендерді ылғи алдымен өшіріп қоюыңыз керек.

- Өндеуді аяқтағаннан кейін қосу түймешігін босатыңыз.

Жұмыстан кейін:

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Оқшаулаудан шығару түймешігін басып, араластыру аяғын негізгі құралдан шығарыңыз.

### Көп-функциялық толымдауыштар

Көп-функциялық толымдауыштар азық-түлік өнімдерін кесу және үккіштеп ұсату үшін жарамды.



**Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!!**

*Жұмыс барысында ешқашан табақ ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз. Өшірілгеннен кейін бұйым жетегі әлі де біраз уақыт бойы істеп тұрады. Құрал бөлшектері мен қондырғыларын тек қана жетегі толығымен тоқтағанда ғана ауыстырыңыз.*

*Көп-функциялық толымдауыштармен жұмыс істегенде негізгі құралды қақпағы үстінен орнатылған және бұрып бекітіліп қойылған жағдайда ғана іске қосуға болады.*

#### **Сақтандыру!**

*Көп-функциялық толымдауыштарын тек қана толығымен жиналып орнатылған қалпында қолданыңыз!*

#### **Сақтандыру!**

*Етті ұсақтап тұрау алдында алдымен шеміршектер, сүйектер мен сіңірлерін алып тастаңыз.*

*Көп-функциялық толымдауыштар өте қатты өнімдерді (кофе дәндері, шомыр, мускат жаңғақтары) және мұздатылған өнімдерді (мысалы жеміс немесе осыған ұқсастар) ұсату үшін жарамды емес.*

### Әмбебап пышағы

ет, қатты ірімшік, пияз, татымдылар, сарымсақ, жеміс, көкөніс, жаңғақтар, бадамдарды ұсату үшін. Кестеде (📄 суреті) берілген ең жоғары көлемі мен өндеу уақыттарына міндетті түрде назар аударып әрекет етіңіз.



**Өткір пышақ арқылы жаралану қауібі!**

*Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан қолыңызбен ұстамаңыз.*

*Әмбебап пышақты тек қана оның пластмассадан жасалған тұтқасынан ұстауға болады.*

*Пышақты ешқашан жалаңаш қолмен ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.*

### 📄 суреті

- Табақты тегіс және таза жұмыс үстіне қойыңыз.
- Әмбебап пышағын енгізіңіз.
- Азық-түлік өнімдерін салыңыз.

### Сақтандыру!

*Қақпақтың дұрыс орнатылуын қамтамасыз ете алу үшін әмбебап пышағы табақта тұра тұруы керек (📄-3 суреті).*

- Қақпақты табақ үстінен орнатып, сағат тілі бағытына қарсы, толығымен енгізілгенше дейін бұрыңыз. Табақтағы азық-түлік өнімдерінің көлемі жоғары болғанда қақпақты енгізіп жабу біраз қиынырақ болуы мүмкін. Керек болса, қақпақтың төменгі жағындағы үш-қалақты ілінісу муфтасын дұрыс орналасу жеріне бұрыңыз.
- Негізгі құралды қондырғы үстіне енгізіп, толығымен қондырыңыз.
- Итергішті енгізіңіз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Негізгі құралды және әмбебап ұсатқышты берік ұстап тұрып, электрбұйымды іске қосыңыз (Турбо жылдамдығы).
- Өнімдерді қосып толтыру үшін қосу түймешігін босатыңыз. Электрбұйым тоқтағанша дейін күтіңіз.
- Итергішті шығарып алып, өнімдерді толтыру саңылау арқылы блендер ішіне салыңыз.



- Өндеуді аяқтағаннан кейін қосу түймешігін босатыңыз.
- Жұмыстан кейін:
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
  - Оқшаулаудан босату түймешіктерін басып, негізгі құралды қондырғыдан шығарып алыңыз.
  - Қақпақты сағат тілі бағытымен бұрып, табақтан шығарыңыз.
  - Өмбебап пышағын пластмассадан жасалған тұтқасынан ұстай отырып шығарыңыз.

### Дискілі қондырғылары бар қысқұрылғы

#### Кесу қондырғысы – ірі

Келесі өнімдерді кесу үшін айналым сан реттеуішін төмен айналым санына қойыңыз: қияр, сәбіз, картоп.

#### Кесу қондырғысы – ұсақ

Келесі өнімдерді кесу үшін айналым сан реттеуішін төмен айналым санына қойыңыз: қияр, сәбіз, қызылша, кәдіш.

#### Ұсатқыш қондырғысы – орташа

Келесі өнімдерді ұсату үшін айналым сан реттеуішін жоғары айналым санына қойыңыз: алма, сәбіз, ірімшік, ақбас қырыққабаты.

#### Үккіштеп кесу қондырғысы – ірі

Келесі өнімдерді үккіштеп кесу үшін айналым сан реттеуішін жоғары айналым санына қойыңыз: Картоп қосылуымен үзбе қамыр кеспесі үшін картоп, картоп құймақтар; пісірілмеген өнімдерден жасалатын салаттар үшін жеміс пен көкөніс.

Кестеде (D-1 суреті) берілген ең жоғары көлемі мен өндеу уақыттарына міндетті түрде назар аударып әрекет етіңіз.



#### Өткір пышақ арқылы жаралану қауібі!

Әсіресе блендер қондырғыларын қолданғанда өте абайлап әрекеттенуіңіз қажет! Қондырғыны қысқұрылғыға енгізгенде қондырғының нысаны мен орналасуына назар аударуыңыз лазым. Қысқұрылғыны тек қана оның ұстау үшін арналған науаша тұтқаларынан ұстаңыз. Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз.

### Сақтандыру!

Өте қатты азық-түлік өнімдерді (мысалы пармезан ірімшігі, шоколад) дискілі қондырғылармен ұсақтауға болмайды. Талшықты азық-түлік өнімдерді (пияз және жалпақ қияқты пияз, балдыркөк, рауғаш) өндеу үшін дискілі қондырғылары біршама ғана жарамды.

### D суреті

- Табақты тегіс және таза жұмыс үстіне қойыңыз.
- Өзіңіз қалаған қондырғыны қысқұрылғыға енгізіңіз. **Қондырғының нысаны мен орналасуына назар аударыңыз (D-1 суреті)!**
- Қысқұрылғыны оны ұстау үшін арналған науаша тұтқаларынан ұстай отырып, табақ ішіне енгізіңіз.
- Қақпақты табақ үстінен орналастырып, сағат тілі бағытына қарсы, толығымен енгізілгенше дейін бұрыңыз.
- Негізгі құралды қондырғы үстіне енгізіп, толығымен қондырыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Өзіңіз қалаған айналым санын айналым сандар реттеуіші арқылы таңдаңыз.
- Негізгі құралды және көп-функциялық толымдауыштарын берік ұстап тұрып, электрбұйымды іске қосыңыз.
- Кесу немесе ұсату үшін арналған өнімдерді толтыру саңылауы арқылы блендерге салыңыз.
- Кесу немесе ұсату үшін арналған өнімдерді тек қана итергішпен біраз баса отырып итеріңіз.

### Сақтандыру!

Кесілетін немесе ұсақталатын өнімдер қысқұрылғыға жетіп, толып кеткенінше дейін табақты босатып отырыңыз.

- Өндеуді аяқтағаннан кейін қосу түймешігін босатыңыз.

Жұмыстан кейін:

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Оқшаулаудан босату түймешіктерін басып, негізгі құралды қондырғыдан шығарып алыңыз.
- Қақпақты сағат тілі бағытымен бұрып, табақтан шығарыңыз.

kk

- Қысқұрылғыны оны ұстау үшін арналған науаша тұтқаларынан ұстай отырып, табақтан көтере отырып шығарыңыз.
- Қысқұрылғыны аударастырып, қондырғыны астыңғы жағынан баяу ғана баса отырып шығарыңыз (E суреті).

## Тазалау

### Негізгі құрал мен аспаптар

#### Сақтандыру!

*Бұйымның негізгі құралын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.*

*Бүмен тазалау құралын қолданбаңыз!*

*Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін. Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз.*

**i** Қызыл орамжапырақ және сәбіз сияқты өнімдерді өндегенде пластмассадан жасалған бөлшектерінің боялып кетуі мүмкін – оларды өсімдік тағам майдың бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз!
- Негізгі құралды ылғалды шүберекпен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Араластыру шынаяғанын ыдыс жуу машинасында жууға болады.
- Араластыру аяғын ыдыс жуу машинасында немесе ағып тұрған су астында қылшақпен тазалаңыз.
- Араластыру аяғын, ішіне кіріп қалған судың ағып шығуын қамтамасыз ету үшін, дұрыс қалпында (араластыру аяғының пышағын жоғарыға қарай қойып) құрғатыңыз.

### Көп-функциялық толымдауыштар

#### Сақтандыру!

*Бұйымның көп-функциялық толымдауыштар жинағының қақпағын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.*

- Қақпақты тек қана ылғалды шүберекпен сүртіп, ағып тұрған су астында біраз шайып алыңыз.
- Табақ, әмбебап пышағы, қысқұрылғылары мен дискілі қондырғылары ыдыс жуу машинасында жууға жарамды.

- Пластмассадан жасалған бөлшектерін ыдыс жуу машинасында қыспаңыз - бұл олардың нысан мен түрлерінің өзгеріп кетуіне апаруы мүмкін.

## Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек

### Қателер мен бөгеттер Шешу жолдары

| Қателер мен бөгеттер                     | Шешу жолдары  |
|--|---|
| Электрбұйым қолдану барысында өшіріледі. | Шамадан артық жұмыстан қорғау жүйесі іске қосулы.<br>● Электрбұйымды өшіріп, желі айырын электр тоқ беру жүйесінен ажыратыңыз.<br>● Шамадан артық жұмыстан қорғау жүйесін өшіру үшін электрбұйымды шамамен 1 сағат бойы суытып алыңыз.<br>● Электрбұйымды қайта іске қосыңыз. |

Қателер мен бөгеттер осыдан кейін де жойылмаса техникалық қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

## Тағам рецептері мен кеңестер

### Майонез

Құрал: Араластыру аяғы  
1 жұмыртқа (сарыуызы мен ағы)  
1 АҚ (ас қасық) қыша  
1 АҚ лимон шырыны немесе сірке суы  
200–250 мл өсімдік майы  
өзіңіз қалағанша тұз, бұрыш  
Өнімдер біркелкі жылылық деңгейде болуы қажет!

- Өнімдерді шынаяққа салыңыз.
- Батырмалы блендерді шынаяқ еденіне үстінен енгізіп, араласпа біркелкі эмульсияға айналғанша дейін қосып тұрыңыз (Турбо жылдамдылығы).
- Қосылып тұрған блендерді майонез дайын болғанша дейін ақырын ғана араласпаның жоғарғы шетіне дейін көтере және қайта батырып отырыңыз.

**Кеңес:** Майонезді осы рецепт бойынша жұмыртқаның тек сарыуызымен де дайындауыңызға болады. Бұл жағдайда өсімдік майдың берілген көлемінің жартысын ғана қосыңыз.

### Көкөніс көжесі

Құрал: Араластыру аяғы  
300 г картоп  
200 г сәбіз  
1 кішкентай балдыркөк  
2 қызанақ  
1 пияз  
50 г сары май  
2 л су

- өзіңіз қалағанша тұз, бұрыш
- Қызанақтардың қабықшалары мен дәндерін алып тастаңыз.
- Тазаланған және жуылған көкөністерді кесектерге кесіп, ыстық сары майда бұқтырыңыз.
- Су қосып, тұздаңыз.
- Барлығын 20–25 мин. бойы пісіріңіз.
- Кастрөлді пештен алыңыз.
- Көжені блендермен кастрөл ішінде езбелеп араластырыңыз.
- Тұз бен бұрыштың дәмін көріп, керек болса, оларды тағы қосыңыз.

### Жұқа құймақ қамыры

Құрал: Араластыру аяғы  
250 мл сүт  
1 жұмыртқа  
100 г ұн  
25 г ерітіліп, суытылып алынған сары май

- Өнімдердің барлығын көрсетілген реті бойынша шынаяққа салып, біркелкі қамыр пайда болғанша дейін араластырыңыз.

### Сүтпен араластырылған сұсындар

Құрал: Араластыру аяғы  
1 стакан сүт  
6 дана ірі құлпынай жидегі немесе  
10 дана таңқұрай жидегі  
1 банан (бөлектеп кесілген)

- Өнімдерді шынаяққа салып араластырыңыз.
- Өзіңіз қалағанша қант қосыңыз.

**Кеңес:** Сүт шарбатын дайындау үшін оған домалақ ас қасық балмұздақ қосыңыз немесе өте суық сүтті қолданыңыз

## Көдеге 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 көдеге 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.

Өзгертулердің бар болуы мүмкін.

ar-8

**الضمان**

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

**تنبيهات متعلقة بالتخلص من****الأجهزة المستهلكة**

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد 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.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## نصائح لإزالة العطل

| إزالة العطل   | العطل   |
|---|---|
| يشير هذا إلى انطلاق جھيزة الحماية من الضغط الزائد.                              | الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال أو تومض الشاشة الضوئية الخاصة بمدى السرعة (في حالة توافرها بالجهاز). |
| • افصل الجهاز، ثم انزع مقبسه من المقبس.   | • توافرها بالجهاز.  |
| • توقف عن استخدام الجهاز حوالي ساعة لكي يمكن فصل جھيزة الحماية من الضغط الزائد. |   |
| • عاود تشغيل الجهاز.  |   |

## وصفات ونصائح

## المايونيز

أداة العمل: ساق الخلاط

عدد 1 بيضة (صغار زلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

- توضع المكونات في الخلاط.
- يتم إرساء الخلاط اليدوي على قاع الإناء ويتم إعمال التشغيل (السرعة الشديدة Turbo) والاستمرار في التشغيل إلى أن يصبح الخليط ذو قوام مستحلب.
- يجب رفع ساق الخلاط من حين لآخر إلى حافة الوعاء العلوية ثم يغمس مرة أخرى في الوعاء ويكرر ذلك حتى تستحلب المكونات.

## نصيحة:

يمكنك تخضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلا من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

## حساء الخضر

أداة العمل: ساق الخلاط

300 غرام بطاطس (بطاطا)

200 غرام جزر

قطعة صغيرة من الكرفس

2 حبة طماطم (بندورة)

1 بصلة

50 غرام زبد

2 لتر ماء

ملح وفلفل حسب الرغبة

- تفشر الطماطم ويخرج منها البزر
- تقطع الخضر بعض تنظيفها وغسلها إلى قطع صغيرة وتحمّر بعض الشئ في الزبد
- يضاف الماء والملح
- تطبخ المكونات لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
- يرفع القدر من على النار.
- تهرس المكونات في القدر باستخدام الخلاط.
- يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

## جين فطائر الكرب

أداة العمل: ساق الخلاط

250 ملي لتر حليب

بيضة واحدة

100 غرام طحين

25 غرام زبد سائل ولكن يترك حتى يبرد

- توضع كافة المكونات حسب ترتيبها المذكور بالوعاء وتضرب بالخلط حتى تصبح عجينة ناعم الملمس.

## مشروب خليط الحليب

أداة العمل: ساق الخلاط

1 كوب حليب

6 حبات فراولة

أو 10 حبات توت شوكي

أو موزة (تقطع إلى شرائح)

- توضع المكونات في الوعاء وتضرب بالخلط.
- يضاف سكر حسب الرغبة.

## نصيحة:

للحصول على خليط الحليب (شاك) يمكنك إضافة قطعة

آيس كريم أو استخدام حليب بارد جدا.

## تنظيف الجهاز

### هيكل المحرك وأدوات العمل

#### تنبيه!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجّهية التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمما للغسيل في غسالة الأواني.

ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

**i** عند إعداد بعض المواد الغذائية مثل الكرنب الأحمر والجزر يطرأ تلونٌ على أجزاء الخلاط المصنعة من اللدائن الصناعية (البلاستيك)، ويمكن إزالة هذا اللون باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام في تنظيفها.

- نزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جففه بعد ذلك.
- أما إناء الخلاط فيمكن غسله في غسالة الأواني.
- ويمكن غسل ساق الخلاط في غسالة الأواني أو تحت الماء المنساب من الصنبور.
- ضع ساق الخلاط في وضع رأسي بحيث تكون (السكين في الاتجاه العلوي) ودعها لفترة من الوقت حين أن تتسرب بقايا الماء المتواجدة بداخلها إلى الخارج.

### مضرب البيض

#### تنبيه!

غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

- يجب عدم تنظيف الغطاء إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء أو شطفه لبرهة قصيرة تحت ماء منساب.
- الغطاء، والسكين المتعدد الاستخدامات، والأقراص الحاملة، وولائج القرص الحامل يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.
- يجب الحرص على عدم حدوث انزناق أو انحصار للأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأنه يمكن عندئذ حدوث تغير في شكلها.

### احترس!

لا يسمح باستخدام ولائج القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جدا (جين البارميزان، الشوكولاتة). ولائج القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

#### الصورة D

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب الوليجة المرغوب فيها في القرص الحامل.
- يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة (الصورة 1-D)!
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم تركيبه في الوعاء.
- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والملحق الإضافي المتعدد الوظائف بإحكام ويتم تشغيل الجهاز.
- يتم تعبئة المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم دفع المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها باستخدام أداة الكبس مع مباشرة ضغط خفيف فقط.

#### تنبيه!

- يجب إفراغ الوعاء قبل أن يمتلئ لدرجة أن تصل المواد التي تم تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.
- بعد الانتهاء من العمل:
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه من على الوعاء.
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم إخراجه في الوعاء.
- يتم قلب القرص الحامل على ظهره ويتم إخراج الوليجة بحرص من خلال الضغط بخفة (الصورة E).

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على الوعاء.
- يتم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات من المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.

### القرص الحامل مع ولأنج القرص

#### وليجة تقطيع - خشن

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والقثاء، الجزر، البطاطا (البطاطاس).

#### وليجة تقطيع - ناعم

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والقثاء، الجزر، البنجر الأحمر، القرع (الكوسة).

#### وليجة بشر - متوسط النعومة

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: التفاح، الجزر، الجبن، الكرنب الأبيض.

#### وليجة قرص بشر - خشن

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: البطاطا (البطاطاس) لإعداد الكبة، فطائر البطاطا (البطاطاس): الفواكه والخضروات لأنواع السلطات النيئة.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 3-1).



### خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع اللوائح! يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

**خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!**  
يجب وبصورة مطلقة عدم لمس نصول السكين المتعدد الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيط بها. يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### الصورة 3-2

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المادة الغذائية.

### تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في الوعاء، وذلك لكي يستقر الغطاء في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-3).

- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

عند وجود كميات كبيرة من المكونات في الوعاء فقد يحدث وتكون حركة تركيب الغطاء ليست سلسلة نسبيا. عند اللزوم يمكنكم إدارة القارنات ذات الثلاثة أجنحة الموجودة على الجانب السفلي من الغطاء إلى الوضع الصحيح.

- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال أداة الكبس في موضعها.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- لإضافة مكونات يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج أداة الكبس ويتم تعبئة المكونات عبر فتحة إضافة المكونات.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

## ar-4

- امتنع عن الضغط على زر التشغيل بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية.
- بعد الانتهاء من العمل:
- انزع قاييس الجهاز من المقيس.
- اضغط على زر الفصل ثم انزع ساق الخلاط البينية من هيكل المحرك.

## الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف صالح تقطيع وبشر مواد غذائية.

**يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة تحريك دوارة!**



في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكيس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام.

## تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

## احترس!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها. الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

## السكين المتعدد الاستخدامات

صالح لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 5-1).

## استخدام ساق الخلاط

## تنبيه!

قاع الوعاء الجاري استخدامه يجب ألا يكون مسطح تماما وليس به أية مواضع مرتفعة أو ناتئة.

- رجاء تنظيف كافة الأجزاء قبل استخدامها لأول مرة.

## ساق الخلاط

ساق الخلاط مصممة لإعداد المايونيز، الأنواع المختلفة من الصلصة، المشروبات المخلطة وأطعمة الأطفال الرضع وكذلك لتقطيع الخضراوات والفواكه المطبوخة. لهرس مكونات الحساء.

ينصح باستخدام إناء الخلاط المورد مع الجهاز عند العمل بالجهاز. إلا أنه يمكن أيضا استخدام أوعية أخرى صالحة لهذا الغرض.

## صورة 5

- فك سلك الكهرباء بالكامل.
- ركب ساق الخلاط في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وقم بإحكام تثبيتها.
- ادخل قاييس الجهاز في المقيس.
- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط أو في إناء آخر عميق. **i** الجهاز يعمل بطريقة أفضل عند استخدامه لإعداد الأطعمة التي تحتوي على سوائل.

- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (صورة 5-5).

ينصح باستخدام درجة سرعة دوران منخفضة عند معالجة سوائل أو مواد غذائية ساخنة وعند مزج مادة غذائية في خليط موجود بالفعل (على سبيل المثال خلط موسلي في لبن زبادي). ينصح باستخدام درجات سرعة الدوران العالية لمعالجة المواد الغذائية الصلبة نسبيا.

- امسك بالخلط اليدوي وإناءه جيدا.
- يتم تشغيل ساق الخلاط من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.

**i** عند تشغيل الجهاز يجب أن يتم الإمساك بساق الخلاط في وضع مائل بقدر بسيط، وذلك لتجنب حدوث «امتصاص عائق للحركة» على قاع إناء الخلاط. يظل الجهاز يعمل مادام الضغط على زر التشغيل مستمرا.

**i** لا تضغط على زر التشغيل قبل تغطية ساق الخلاط في المواد الغذائية المطلوب إعدادها لكي تتجنب وقوع طرطشة. انتبه دائما إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجها من المواد الغذائية.



الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.  
يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.  
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف.  
إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).  
وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).  
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.  
يجب عدم تركيب أو فك أدوات العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.

### إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية!

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



- |   |  |
|---|--|
| <p>7 ساق بسكين الخلاط</p> <p>8 إناء الخلاط المجهز بغطاء</p> <p>إن استخدام إناء الخلاط بحول دون وقوع طرطشة للمواد الغذائية التي يجري إعدادها.</p> <p>9 غطاء (حافظ)</p> <p>ضع الغطاء فوق إناء الخلاط من أجل حفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها.</p> <p>الملحق الإضافي المتعدد الوظائف</p> <p>10 وعاء</p> <p>11 سكين متعدد الاستخدامات</p> <p>12 قرص حامل لولائج القرص</p> <p>13 ولائج قرص</p> <p>(a) وليجة تقطيع – خشن</p> <p>(b) وليجة تقطيع – ناعم</p> <p>(c) وليجة بشر – متوسط النعومة</p> <p>(d) وليجة قرص بشر – خشن</p> <p>14 غطاء بتجهيزة نقل حركة</p> <p>15 أداة كبس</p> | <p><b>نظرة عامة</b></p> <p>افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.</p> <p>الصورة A</p> <p>1 تجهيزة التوصيل البينية</p> <p>2 سلك توصيل الكهرباء</p> <p>3 مفتاح تنظيم سرعة الدوران</p> <p>سرعة العمل قابلة للضبط بدون تدرج ثابت فيما بين سرعة الدوران الدنيا (●) وسرعة الدوران القصوى (12) (فقط بالارتباط بالزر 4a).</p> <p>4 مفتاح التشغيل</p> <p>a سرعة قابلة للتنظيم</p> <p>(باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران 3)</p> <p>b سرعة شديدة (Turbo) الخلاط اليدوي يظل دائراً طالما أن أحد زري التشغيل (a أو b) مضغوط عليه.</p> <p>السرعة الشديدة (Turbo) يتم استخدامها للقطاعة المتنوعة الاستخدام (في حالة وجودها ضمن متضمنات التوريد).</p> <p>5 زرّاري فصل المحرك</p> <p>اضغط على زرّي الفصل في وقت واحد من أجل فصل ساق الخلاط.</p> <p>6 ساق الخلاط</p> <p>ركب ساق الخلاط وقم بإحكام تثبيتها.</p> |
|---|--|

## ar-2

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر الصعق بالتيار الكهربائي

لا تستخدم الجهاز إلا مع الملحقات الإضافية الأصلية. ويجب توخي الحذر عند إعداد سوائل ساخنة، حيث أن إعداد السوائل يمكن أن يسفر عن طرطشتها. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. لا تقم بتغطية الجهاز في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزات التوصيل البينية أو هيكل المحرك. ولا تقم على الإطلاق بتشغيل الجهاز لفترة أطول من الفترة اللازمة لإعداد الطعام. منوع تماماً وضع ساق الخلاط على أسطح ساخنة أو استخدامه في إعداد المأكولات الساخنة. يجب ترك المأكولات حتى تصل درجة حرارتها إلى 80 درجة مئوية قبل الشروع في إعدادها بساق الخلاط.

#### خطر الإصابة بجروح من خلال سكين الخلاط الحادة!

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط. تجنب تماماً تنظيف سكين الخلاط بيدك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة، ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف. يجب وبصورة مطلقة عدم لمس السكين المتعدد الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيط بها. يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الولايج يجب مراعاة شكل ووضع الولايج عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكيس وحدها دون غيرها. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون

|      |                           |
|------|---------------------------|
|      | <b>المحتويات</b>          |
| ar-1 | من أجل سلامتكم            |
| ar-3 | نظرة عامة                 |
| ar-3 | استخدام ساق الخلاط        |
| ar-4 | تنظيف الجهاز              |
| ar-7 | نصائح لإزالة 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. وجدون 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. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهيباً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ 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 للفترات المعتادة لذلك. الجهاز صالح فقط لتقطيع وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

### ⚠ تنبيهات سلامة عمومية

#### خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine  
Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg  
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:  
[www.siemens-home.de](http://www.siemens-home.de)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 044  
[mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar..

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.siemens-home.com/ae](http://www.siemens-home.com/ae)

### AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr: "Ferit Xhajko" Ish Markata  
Pallati i ri perball Prokuroris se  
Tirana  
Tel.: 4 2278 130, 131  
Fax: 4 2278 130  
<mailto:info@elektro-servis.com>

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 522\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
[mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)  
Hotline für Espresso-Geräte  
zum Regionaltarif  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.siemens-home.at](http://www.siemens-home.at)  
\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.siemens-home.com.au](http://www.siemens-home.com.au)

### BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Info-Line: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 142  
Fax: 024 757 292  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.siemens-home.be](http://www.siemens-home.be)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
[mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)  
[www.siemens-home.bg](http://www.siemens-home.bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalaifat.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  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 65 81 28  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>  
[www.siemens-home.dk](http://www.siemens-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
RAUA 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

### ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Kulla B Nr.223/1  
Kodi Postar 1023  
Tirana  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
<mailto:info@expert-servis.al>

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 118 821 o 976 305 714  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>  
[www.siemens-home.es](http://www.siemens-home.es)

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.  
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

**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  
(Αστική 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:alkatrészrendeles@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.  
1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
www.siemens-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Tel.: 022 6751 8080  
www.siemens-home.com/in

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 018346  
mailto:info@  
siemens-elettrodomestici.it  
www.siemens-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehaco s.a.r.l  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Tehehi-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 Breedeweues  
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.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. „Rialto-Studio“  
ул. Щуцева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.  
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

**MK Macedonia, Македонија**  
GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@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 Huisholdningsapparater 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. Jerolimskie 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.  
Litostrojska 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, İstanbul  
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 bedelli şehir içi ücretlendirme,  
Çep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle  
gore değişkenlik 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  
Ruga 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\*  
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

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.  
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

## Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

08/14

## 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**

Nur für Deutschland gültig!

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG  
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG  
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG  
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG  
Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG  
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkisens  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG  
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla  
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ  
Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен  
تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إنش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

D 0911 70 440 044  
A 0810 550 522  
CH 0848 840 040

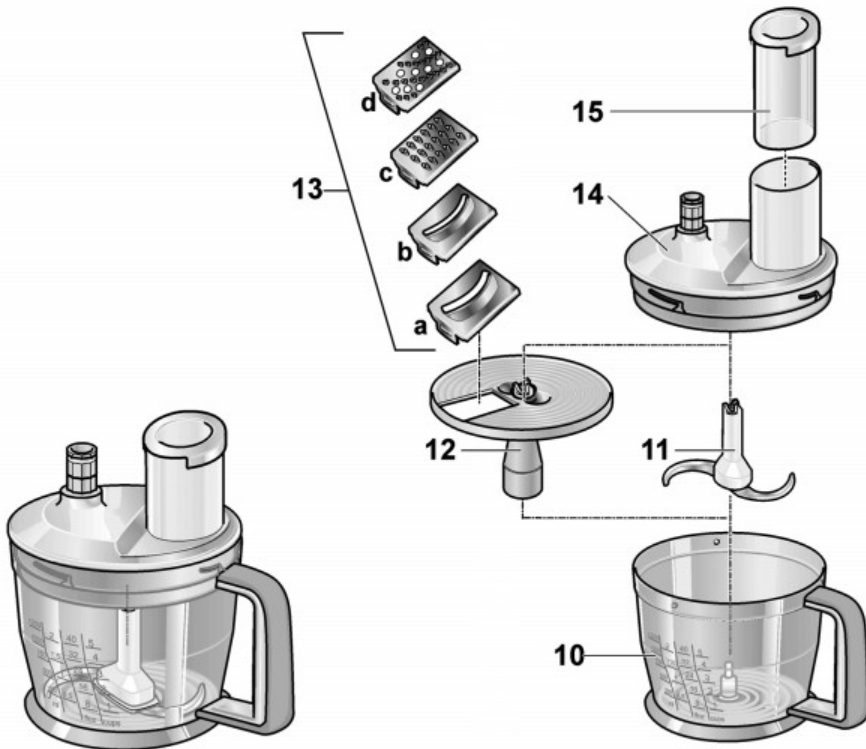
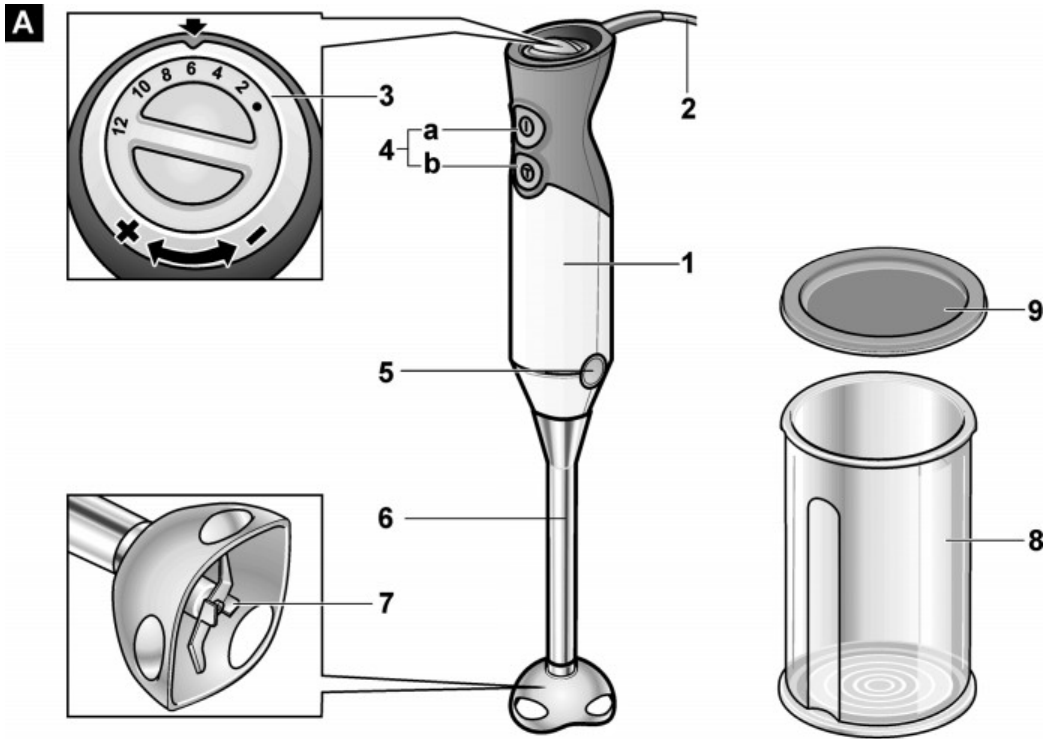
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im  
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

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

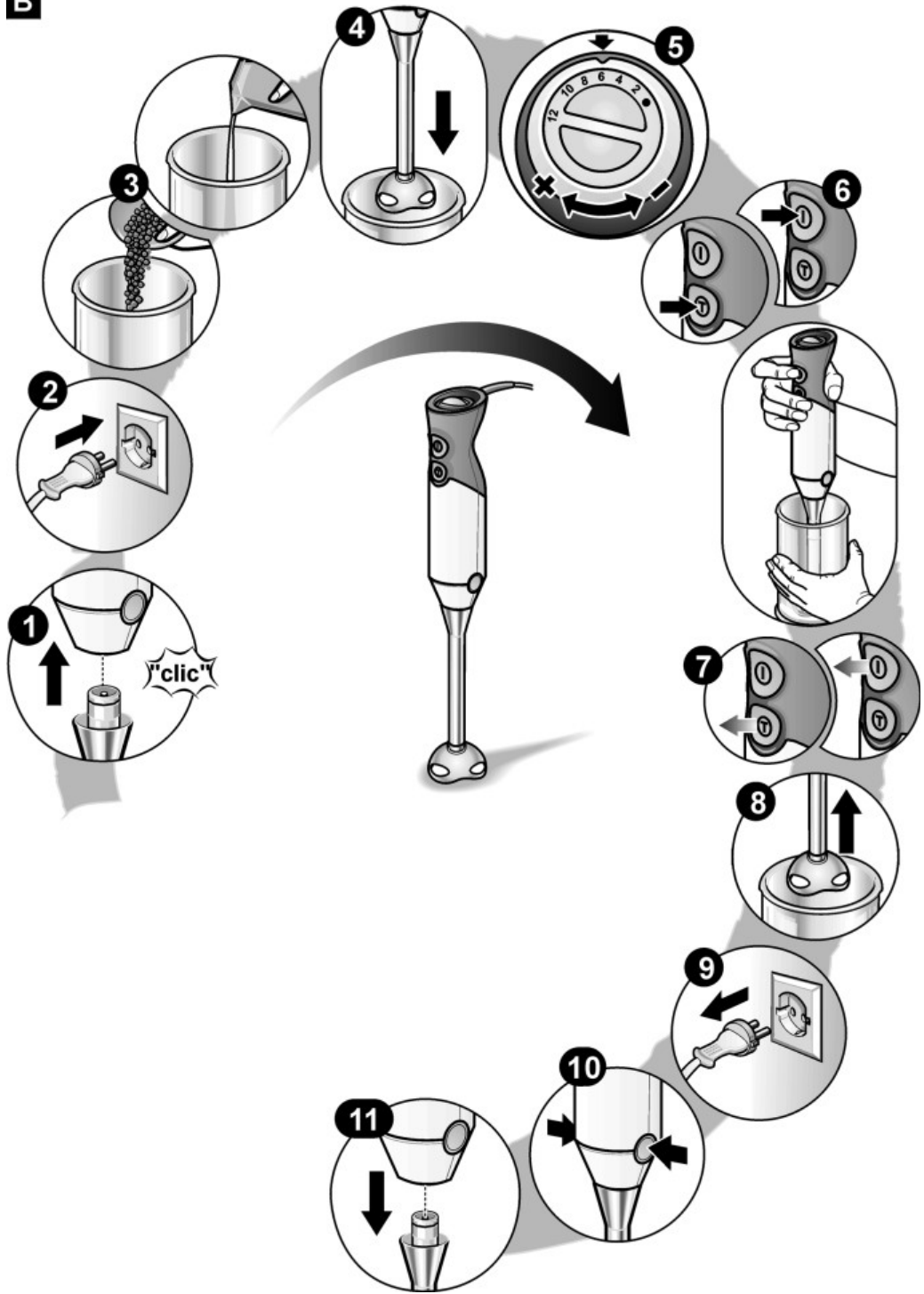


8001024951  
(9509)

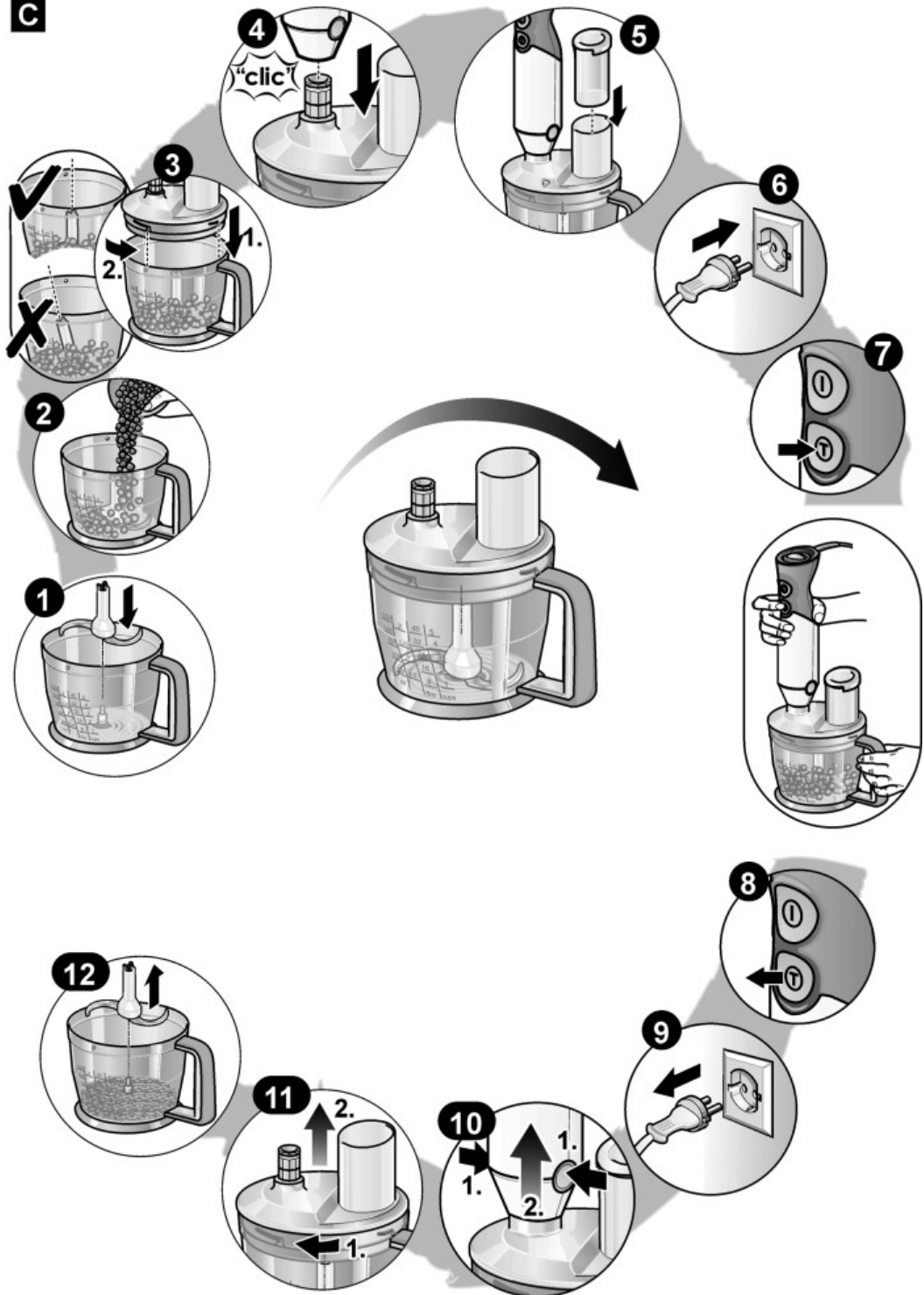


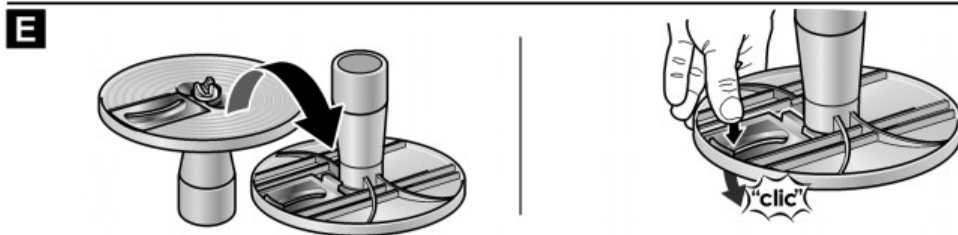
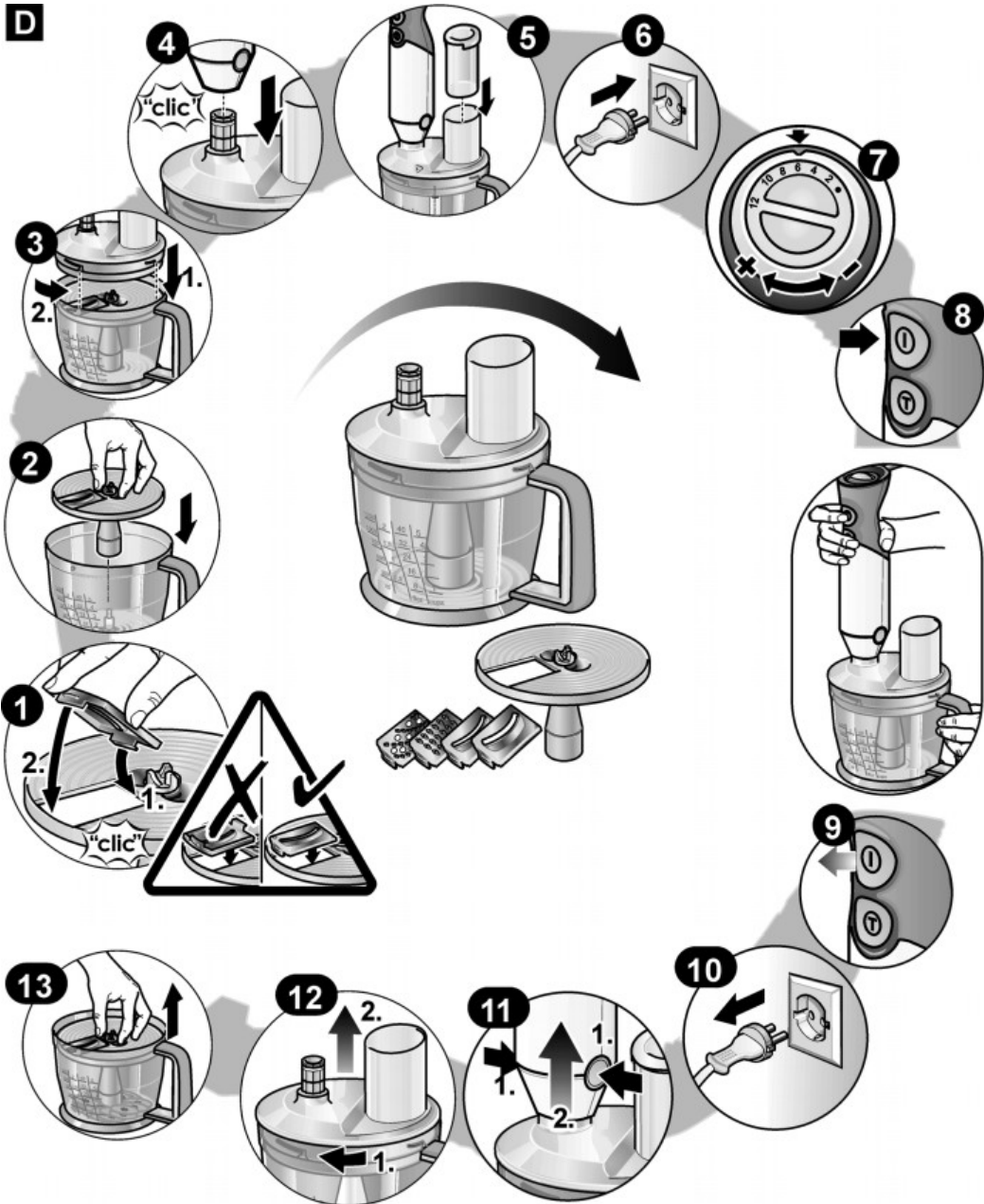









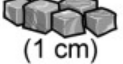

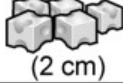

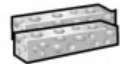





















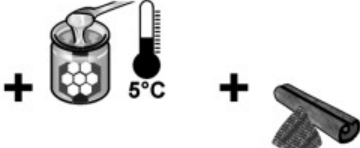


**B**



**C**





| <b>F</b>  |   |          |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|    | → <br>(1 cm) | 500 g   | 30 s  | ✓   |   |   |   |
|    | → <br>(2 cm) | 500 g   | 30 s  | ✓   |   |   |   |
|    | →            | 500 g   |   |   | ✓   |   |   |
|    | →            | 350 g   | 10x<br>Ⓟ  | ✓   |   |   |   |
|    | →            | 20 g  | 40 s  | ✓   |   |   |   |
|    | →            | 20 x<br> | 10 s  | ✓   |   |   |   |
|    | →            | 500 g   |   |   | ✓   |   | ✓   |
|    | →            | 500 g   |   |   | ✓   | ✓   |   |
|   | →           | 300 g   |   |   |   |   | ✓   |
|    | →          | 500 g   | 40 s  | ✓   |   |   |   |
|    |   | 500 g   |   |   |   | ✓   | ✓   |
|    |   | 500 g   |   |   |   | ✓   | ✓   |
|    | →          | 100 g   | 60 s  | ✓   |   |   |   |
| 1.   | →          | 30 g  | 40 s<br>Ⓟ   | ✓   |   |   |   |
| 2. <br>+  5°C +  |   | 200 g<br>3 g  | 5 s<br>Ⓟ  |   |   |   |   |