

# SIEMENS



## MK3....

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

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

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

Register  
your  
product  
online

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



## Zu Ihrer Sicherheit

**Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.** Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

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

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

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

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

## Generelle Sicherheitshinweise

### **Stromschlaggefahr**

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

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

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

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

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

## **Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

### **⚠ Verletzungsgefahr**

### **⚠ Stromschlaggefahr**

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen. Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

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

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

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

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

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

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen. Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte angreifen! Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.






### **⚠ Verbrühungsgefahr!**

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

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Zubehör nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

## Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.
	Messereinsatz im Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher verriegeln.
	Messereinsatz aus dem Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher entnehmen.
	Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser
	Messereinsatz mit Mahlmesser

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

### Inhalt

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

### Auf einen Blick

Die Anleitung beschreibt verschiedene Ausstattungen des Gerätes. Im **Bild 1** finden Sie eine Modellübersicht.

**Bitte Bildseiten ausklappen.**

#### Bild 1

#### Grundgerät

##### 1 Drehschalter

**0/off** = Stopp

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

Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

**1** = niedrige Drehzahl – langsam,

**2** = hohe Drehzahl – schnell.

##### 2 Antrieb

##### 3 Kabelfach

##### 4 Schüssel

##### 5 Werkzeughalter

##### 6 Werkzeuge\*

a Universalmesser mit Messerschutz

b Knethaken

c Schlagscheibe

##### 7 Zerkleinerungsscheiben\*

a Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

b Raspel-Wendescheibe – grob/fein

c Schneid-/Raspel-Wendescheibe

##### 8 Deckel

a Nachfüllöffnung

b Stopfer

#### Zubehör\*

##### 9 Messereinsatz mit Mixer-/

Zerkleinerungsmesser und Dichtung

##### 10 Messereinsatz mit Mahlmesser und

Dichtung

##### 11 Universalzerkleinerer-Becher

##### 12 Mixer-Becher

##### 13 Deckel für Mixer

a Nachfüllöffnung

b Trichter

\* je nach Modell

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept auf den Bildseiten (**Bild 1**).

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

## Bedienen

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

### Vorbereiten

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

### Wichtige Hinweise

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

### Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

#### Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!


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

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

#### Achtung!

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


### Universalmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten. 


#### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Universalmesser nur am Kunststoffgriffhand anfassen.

### Knethaken

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

## Schlagscheibe

für Sahne, Eischnee und Mayonnaise. 

### Bild

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

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

### Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

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

## Zerkleinerungsscheiben

#### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

#### Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 1.

Bezeichnung auf der Schneid-Wendescheibe:  
„grob“ für die dicke Schneidseite,  
„fein“ für die dünne Schneidseite

**Achtung!**

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

**Raspel-Wendescheibe – grob/fein**

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 1.

Bezeichnung auf der Raspel-Wendescheibe:  
„2“ für die grobe Raspelseite  
„4“ für die feine Raspelseite

**Achtung!**

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

**Schneid-/Raspel-Wendescheibe**

zum Schneiden und Raspeln von Obst, Gemüse und Käse. Verarbeitung auf Stufe 2.

**Hinweis:** Keine harten Lebensmittel mit der Schneid-/Raspel-Wendescheibe verarbeiten, da sonst das Messer stumpf werden kann. Dazu die Schneid-Wendescheibe (dick/dünn) verwenden.

**Bild **

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

Je nach gewünschter Anwendung:

- Zerkleinerungsscheibe auf Werkzeugträger legen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Werkzeugträger in die Öffnung der Scheiben greifen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

**Achtung!**

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

**Nach der Arbeit**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen: Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
- Zerkleinerungsscheiben am Kunststoffknauf in der Mitte herausnehmen. Werkzeugträger aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

**Mixer**

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

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

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen. Klingen des Messereinsatzes nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

** Verbrühungsgefahr!**

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

### Achtung!



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

### Bild

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


### Wichtige Hinweise

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

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



### Nach der Arbeit

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

- Messereinsatz im Uhrzeigersinn lösen () und vom Mixer-Becher abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.


### Universalzerkleinerer

Verwendung (je nach Modell):

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

### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

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




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

### Bild

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

### Wichtige Hinweise

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

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



- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

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

#### Nach der Arbeit

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

---

## Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit. Eine Übersicht zur Reinigung der Einzelteile können Sie **Bild 6** entnehmen.

#### ⚠️ Stromschlaggefahr!

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

#### Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

#### Grundgerät reinigen

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

## Schüssel mit Zubehör reinigen

#### ⚠️ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen. Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Rand anfassen!

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

#### Mixer/Universalzerkleinerer reinigen

#### ⚠️ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

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

---

## Hilfe bei Störungen

#### ⚠️ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

#### Störung:

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

#### Mögliche Ursache:

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

#### Behebung:

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

**Wichtiger Hinweis**

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

**Aufbewahrung**

**Bild **

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

**Entsorgung**





Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (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 Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.









**Garantiebedingungen**







Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, 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 den letzten vier Seiten dieses Heftes. 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.

Änderungen vorbehalten.

**Rezepte / Zutaten / Verarbeitung**

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
 oder 	niedrig	ca. 1-2 Min.	<b>Hefeteig</b> – max. 500 g Mehl – 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe – 220 ml Milch (Raumtemperatur) – 1 Ei – 1 Prise Salz – 80 g Zucker – 60 g Butter – Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) ■ Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben. ■ Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen. ■ Milch hinzugeben und mit niedriger Drehzahl für ca. 1½ Minuten rühren. Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.

Werk- zeug	Dreh- zahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	<b>M</b>		<b>Zwiebeln, Knoblauch</b> – ab 1 Zwiebel (geviertelt) bis 300 g – ab 1 Knoblauchzehe bis 300 g ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		<b>Hartkäse (z. B. Parmesan)</b> – 10 g bis 200 g ■ Käse in Würfel schneiden. ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		<b>Schokolade</b> – 50 g bis 200 g ■ Schokolade in Stücke schneiden oder brechen. ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		<b>Petersilie</b> – ab 10 g bis 50 g ■ Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		<b>Fleisch, Leber</b> (für Hackfleisch, Tatar usw.) – 50 g bis 500 g ■ Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: ■ Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
	hoch	ca. 1,5 bis 2 Min.	<b>Erdbeersorbet</b> – 250 g gefrorene Erdbeeren – 100 g Puderzucker – 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) ■ Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.
	niedrig		<b>Eischnee</b> – 2 bis 6 Eiweiß ■ Mit niedriger Drehzahl schlagen.
	hoch		<b>Schlagsahne</b> – 200 g bis 400 g ■ Mit hoher Drehzahl schlagen.

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

## For your safety

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.** If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

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

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

Use the appliance with original accessories only.

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

## General safety instructions

### Risk of electric shock

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.

Only our customer service may repair the appliance.

## Safety instructions for this appliance

### **⚠ Risk of injury**

### **⚠ Risk of electric shock**

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

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

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

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

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

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

Change tools only when the drive is at a standstill.

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

Never reach into the attached blender jug!

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

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

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

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.






### **⚠ Risk of scalding!**

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

### **⚠ Risk of injury!**

Never assemble accessories on the base unit.

## Explanation of the symbols on the appliance or accessory

	Caution! Rotating tools. Do not place fingers in the feed tube.
	Lock blade insert in the blender or universal cutter jug.
	Remove blade insert from the blender or universal cutter jug.
	Blade insert with blender/cutting blade
	Blade insert with grinding blade

**Congratulations on the purchase of your new Siemens appliance. You can find further information about our products on our website.**

## Contents

For your safety .....	13
Overview .....	15
Operation .....	16
Cleaning and servicing.....	18
Troubleshooting .....	19
Storage.....	19
Disposal.....	19
Guarantee .....	19
Recipes / Ingredients / Processing .....	20

## Overview

The instructions describe different features of the appliance. **Figure 1** shows an overview of the model.

**Please fold out the illustrated pages.**

**Fig. 1**

### Base unit

#### 1 Rotary switch

**0/off** = Stop

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

Settings 1–2, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**2** = high speed – fast.

#### 2 Drive

#### 3 Cord store

#### 4 Bowl

#### 5 Tool holder

#### 6 Tools\*

a Universal blade with blade guard

b Kneading hook

c Chopping disc

#### 7 Cutting discs\*

a Slicing reversible disc – thick/thin

b Shredding reversible disc – coarse/fine

c Reversible slicing/shredding disc

#### 8 Lid

a Filler opening

b Pusher

#### Accessories\*

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

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

#### 11 Universal cutter jug

#### 12 Blender jug

#### 13 Lid for blender

a Filler opening

b Funnel-shaped stopper

\* for some models:

With the universal cutter use the appliance at full power (according to the recipe). You can find the recipe on the illustrated pages (**Fig. 1**).

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

## Operation

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

### Preparation

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

### Important information

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

### Bowl with accessories/tools

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

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

#### **Warning!**

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

### Universal blade

for cutting, mincing, mixing.



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

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

### Kneading hook

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



### Chopping disc

for cream, egg white and mayonnaise.



### Fig. B

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

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

#### **Warning!**

Do not add ingredients until the tools have been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube. Pusher can be used as a measuring cup.

### Cutting discs

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

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

#### **Slicing reversible disc – thick/thin**

for slicing fruit and vegetables. Process at setting 1.



Identification on the reversible slicing disc: “grob” for the thick cutting side, “fein” for the thin cutting side

#### **Warning!**

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



### Shredding reversible disc – coarse/fine

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

Process at setting 1.

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

#### Warning!

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

### Reversible slicing/shredding disc

for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Process at setting 2.

**Note:** Do not process any hard foods using the slicing/grating reversible disc as this may blunt the blade. Use the slicing reversible disc (thick/thin) for this purpose.

#### Fig. C

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

Depending on the required use:

- Place cutting disc on tool holder. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc on the disc holder so that the drivers on the tool holder grip the opening in the discs.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher. Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

#### Warning!

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



### After using the appliance

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

### Blender

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

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

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

#### ⚠ Risk of scalding!

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

#### Warning!

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

#### Fig. D

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

### Important information

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

- Insert blade insert with blender/cutting blade ↻ into the blender jug and lock anti-clockwise (⌚).
- Turn blender jug over (blade insert face down).



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

### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove lid.
- Loosen blade insert clockwise (↻) and remove from the blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

### Universal cutter

Use (depending on model):

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

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

Do not remove/attach the universal cutter until the drive has stopped.  
Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.



**Fig. 13** shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter.

#### Fig. 13

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

#### Important information

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

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

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

#### After using the appliance

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

---

## Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional. An overview of cleaning the individual parts can be found in **Fig. 14**.

**Warning!**

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

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

**Cleaning the base unit**

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

**Cleaning the bowl and accessories**

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

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

All parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

**Cleaning the blender / universal cutter**

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

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

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

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

---

**Troubleshooting**

**⚠ Risk of injury!**

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

**Fault:**

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

**Possible cause:**

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

**Remedial action:**

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

**Important information**

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

---

**Storage**

**Fig. 14**

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

---

**Disposal**



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.









---








**Guarantee**

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.

Changes reserved.

## Recipes / Ingredients / Processing

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
 or 	low	approx. 1-2 min	<b>Yeast dough</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Max. 500 g flour</li> <li>– 25 g yeast or 1 packet of dried yeast</li> <li>– 220 ml milk (room temperature)</li> <li>– 1 egg</li> <li>– 1 pinch of salt</li> <li>– 80 g sugar</li> <li>– 60 g butter</li> <li>– Grated rind of half a lemon</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Add all ingredients (except the milk) to the bowl.</li> <li>■ Set rotary switch to a low speed for 10 seconds.</li> <li>■ Add milk and stir at low speed for about 1½ minutes.</li> </ul> Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		<b>Onions, garlic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– from 1 onion, quartered, up to 300 g</li> <li>– from 1 clove of garlic up to 300 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Hard cheese (e.g. parmesan)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10 g to 200 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cut the cheese into cubes.</li> <li>■ Process until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Chocolate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 g to 200 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cut or break the chocolate into pieces.</li> <li>■ Process until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Parsley</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10 g to 50 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Process the parsley until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Meat, liver</b> (for mince, steak tartare, etc.) <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 g to 500 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat.</li> </ul> Making sausage meat, stuffing and pâté: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.</li> </ul>
	high	approx. 1.5 min – 2 min	<b>Strawberry sorbet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g frozen strawberries</li> <li>– 100 g icing sugar</li> <li>– 180 ml cream</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.</li> </ul>

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
	low		<b>Beaten egg white</b> – 2 to 6 egg whites ■ Beat at a low speed.
	high		<b>Whipped cream</b> – 200 g to 400 g ■ Whisk at high speed.
	low/ high		<b>Mayonnaise</b> – 1 egg – 1 tsp. mustard – 150-200 ml oil – 1 tbs. lemon juice or vinegar – 1 pinch of salt – 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. ■ Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ■ Switch appliance to setting 2, slowly pour oil through the feed tube and mix until the mixture emulsifies. <b>Eat the mayonnaise immediately, do not store.</b>
	high/M		<b>Nuts, almonds</b> – 50 g to 200 g ■ Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. ■ Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high/M		<b>Puréeing fruit or vegetables</b> – Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked ■ Put ingredients and spices into the blender and purée.
	high		<b>Chocolate-milk</b> – 80 g–100 g cooled chocolate – approx. 400 ml hot milk ■ Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	M		<b>Honey and hazel nut spread</b> – 15 g hazelnuts – 110 g blossom honey (room temperature) ■ Put the nuts in the universal cutter jug and cut with the blender/cutting blade for 20 seconds on setting <b>M</b> . ■ Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade insert. ■ Add the honey. Close the universal cutter jug again with the blade and put on the base unit. ■ Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 5 seconds on setting <b>M</b> .



**Fig. 13** shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter jug and the blade inserts.

## **Pour votre sécurité**

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

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

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

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

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

## **Consignes générales de sécurité**

### **⚠ Risque d'électrocution**

N'utilisez l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

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

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

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

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

#### **⚠ Risque de blessures**

#### **⚠ Risque d'électrocution**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne saisissez les disques que par la pièce en plastique au milieu !

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

Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.






#### **⚠ Risque de brûlure !**

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

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

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

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

	Prudence! Accessoires rotatifs. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.
	Verrouillez l'accessoire porte-lames dans le bol mixeur ou le gobelet du broyeur universel.
	Retirez l'accessoire porte-lames du bol mixeur ou du gobelet du broyeur universel.
	Insert avec couteau mixeur / couteau broyeur
	Accessoire porte-lames de mouture

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

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	22
Vue d'ensemble .....	24
Utilisation .....	25
Nettoyage et entretien .....	29
Dérangements et remèdes .....	29
Rangement .....	29
Mise au rebut.....	30
Garantie.....	30
Recettes / Ingrédients / Préparation.....	30

## Vue d'ensemble

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

**Veillez déplier les volets illustrés.**

### Figure II

#### Appareil de base

#### 1 Interrupteur rotatif

**0/off** = Arrêt

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

Positions 1-2, vitesses de travail :

- 1 = vitesse basse – marche lente,
- 2 = vitesse élevée – marche rapide.

#### 2 Entraînement

#### 3 Rangement du cordon

#### 4 Bol mélangeur

#### 5 Porte-accessoire

#### 6 Accessoires\*

- a Lame universelle avec fourreau
- b Crochet pétrisseur
- c Disque-fouet

#### 7 Disques à réduire\*

- a Disque réversible à émincer – épais / mince
- b Disque réversible à râper – grossier / fin
- c Disque réversible à émincer / râper




- 8 Couvercle**  
 a Ouverture pour ajout  
 b Pilon-poussoir

#### Accessoires\*

- 9 Accessoire porte-lames pour mixeur / couteau broyeur et joint.**  
**10 Accessoire porte-lames de mouture et joint**  
**11 Gobelet du broyeur universel**  
**12 Bol mixeur**  
**13 Couvercle de mixeur**  
 a Ouverture pour ajout  
 b Entonnoir

\* Selon le modèle

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

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

## Utilisation

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

### Préparatifs

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

### Consignes importantes

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

## Bol mélangeur avec accessoires / Outils

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

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

### Attention!

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

### Lame universelle

Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir.



### Crochet pétrisseur

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



### Disque-fouet

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



### Figure

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

### Attention!

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

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

## Disques à réduire

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

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques que par le bord! N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

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



pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 1.

Marquage sur le disque à émincer réversible :

«grob» pour le côté coupe épaisse,  
«fein» pour le côté coupe mince.

#### Attention!

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

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



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).

Travaillez les aliments sur la position 1.

Chiffre «2» sur le disque réversible à râper, pour désigner le côté servant à râper épais «4» pour le côté servant à râper fin.

#### Attention!

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

#### Disque réversible à émincer / râper



pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage.

Travaillez les aliments sur la position 2.

**Remarque :** ne pas travailler d'aliments durs avec le disque réversible à émincer / râper, car la lame risque de s'émousser. Utiliser le disque réversible à émincer (épais / mince).

#### Figure 6

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

- Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.

Suivant l'application souhaitée :

- Posez le disque de broyage sur le porte-accessoire. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets du porte-accessoire engrènent dans les orifices que comporte le disque.

- Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

- Versez les aliments à émincer ou râper.

- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir. Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

### Attention !

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

### Après le travail

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

### Mixeur

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

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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

#### **⚠ Risque de brûlure !**

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

### Attention !



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

### Figure D

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

### Consignes importantes

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



- Mettez l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur  dans le bol du mixeur et verrouillez en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (.
  - Retournez le bol mixeur (accessoire porte-lames tourné vers le bas).
  - Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
  - Ajoutez des ingrédients.  
Quantité maximum de liquide = 1,0 litre (0,4 litre maximum de liquide moussant ou chaud).  
Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 grammes
  - Mettez le couvercle en place puis appuyez bien. Tenez fermement le couvercle pendant le travail.
  - Introduisez la fiche dans la prise de courant.
  - Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
  - Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
  - Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients
- ou
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture
- ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

## Après le travail

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

## Broyeur universel

Utilisation (selon le modèle) :

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

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

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



La **figure 1** contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le couteau universel.

### Figure 1

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

## Consignes importantes

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

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

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

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

## Après le travail

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

## Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel. Vous trouverez un aperçu du nettoyage des pièces détachées dans la **figure 6**.

### ⚠ Risque d'électrocution !

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

### Attention !

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

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

## Nettoyage de l'appareil de base

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

## Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

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

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

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

## Nettoyer le mixeur / le broyeur universel

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

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

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

## Dérangements et remèdes

### ⚠ Risque de blessures !

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

### Dérangement :

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

### Cause possible :

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

### Remède :

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

### Remarque importante

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

## Rangement

### Figure 6

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

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne








2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.







## 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.

## Recettes / Ingrédients / Préparation

Acces- soire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
 ou 	faible	env. 1–2 minutes	<p><b>Pâte à la levure de boulanger</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 500 g de farine maxi.</li> <li>– 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre</li> <li>– 220 ml de lait (à la température ambiante)</li> <li>– 1 œuf</li> <li>– 1 pincée de sel</li> <li>– 80 g de sucre</li> <li>– 60 g de beurre</li> <li>– Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait.</li> <li>■ Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite.</li> <li>■ Ajoutez du lait et mélangez à vitesse réduite pendant environ 1 minute et demie.</li> </ul> <p>Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.</p>
	M		<p><b>Oignons, ail</b></p> <p>1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Fromage dur (par ex. parmesan par exemple)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10 à 200 g</li> <li>■ Coupez le fromage en dés.</li> <li>■ Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Chocolat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 à 200 g</li> <li>■ Coupez ou brisez le chocolat en petits morceaux.</li> <li>■ Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>

Acces- soire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	élevé		<p><b>Persil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– de 10 à 50 g</li> <li>■ Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Viande, foie</b> (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 à 500 g</li> <li>■ Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés.</li> </ul> <p>Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.</li> </ul>
	élevé	env. 1,5 à 2 minute	<p><b>Sorbet aux fraises</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g de fraises congelées</li> <li>– 100 g de sucre glace</li> <li>– 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot).</li> <li>■ Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse.</li> </ul>
	faible		<p><b>Œufs en neige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2 à 6 blancs d'œuf</li> <li>■ Battez au fouet à petite vitesse.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Crème Chantilly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 200 à 400 g</li> <li>■ Fouettez à une vitesse élevée.</li> </ul>
	faible / élevé		<p><b>Mayonnaise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 œuf</li> <li>– 1 c. à café de moutarde</li> <li>– 150 à 200 ml d'huile</li> <li>– 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre</li> <li>– 1 pincée de sel</li> <li>– 1 pincée de sucre</li> </ul> <p>Les ingrédients devront se trouver à la même température.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1.</li> <li>■ Réglez l'appareil sur le niveau 2, versez l'huile lentement par l'ouverture d'ajout et mélangez jusqu'à ce que masse s'émulsionne.</li> </ul> <p><b>La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.</b></p>

Acces- soire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	élevé/M		<p><b>Noix, amandes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 à 200 g</li> <li>■ Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent.</li> <li>■ Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé/M		<p><b>Réduire les fruits ou les légumes en purée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus</li> <li>■ Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Lait au chocolat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 à 100 g de chocolat refroidi</li> <li>– env. 400 ml de lait très chaud</li> <li>■ Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.</li> </ul>
	M		<p><b>Pâte à tartiner au miel et aux noisettes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 g de noisettes</li> <li>– 110 g de miel de fleurs (à la température ambiante)</li> <li>■ Versez les noix dans le gobelet du broyeur universel puis broyez-les en 20 secondes environ, appareil réglé sur <b>M</b>.</li> <li>■ Retirez le gobelet du broyeur universel, retournez-le et retirez l'accessoire porte-lames.</li> <li>■ Ajoutez le miel. Refermez le gobelet du broyeur universel avec la lame puis posez-le sur l'appareil de base.</li> <li>■ Attendez que le miel ait entièrement coulé jusqu'en bas via la lame. Ensuite, mélangez le tout pendant 5 secondes en réglant l'appareil sur <b>M</b>.</li> </ul>
	<p>La <b>figure 1</b> contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le goblet du broyeur universel et avec les accessoires porte-lames.</p>		



## Per la vostra sicurezza

**Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.** L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

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

Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Nel caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme il libretto d'istruzioni per l'uso.

### Avvertenze di sicurezza generali

#### Pericolo di scariche elettriche

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

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

### **⚠ Pericolo ferite**

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

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

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

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

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

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello.

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

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

Non introdurre mai le mani nel bicchiere-frullatore applicato!

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

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

Non toccare a mani nude le lame del coltello universale.

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

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Prendere i dischi solo al centro, sull'elemento in materiale sintetico! Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello. Non toccare a mani nude le lame dell'inserimento lame. Per la pulizia usare una spazzola.






### **⚠ Pericolo di scottature!**

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

### **⚠ Pericolo di ferite!**

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

## Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori

	Attenzione: Utensili rotanti. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.
	Bloccare l'insero lame nel frullatore o nel bicchiere minitritatutto.
	Rimuovere l'insero lame dal frullatore o dal bicchiere minitritatutto.
	Insero lama con lama di miscelazione/triturazione
	Insero lame con lama di macinazione

**Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Siemens. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.**

### Indice

Per la vostra sicurezza.....	33
Guida rapida.....	35
Uso.....	36
Pulizia e cura.....	39
Rimedio in caso di guasti.....	39
Conservazione.....	40
Smaltimento.....	40
Garanzia.....	40
Ricette / ingredienti / lavorazione.....	40

### Guida rapida

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

**Aprire le pagine con le figure.**

**Figura A**

#### Apparecchio base

##### 1 Interruttore rotante

**0/off** = spento

**M** = Funzionamento "pulse" alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata. Grado 1–2, velocità di lavoro:

- 1 = basso numero di giri – lento,
- 2 = alto numero di giri – veloce.

##### 2 Ingranaggio

##### 3 Vano portacavo

##### 4 Ciotola

##### 5 Portautensile

##### 6 Utensili\*

- a Lama universale con coprilama
- b Braccio impastatore
- c Disco sbattitore

##### 7 Disco sminuzzatore\*

- a Disco doppia funzione taglio – spesso / sottile
- b Disco doppia funzione grattugia – grosso / fine
- c disco doppia funzione taglio / grattugia

##### 8 Coperchio

- a Apertura di aggiunta
- b Pestello

#### Accessorio\*

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

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

##### 11 Bicchiere mini tritattutto

##### 12 Bicchiere-frullatore

##### 13 Coperchio per frullatore

- a Apertura di aggiunta
- b Imbuto

\* A seconda del modello

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

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

## Uso

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

### Preparazione

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

### Avvertenze importanti

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

### Ciotola con accessori / Utensili

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

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

#### **Attenzione!**

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

### Lama universale

per sminuzzare, macinare, miscelare ed impastare.



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

Non toccare a mani nude le lame del coltello universale. In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama. Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.

### Braccio impastatore

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



### Disco sbattitore

per panna, albume montato a neve e maionese.



#### **Figura B**

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

**Nell'applicazione tenere presente la posizione degli utensili! Spingere in basso gli utensili fino all'arresto.**

#### **Attenzione!**

Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.

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

### Dischi per sminuzzare

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

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi solo sul bordo! Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

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



per tagliare frutta e verdura. Lavorazione alla velocità 1.

Riferimento sul disco doppia funzione per affettare:

“grob” per il lato di taglio spesso,  
“fein” per il lato di taglio sottile

**Attenzione!**

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

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

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

Lavorazione alla velocità 1.

Indicazione sul disco doppia funzione grattugiare:

“2” per il lato grattugia grossa

“4” per il lato grattugia fine

**Attenzione!**

Il disco doppia funzione grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 2.

**Disco doppia funzione taglio / grattugia**

per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio.

Lavorazione alla velocità 2.

**Avvertenza:** non lavorare alimenti duri con il disco doppia funzione taglio/grattugia in quanto la lama potrebbe danneggiarsi. Per fare ciò usare il disco doppia funzione taglio (spesso/sottile).

**Figura **

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

A seconda dell'impiego desiderato:

- Mettere il disco sminuzzatore sul portautensile. Ruotare verso l'alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Deposare il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portautensile entrino nell'apertura delle lame.
- Applicare il coperchio con pestello (freccia sul coperchio sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.

- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione. Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.

**Attenzione!**

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

**Dopo il lavoro**

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

**Frullatore**

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

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo. Non toccare a mani nude le lame dell'insero lame. Per la pulizia usare una spazzola.

**Pericolo di scottature!**

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

**Attenzione!**



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

**Figura D**

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

**Avvertenze importanti**

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


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

oppure

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



**Dopo il lavoro**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il coperchio.

- Sbloccare l'inserto lame ruotando in senso orario () e rimuoverlo dal bicchiere-frullatore.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

**Mini tritattutto**

Utilizzo (a seconda del modello):

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

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

Rimuovere/applicare mini-tritattutto solo quando il motore è fermo. Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. Per la pulizia usare una spazzola.




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

**Figura E**

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

**Avvertenze importanti**

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

- Inserire l'inserto lame (/) nel bicchiere mini-tritattutto e bloccarlo ruotando in senso antiorario (.
- Capovolgere il mini-tritattutto (inserto lame in basso).
- Applicare il mini-tritattutto (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la spina.

- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

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

### Dopo il lavoro

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

## Pulizia e cura

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

Per una panoramica del lavaggio dei singoli pezzi si rimanda alla **figura 3**.

### ⚠ Pericolo di scossa elettrica!

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

### Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detersivi abrasivi.

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

### Pulire l'apparecchio base

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

## Pulire la ciotola con gli accessori

### ⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del coltello universale. Per la pulizia usare una spazzola. Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi solo sul bordo!

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

## Pulizia del frullatore / mini-tritatutto

### ⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame dell'inserto lame. In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama. Per la pulizia usare una spazzola.

Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare l'inserto lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua). Per la pulizia rimuovere la guarnizione.

## Rimedio in caso di guasti

### ⚠ Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

### Guasto:

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

### Causa possibile:

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

### Rimedio:

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

### Avvertenza importante

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

## Conservazione

### Figura H

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

## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

## 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.






Con riserva di modifica.

## Ricette / ingredienti / lavorazione

Uten- sile	Velocità	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
 oppure 	bassa	ca. 1-2 min.	<b>Pasta con lievito per dolce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max 500 g farina</li> <li>– 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco</li> <li>– 220 ml latte (a temperatura ambiente)</li> <li>– 1 uovo</li> <li>– 1 pizzico sale</li> <li>– 80 g zucchero</li> <li>– 60 g burro</li> <li>– buccia di ½ limone (aroma di limone)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte).</li> <li>■ Regolare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità.</li> <li>■ Aggiungere latte e miscelare a bassa velocità per ca. 1½ minuti. Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.</li> </ul>
	M		<b>Cipolle, aglio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g</li> <li>– da 1 spicchio d'aglio a 300 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.</li> </ul>



Uten- sile	Velocità	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
	alta		<b>Formaggio duro (per es. parmigiano)</b> – da 10 g a 200 g ■ Tagliare il formaggio a dadini. ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		<b>Cioccolato</b> – da 50 g a 200 g ■ Tagliare o rompere il cioccolato in pezzetti. ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		<b>Prezzemolo</b> – da 10 g a 50 g ■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		<b>Carne, fegato</b> (per carne macinata, tartara ecc.) – da 50 g a 500 g ■ Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: ■ Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.
	alta	ca. 1,5- 2 min.	<b>Sorbetto di fragole</b> – 250 g di fragole congelate – 100 g di zucchero a velo – 180 ml panna (1 bicchiere scarso) ■ Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.
	bassa		<b>Albumi montati a neve</b> – da 2 a 6 chiare d'uovo ■ Mescolare a bassa velocità.
	alta		<b>Panna montata</b> – da 200 g a 400 g ■ Battere ad alta velocità.
	bassa/ alta		<b>Maionese</b> – 1 uovo – 1 cucchiaino di senape – da 150 a 200 ml olio – 1 cucchiaio succo di limone o aceto – 1 pizzico sale – 1 pizzico di zucchero Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. ■ Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1. ■ Accendere l'apparecchio alla velocità 2, introdurre olio lentamente attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti e miscelare fino ad emulsionare la massa. <b>Consumare la maionese subito. Non conservarla.</b>

Uten- sile	Velocità	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
	alta/M		<p><b>Noci, mandorle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– da 50 g a 200 g</li> <li>■ Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer.</li> <li>■ Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.</li> </ul>
	alta/M		<p><b>Purea di frutta o verdura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti</li> <li>■ Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.</li> </ul>
	alta		<p><b>Latte al cioccolato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Da 80 g a 100 g cioccolato raffreddata</li> <li>– ca. 400 ml latte molto caldo</li> <li>■ Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.</li> </ul>
	M		<p><b>Crema spalmabile di miele e nocciole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 g nocciole</li> <li>– 110 g miele millefiori (a temperatura ambiente)</li> <li>■ Introdurre le noci nel bicchiere mini-tritatutto e sminuzzarle con la lama frullatore/di triturazione per ca. 20 secondi alla velocità <b>M</b>.</li> <li>■ Rimuovere il bicchiere mini-tritatutto, capovolgerlo ed estrarre il gruppo lame.</li> <li>■ Aggiungere il miele. Richiudere il bicchiere mini-tritatutto con la lama ed applicarlo sull'apparecchio base.</li> <li>■ Attendere che il miele sia colato completamente in basso sulla lama. Frullare poi il tutto per 5 secondo alla velocità <b>M</b>.</li> </ul>
	<p>Nella <b>figura 15</b> si riportano i valori indicativi per le quantità massime ed i tempi di lavorazione nel lavoro con il bicchiere mini-tritatutto e gli inserti lame.</p>		

## 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 persoonsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie paragraaf "Recepten-voorbeelden". Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken. Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

## Algemene veiligheidsvoorschriften

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

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. 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.

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

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

## **Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

### **⚠ Verwondingsgevaar**

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

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

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

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

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

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.

Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken.

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

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

Nooit in de aangebrachte mixkom grijpen!

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

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

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

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

Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Schijven alleen vastpakken aan het kunststof gedeelte in het midden! Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken. De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.






#### **⚠ Risico van brandwonden!**

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

#### **⚠ Verwondingsgevaar!**

Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

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

	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulopening grijpen.
	Mesinzetstuk vergrendelen in de mixkom resp. in de kom van de universele fijnsnijder.
	Mesinzetstuk verwijderen uit de mixkom resp. de kom van de universele fijnsnijder.
	Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes
	Mesinzetstuk met maalmes

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

### Inhoud

Voor uw veiligheid.....	43
In één oogopslag.....	45
Bedienen.....	46
Reiniging en onderhoud.....	49
Hulp bij storingen.....	50
Opbergen.....	50
Afval.....	50
Garantie.....	50
Recepten / ingrediënten / verwerking.....	50

### In één oogopslag

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende uitrustingen van het apparaat. In **afbeelding II** vindt u een modeloverzicht. **De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.**

**Afb. I**

#### Basisapparaat

##### 1 Draaischakelaar

**0/off** = stop

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

Stand 1–2, draaisnelheid:

1 = laag toerental – langzaam,

2 = hoog toerental – snel.

##### 2 Aandrijving

##### 3 Snoeropbergvak

##### 4 Kom

##### 5 Hulpstukhouder

##### 6 Hulpstuk\*

a Universeel mes met meshouder

b kneedhaak

c Slagschijf

##### 7 Fijnmaakschijven\*

a Snijschijf – dik/dun

b Raspschijf – grof/fijn

c snij-/raspschijf

##### 8 Deksel

a Vulopening

b Stopper

#### Toebehoren\*

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

##### 10 Mesinzetstuk met maalmes en afdichting

##### 11 Universele fijnsnijderbeker

##### 12 Mixkom

##### 13 Deksel voor mixer

a Vulopening

b Trechter

\* afhankelijk van het model

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

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

## Bedienen

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

### Vorbereiden

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

### Belangrijke aanwijzingen

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

### Mengkom met toebehoren/hulpstukken

#### Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

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

#### Attentie!

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

### Universeel mes

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.



#### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

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

### Kneedhaak

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



### Gardeschijf

voor slagroom, geklopt eiwit en mayonaise.



#### Afb.

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

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

#### Attentie!

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

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

### Fijnmaakschijven

#### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

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

**Snijschijf – dik / dun**

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

Aanduiding op de snij-draaischijf: “grob” voor de dikke snijzijde, “fein” voor de dunne snijzijde.

**Attentie!**

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

**Raspschijf – grof/fijn**

voor het raspen van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas). Verwerking op stand 1.



Aanduiding op de rasp-draaischijf: “2” voor de grove raspzijde  
“4” voor de fijne raspzijde

**Attentie!**

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

**Snij-/raspschijf**

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



Verwerking op stand 2.

**N.B.:** Geen harde levensmiddelen verwerken met de snij-/raspschijf, anders kan het mes bot worden. Hiervoor de snij-schijf (dik/dun) gebruiken.

**Afb. **

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

Afhankelijk van de gewenste toepassing:

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

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

**Attentie!**

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

**Na gebruik**

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

**Mixer**

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

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

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

### **⚠ Risico van brandwonden!**

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

### **Attentie!**


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

### **Afb.**

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


### **Belangrijke aanwijzingen**

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

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



- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen
- of
- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening
- of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

### **Na gebruik**

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

### **Universele fijnsnijder**

Gebruik (afhankelijk van het model):

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

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

De universele fijnsnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. De klingen van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

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

### **Afb.**

- De kom van de universele fijnsnijder met de opening naar boven neerzetten.
- De fijn te maken levensmiddelen in de kom doen. De **MAX**-markering op de kom in acht nemen!



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

### Belangrijke aanwijzingen

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

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

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

### Na gebruik

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

## Reiniging en onderhoud

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

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

### ⚠ Gevaar van een elektrische schok!

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

### Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

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

### Basisapparaat reinigen

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

### Mengkom en toebehoren reinigen

#### ⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

De kling van het universele mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken. Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Schijven alleen aan de rand vastpakken!

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

### Mixer / universele fijnsnijder reinigen

#### ⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

De kling van het mesinzetstuk mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

De mixkom (zonder mesinzetstuk), het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Het mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen). Afdichting ter reiniging verwijderen.

## Hulp bij storingen

### **Verwondingsgevaar!**

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

### **Storing:**

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

### **Mogelijke oorzaak:**

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

### **Oplossing:**

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

## Opbergen

### **Afb.**

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

## Afval





Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.









## Garantie







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 heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

## Recepten / ingrediënten / verwerking

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
 of 	laag	ca. 1-2 min.	<b>Gistdeeg</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max. 500 g meel</li> <li>– 25 g gist of 1 pakje droge gist</li> <li>– 220 ml melk (kamertemperatuur)</li> <li>– 1 ei</li> <li>– 1 snufje zout</li> <li>– 80 g suiker</li> <li>– 60 g boter</li> <li>– ½ citroenschil (citroenaroma)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen.</li> <li>■ Draaischakelaar 10 seconden inschakelen op een laag toerental.</li> <li>■ Melk toevoegen en op een laag toerental ca. 1½ minuut mixen.</li> </ul> De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.

Hulp- stuk	Toerental	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
	<b>M</b>		<b>Uien, knoflook</b> – vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g – vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		<b>Harde kaas (bijv. parmezaan)</b> – 10 g tot 200 g ■ Kaas in blokjes snijden. ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		<b>Chocolade</b> – 50 g tot 200 g ■ Chocolade in stukjes snijden of breken. ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		<b>Peterselie</b> – 10 g tot 50 g ■ Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		<b>Vlees, lever</b> (voor gehakt, tartaar enz.) – 50 g tot 500 g ■ Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: ■ Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.
	hoog	ca. 1,5-2 min.	<b>Aardbeiensorbet</b> – 250 g koude aardbeien – 100 g poedersuiker – 180 ml slagroom (1 beker) ■ Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.
	laag		<b>Geklopt eiwit</b> – eiwit van 2 tot 6 eieren ■ Met laag toerental mixen.
	hoog		<b>Slagroom</b> – 200 g tot 400 g ■ Kloppen op een hoog toerental.

Hulp-stuk	Toerental Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
	laag/hoog	<p><b>Mayonaise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 ei</li> <li>– 1 theelepel mosterd</li> <li>– 150 tot 200 ml olie</li> <li>– 1 eetlepel citroensap of azijn</li> <li>– 1 snufje zout</li> <li>– beetje suiker</li> </ul> <p>De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen.</li> <li>■ Het apparaat op stand 2 schakelen, de olie langzaam in de vulopening gieten en mixen tot de massa emulgeert.</li> </ul> <p><b>De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.</b></p>
	hoog/M	<p><b>Noten, amandelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50g tot 200 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot.</li> <li>■ Verwerken tot de gewenste grootte.</li> </ul>
	hoog/M	<p><b>Fruit of groente pureren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken.</li> </ul>
	hoog	<p><b>Chocolademelk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g tot 100 g gekoelde chocolade</li> <li>– ca. 400 ml hete melk</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.</li> </ul>
	M	<p><b>Honing-hazelnoot-broodbeleg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 g hazelnoten</li> <li>– 110 g bloemhoning (kamertemperatuur)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De noten in de kom van de universele fijnsnijder doen en met het mixer-/fijnmaakmes in ca. 20 seconden fijnmaken op stand <b>M</b>.</li> <li>■ De kom van de universele fijnsnijder nemen, omdraaien en de mesinzetstuk eruit nemen.</li> <li>■ De honing erbij doen. De kom van de universele fijnsnijder weer sluiten met de mes en op het basisapparaat plaatsen.</li> <li>■ Wachten tot de honing volledig over het mes omlaag is gelopen. Dan alles 5 seconden mengen op de stand <b>M</b>.</li> </ul>
		<p>In <b>afbeelding 5</b> vindt u richtwaarden voor de maximumhoeveelheden en verwerkingstijden bij gebruik van de kom van de universele fijnsnijder en de mesinzetstukken.</p>

## 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, se afsnittet "Opskrifter/ingredienser/forarbejdning". Dette apparat er egnet til røring, æltning, piskning, skæring og raspning af fødevarer. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

### Generelle sikkerhedshenvisninger

#### **⚠ Fare for elektrisk stød**

Maskinen må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet. Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

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

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

## Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

### **Kvæstelsesfare**

#### **Fare for elektrisk stød**

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

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

Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.

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

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

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

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

Stik aldrig hånden ned i blenderbægeret!

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

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

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

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

Benyt en børste til rengøring.

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

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

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






#### **Fare for skoldning!**

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

#### **Fare for kvæstelser!**

Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

## Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør


	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.		Knivindsats med blender-/finhakningskniv
	Lås knivindsatsen i blender- hhv. minihakker-bægeret.		Knivindsats med malekniv
	Tag knivindsatsen ud af blender- hhv. minihakker-bægeret.		

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

## Indhold

For din egen sikkerheds skyld .....	53
Overblik .....	55
Betjening .....	55
Rengøring og pleje.....	58
Hjælp i tilfælde af fejl.....	59
Opbevaring.....	59
Bortskaffelse.....	59
Reklamerationsret .....	59
Opskrifter / ingredienser / forarbejdning ....	60

## Overblik

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

**Fold billedsiderne ud.**

### Billede

#### Motorenhed


- 1 Drejekontakt  
**0/off** = stop  
**M** = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.  
Trin 1–2, arbejdhastighed:  
1 = lavt omdrejningstal – langsom,  
2 = højt omdrejningstal – hurtig.
- 2 Drev
- 3 Kabelrum
- 4 Skål
- 5 Redskabsholder
- 6 Redskaber\*
  - a Universalkniv med knivbeskyttelse
  - b Æltekrog
  - c Piskeskive
- 7 Finhakningsskiver\*
  - a Vendbar skæreskive – tyk/tynd
  - b Vendbar raspeskive – grov/fin
  - c Vendbar skære-/raspekive
- 8 Låg
  - a Påfyldningsåbning
  - b Stopper

### Tilbehør\*

- 9 Knivindsats med blender-/finhakningskniv og pakning
- 10 Knivindsats med malekniv og pakning
- 11 Minihakkerbæger
- 12 Blender-bæger
- 13 Låg til blender

a Påfyldningsåbning b Trag

\* afhængigt af model

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse (ved overholdelse af opskriften). Opskriften findes på billedsiderne (**billede **).

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12005833).

## Betjening

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

### Forberedelse

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

### Vigtige henvisninger

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

### Skål med tilbehør/redskab

#### Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

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

#### **OBS!**

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

## Universalkniv

til finhakning, hakning, røring og æltning.



### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

## Æltekrog

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



## Piskeskive

til fløde, piskede æggebliver og majonaise.



### Billede

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

**Overhold redskabernes position, når de sættes i! Tryk redskaberne ned indtil stop.**

### OBS!

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

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

## Finhakningsskiver

### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i kanten på skiverne! Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

### Vendbar skæreskive – tyk/tynd

til skæring af frugt og grønt.



Forarbejdning på trin 1.

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

### OBS!

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

### Vendbar raspeskive – grov/fin

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



Forarbejdning på trin 1.

Betegnelse på den vendbare raspeskive: "2" for den grove raspeside "4" for den fine raspeside

### OBS!

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

### Vendbar skære-/raspekive

til skæring og rasping af frugt, grønt og ost.



Forarbejdning på trin 2.

**Bemærk:** Der må ikke forarbejdes hårde fødevarer med den vendbare skære-/raspekive, da kniven ellers kan blive sløv. Brug i den forbindelse den vendbare skæreskive (tyk/tynd).

### Billede

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



Afhængigt af den ønskede anvendelse:

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

### OBS!

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

### Efter arbejdet

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

### Blender

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

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

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

### ⚠ Fare for skoldning!

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

### OBS!


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

### Billede D

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

### Vigtige henvisninger

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

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

## Efter arbejdet

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

## Minihakker

Formål (afhængigt af model):

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

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

Minihakkeren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Berør ikke knivindsatsens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

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

### Billede I

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

### Vigtige henvisninger

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

- Sæt knivindsatsen (H/D) ind i minihakker-bægeret og lås den fast mod venstre (H).
- Vend minihakkeren om (knivindsats nedad).

- Sæt minihakkeren på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.

- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

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

## Efter arbejdet

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

## Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

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

En oversigt over rengøring af de enkelte dele fremgår af **billede G**.

### ⚠ Fare for elektrisk stød!

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

### OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

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

## Rengøring af motorenhed

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

## Rengøring af skål med tilbehør

### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke universalknivens klinger med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i kanten på skiverne!

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

## Rengøring af blender / minihakker

### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

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

## Hjælp i tilfælde af fejl

### ⚠ Fare for kvæstelser!

Træk netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

#### Fejl:

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

#### Mulig årsag:

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

#### Afhjælpning:

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

#### Vigtig henvisning

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

## Opbevaring

### Billede

Redskaberne kan opbevares pladsbesparende i skålen.

## Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i gæhandlen.

## Reklamerationsret









På dette apparat yder Siemens 2 års reklamerationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.









### Indsendelse til reparation

Skulle Deres Siemens apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

## Opskrifter / ingredienser / forarbejdning

Red- skab	Omdrej- ningstal	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
	lavt eller	ca. 1-2 min	<b>Gærdej</b> – maks. 500 g mel – 25 g gær eller 1 pakke tørgær – 220 ml mælk (rumtemperatur) – 1 æg – 1 knivspids salt – 80 g sukker – 60 g smør – skal af en ½ citron (citronaroma) ■ Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen. ■ Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder. ■ Tilsæt mælk og rør i ca. 1½ minut ved lavt omdrejningstal. Ingredienserne skal have samme temperatur. Når dejen er glat, stilles den til hævnning på et varmt sted.
	<b>M</b>		<b>Løg, hvidløg</b> – fra 1 løg, skåret i kvarte, il 300 g – fra 1 fed hvidløg til 300 g ■ Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad.
	højt		<b>Hård ost (f.eks. parmesan)</b> – 10 g til 200 g ■ Skær osten i tern. ■ Fortsæt forarbejdningen, indtil den ønskede konsistens er nået.
	højt		<b>Chokolade</b> – 50 g til 200 g ■ Skær eller bræk chokoladen i små stykker. ■ Fortsæt forarbejdningen, indtil den ønskede konsistens er nået.
	højt		<b>Persille</b> – 10 g til 50 g ■ Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad.
	højt		<b>Kød, lever</b> (til hakket kød, tartar osv.) – 50 g til 500 g ■ Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: ■ Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, men også fisk osv.) sammen med øvrige ingredienser og krydderier i skålen og forarbejd det hele til en dej.
	højt	ca. 1,5 min til 2 min	<b>Jordbærsorbet</b> – 250 g frossede jordbær – 100 g puddersukker – 180 ml fløde (ca. 1 bæger) ■ Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da der ellers dannes klumper. Rør til der dannes en cremet is.
	lavt		<b>Piskede æggeghvider</b> – 2 til 6 æggeghvider ■ Pisk med lav hastighed.

Red-skab	Omdrej-ningstal	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
	højt		<b>Piskefløde</b> – 200 g til 400 g ■ Pisk med et højt omdrejningstal.
	lavt/højt		<b>Mayonnaise</b> – 1 æg – 1 tsk sennep – 150 til 200 ml olie – 1 spsk citronsaft eller eddike – 1 knivspids salt – 1 knivspids sukker Ingredienserne skal have samme temperatur. ■ Bland alle ingredienser (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 1. ■ Stil apparatet på trin 2, hæld langsomt olie gennem påfyldning-såbningen og bliv ved med at blande, til massen emulgerer. <b>Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.</b>
	højt/M		<b>Nødder, mandler</b> – 50 g til 200 g ■ Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp. ■ Forarbejd til den ønskede finhakningsgrad.
	højt/M		<b>Purering af frugt eller grønt</b> – æblemos, spinat, gulerods-, tomatpure; rå eller kogt ■ Kom ingredienser sammen med krydderier i blenderen og forarbejd det hele til puré.
	højt		<b>Chokolademælk</b> – 80 g til 100 g kølet chokolade – ca. 400 ml varm mælk ■ Finhak chokoladen i blenderen, tilsæt den varme mælk og ibland den kort.
	M		<b>Honning-hasselnød-smørepålæg</b> – 15 g hasselnødder – 110 g blomsterhonning (rumtemperatur) ■ Kom nødderne i minihakker-bægeret og finhak det hele i ca. 20 sekunder på trin <b>M</b> med blender-/finhakningskniven. ■ Tag minihakker-bægeret af, vend det om og tag knivindsatsen ud. ■ Tilsæt honningen. Luk igen minihakker-bægeret med kniven og sæt det på motorenheden. ■ Vent, til honningen er løbet helt ned over kniven. Bland så alt i 5 sekunder på trin <b>M</b> .
	På billede  findes vejledende værdier for de maks. mængder og forarbejdningstider, når der arbejdes med minihakker-bægeret og knivindsatserne.		

## For din egen sikkerhet

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

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se avsnitt "Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding". Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

## Generelle sikkerhetshenvisninger

### **⚠ Fare for strømstøt**

Apparatet skal bare brukes ved romtemperatur innendørs og opp til 2000 m høyde over havet. Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn. Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

## Sikkerhets henvisninger for dette apparatet

### ⚠ Fare for skade

### ⚠ Fare for strømstøt

Ved strømbrydd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

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

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

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

Det må aldri gripes inn i det påsatte miksebegeret!

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

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

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






### ⚠ Fare for skolding!

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

### ⚠ Fare for skade!

Tilbehøret må aldri settes sammen på basismaskinen.

## Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret

	Vær forsiktig! Roterende verktøy. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.
	Fastlåsing av knivinnsetsen i miksebegeret hhv. begeret på universalkutteren.
	Uttak av knivinnsetsen fra miksebegeret hhv. begeret på universalkutteren.
	Knivinnsets med mikser-/kuttekniv
	Knivinnsets med malekniv

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

## Innhold

For din egen sikkerhet .....	62
En oversikt .....	64
Betjening .....	64
Rengjøring og pleie .....	67
Hjelp ved feil .....	68
Oppbevaring .....	68
Avfallshåndtering .....	68
Garanti .....	68
Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding ...	69

## En oversikt

Veiledningen beskriver forskjellige utstysvarianter for apparatet. På **bildet I** finner du en oversikt over modellene.

**Vennligst brett ut sidene med bilder.**

### Bilde I

#### Basismaskin

##### 1 Dreiebryter

**0/off** = Stopp

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

Trinn 1–2, arbeidshastighet:

1 = lavt turtall – langsomt,

2 = høyt turtall – hurtig.

##### 2 Drev

##### 3 Kabelrom

##### 4 Bolle

##### 5 Verktøyholder

##### 6 Verktøy\*

a Universalkniv med knivbeskyttelse

b Eltekrok

c Piskeskive

##### 7 Kutteskiver\*

a Skjære-vendeskive – tykk/tynn

b Raspe-vendeskive – grov/fin

c Skjære-/raspe-vendeskive

##### 8 Lokk

a Påfyllingsåpning

b Støter

### Tilbehør\*

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

#### 10 Knivnnsats med malekniv og pakning

#### 11 Beger på universalkutter

#### 12 Miksebeger

#### 13 Lokk for mikseren

a Påfyllingsåpning

b Trakt

\* alt etter modell

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt). Du finner oppskriften på sidene med bilder (**bilde I**).

Dersom universalkutteren ikke hører med i leveringsomfanget, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 12005833).

## Betjening

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

## Forberedning

■ Basismaskinen stilles på et glatt, stabilt og rent underlag.

■ Kabelen trekkes ut av basismaskinen inntil nødvendig lengde.

### Viktige henvisninger

– Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.

– Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen, på mikseren eller på et verktøy.

– Apparatet må kun slås på når verktøyene hhv. tilbehøret er fullstendig montert.

## Bolle med tilbehør/verktøy

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

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

### Obs!

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



## Universalkniv

for kutting, hakking, røring og elting.



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

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

## Eltrok

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



## Piskeskive

for fløte, stivpisket eggehvite og majones.



### Bilde

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

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

### Obs!

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

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

## Kutteskiver

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

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes i kanten! Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

### Skjære-vendeskiye – tykk/tynn

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



Betegnelse på skjære-vendeskiye: "grob" for den tykke skjæresiden, "fein" for den tynne skjæresiden

### Obs!

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

### Raspe-vendeskiye – grov/fin

for rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan). Bearbeiding på trinn 1.



Betegnelse på raspe-vendeskiye: "2" for den grove raspesiden "4" for den fine raspesiden

### Obs!

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

### Skjære-/raspe-vendeskiye

for skjæring og rasping av frukt, grønnsaker og ost. Bearbeiding på trinn 2.



**Merk:** Ikke bearbeid harde næringsmidler med skjære-/raspe-vendeskiye, for da kan knivene bli sløve. Bruk skjære-vendeskiye (tykk/tynn) til dette.

### Bilde

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Verktøyholderen settes inn i bollen. Alt etter ønsket bruk:

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

#### Obs!

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

#### Etter arbeidet

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

#### Mikser

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

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

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille. Klingene på knivnnsatsen må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

#### ⚠ Fare for skolding!

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

#### Obs!

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

#### Bilde

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

#### Viktige henvisninger

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

- Knivnnsatsen med mikser-/ kuttekniven  settes inn i miksebegeret og låses fast imot klokken retning ().
- Miksebegeret dreies om (knivnnsatsen peker nedover).
- Miksebegeret settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Ingrediensene fylles på.  
Maksimal mengde, flytende = 1,0 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).  
Optimal arbeidsmengde, fast = 80 gram.
- Lokket settes på og trykkes fast. Lokket må holdes fast under arbeidet.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på eller  
■ trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller



- flytende ingrediensene fylles på igjennom trakten.

### Etter arbeidet

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


### Universalkutter

Bruk (alt etter modell):

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

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

Universalkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille. Klingene på knivinnsetsen må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.


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

### Bilde

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

### Viktige henvisninger

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

- Knivinnsetsen (/Ⓞ) settes inn i begeret på universalkutteren og låses fast imot klokken retning (⏪).
- Universalkutteren dreies om (knivinnsetsen nedover).
- Universalkutteren settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.

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

### Etter arbeidet

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

## Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten. På **bildet**  finner du en oversikt over rengjøring av de enkelte delene.

### Fare for strømstøt!

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

### Obs!

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

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

## Rengjøring av basismaskinen

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

## Rengjøring av bollen med tilbehør

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

Klingene på universalkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste. Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Skivene må kun holdes i kanten!

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

## Rengjøring av mikseren/ universalkutteren

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

Klingene på knivinnsetsen må ikke berøres med bare hender. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. For rengjøring brukes en børste. Miksebeger (uten knivinnsets), lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin. Knivinnsetsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (må ikke bli liggende i vannet). Pakningen tas av for rengjøring.

## Hjelp ved feil

### ⚠ Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

#### Feil:

Apparatet starter ikke eller apparatet slås av under driften.

#### Mulig årsak:

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

## Utbedring:

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

## Viktig henvisning

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

---

## Oppbevaring

### Bilde

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

---

## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.









---









## Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de 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.

Det tas forbehold om endringer.

## Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
 eller 	lavt	ca. 1-2 min	<b>Gjærdeig</b> – maks. 500 g mel – 25 g gjær eller 1 pakke torrgjær – 220 ml melk (romtemperatur) – 1 egg – 1 klype salt – 80 g sukker – 60 g smør – skall av ½ sitron (sitronaroma) ■ Alle ingrediensene (unntatt melk) legges i bollen. ■ Dreiebryteren settes på et lavt turtall i 10 sekunder. ■ Melken tilsettes og det hele røres med lavt turtall i ca. 1½ minutter. Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	M		<b>Løk, hvitløk</b> – fra 1 løk, delt i fire biter, til 300 g – fra 1 fedd hvitløk, til 300 g ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		<b>Hard ost (f.eks. parmesan)</b> – 10 g til 200 g ■ Skjær osten i terninger. ■ Bearbeides til ønsket størrelse.
	høyt		<b>Sjokolade</b> – 50 g til 200 g ■ Skjær eller bryt sjokoladen i små biter. ■ Bearbeides til ønsket størrelse.
	høyt		<b>Persille</b> – 10 g til 50 g ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		<b>Kjøtt, lever</b> (for kjøttdeig, biff tartar osv.) – 50 g til 500 g ■ Knoker, brusk, skinn og sener fjernes. Kjøttet skjæres i terninger. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ■ Kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, men også fisk osv.) legges sammen med andre ingredienser og krydder i bollen og bearbeides til en deig.
	høyt	ca. 1,5 min til 2 min	<b>Jordbørsorbet</b> – 250 g frosne jordbær – 100 g melis – 180 ml fløte (ca. 1 beger) ■ Alle ingrediensene legges ned i bollen. Apparatet må straks slås på, da det ellers danner seg klumper. Det må røres så lenge inntil det dannes en kremaktig is.

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
	lavt		<b>Stivpisket eggehvite</b> – 2 til 6 eggehviter ■ Visp med lavt turtall.
	høyt		<b>Stivpisket kremfløte</b> – 200 g til 400 g ■ Piskes med høyt turtall.
	lavt/ høyt		<b>Majones</b> – 1 egg – 1 ts sennep – 150 til 200 ml olje – 1 ss sitronsaft eller eddik – 1 klype salt – 1 klype sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur. ■ Alle ingrediensene (unntatt oljen) blandes sammen i noen sekunder på trinn 1. ■ Apparatet slås på trinn 2, oljen helles langsomt igjennom påfyllingsåpningen og det hele blandes så lenge til massen emulgerer. <b>Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.</b>
	høyt/M		<b>Nøtter, mandler</b> – 50 g til 200 g ■ Skallene fjernes helt, ellers blir mikserkniven sløv. ■ Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt/M		<b>Mosing av frukt eller grønnsaker</b> – Eplemos, spinat, gulrot-, tomatpuré; rå eller kokt ■ Ingrediensene og krydder legges sammen i mikseren og bearbeides til puré.
	høyt		<b>Varm sjokolade</b> – 80 g til 100 g kald sjokolade – ca. 400 ml varm melk ■ Sjokoladen kuttes i mikseren, den varme melken tilsettes og røres inn kort.
	M		<b>Honning-hasselnøtter-pålegg</b> – 15 g hasselnøtter – 110 g blomsterhonning (romtemperatur) ■ Nøttene legges i begeret på universalkutteren og kuttes med mikser-/kuttekniven i ca. 20 sekunder på trinn M. ■ Beggeret på universalkutteren tas av, dreies om og knivnnsatsen tas ut. ■ Honningen tilsettes. Beggeret på universalmikseren lukkes igjen med kniven og settes på basismaskinen. ■ Det må ventes til honningen renner fullstendig ned over kniven. Deretter blandes alt i 5 sekunder på trinn M.
			På <b>bildet</b> er det framstilt retningsverdier for den maksimale mengden og bearbeidelsestidene under arbeidet med begeret på universalkutteren og knivnnsatsene.

## För din säkerhet

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

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utesluter det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta. Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i 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 sådana bearbetningsmängder som är normala i ett hushåll.

Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Se avsnittet "Recept/ingredienser/bearbetning".

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

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

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

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Apparaten får endast användas inomhus vid rumstemperatur och ej över 2000 m över havsytan. Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

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

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

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

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

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

## Säkerhetsanvisningar för denna apparat

### Risk för skada

### Risk för elektriska stötar

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

Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

### Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.

Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser.

Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag! Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixerbägaren!

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

### Risk för skada pga vassa knivar!

Berör inte universalknivens klingor med bara händerna.

Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Använd en borste för rengöring.

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

Fatta skivorna bara i plastdetaljen i mitten!

Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

### Risk för skållskador!






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

### Risk för skada!

Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.



## Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören

	Varning! Roterande verktyg. Stick inte ned fingrarna i påfyllningsöppningen.
	Lås fast knivinsatsen i mixerbägaren resp bägaren till minihackaren.
	Ta ut knivinsatsen ur mixerbägaren resp bägaren till minihackaren.
	Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv
	Knivinsats med malkniv

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från Siemens. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

### Innehåll

För din säkerhet.....	71
Kort översikt.....	73
Användning.....	74
Rengöring och skötsel.....	77
Råd vid fel.....	77
Förvaring.....	77
Avfallshantering.....	77
Konsumentbestämmelser.....	77
Recept / ingredienser / bearbetning.....	78

### Kort översikt

Bruksanvisningen beskriver olika utrustningsdetaljer till apparaten. På **bilden 1** hittar du en modellöversikt. **Vik ut bildsidorna.**

#### Bild 1

#### Motordel

##### 1 Strömvred

**0/off** = stop

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

Läge 1–2, arbetshastighet:

1 = lågt varvtal – långsamt,

2 = högt varvtal – snabbt.

##### 2 Drivuttag

##### 3 Kabelfack

##### 4 Blandarskål

##### 5 Verkttygshållare

##### 6 Verkttyg\*

a Universalkniv med knivskydd

b Degkrok

c Vispskiva

##### 7 Riv- och skärskivor\*

a Vändbar skärskiva – tjockt / tunt

b Vändbar riv- och strimmelskiva – grov / fin

c Vändbar skär / riv- och strimmelskiva

##### 8 Lock

a Påfyllningsöppning

b Påmatare

#### Tillbehör\*

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

##### 10 Knivinsats med malkniv och tätning

##### 11 Bägare till minihackaren

##### 12 Mixerbägare

##### 13 Lock till mixer

a Påfyllningsöppning

b Tratt

\* Beroende på modell

Med minihackaren utnyttjar du till fullo apparatens kapacitet (om uppgifter i receptet överhålls). Receptet hittar du på bildsidorna (**bild 1**).

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

## Användning

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

### Förberedelser

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

### Viktiga anvisningar

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

### Blandarskål med tillbehör/verktyg

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

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

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

#### ⚠ Var försiktig!

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

### Universalkniv

för att finfördela, hacka, blanda och knåda.



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

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

### Degkrok

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



### Vispskiva

för grädde, vispad äggvita och majonnäs.



#### Bild

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
- Sätt universalknivens, vispskivan eller degkroken på verktygshållaren och släpp den.

**Observera verktygens läge när de sätts in! Tryck verktygen nedåt tills de sitter fast.**

#### ⚠ Var försiktig!

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

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

### Riv- och skärskivor

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

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

#### Vändbar skärskiva – tjockt/tunt

för att skära frukt och grönsaker.



Bearbeta i läge 1.

Beteckning på den vändbara skärskivan: "grob" för den tjocka skärsidan, "fein" för den tunna skärsidan

#### ⚠ Var försiktig!

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

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

för att riva/strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost). Bearbeta i läge 1.

Beteckning på den vändbara riv- och strimmelskivan:

"2" för den grova riv- och strimmelsidan

"4" för den fina riv- och strimmelsidan

**⚠ Var försiktig!**

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

**Vändbar skär / riv- och strimmelskiva**

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

Bearbeta i läge 2.

**Observera:** Bearbeta inga hårda livsmedel med skär- och rivskivan, eftersom eggen då kan bli slö. Använd istället den vändbara skärskivan (tjockt/tunt).

**Bild** 

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

Beroende på önskad användning:

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

**⚠ Var försiktig!**

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

**Efter arbetet**

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Uttagning av verktyget: Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven, vispskivan resp degkroken ur blandarskålen. Lossa verktyget från verktygshållaren.
- Fatta riv- och skärskivorna i plastknoppen i mitten och ta ut dem. Ta ut verktygshållaren ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

**Mixer**

Med knivinsatsen med mixer-/finfördelningskniv för att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter.

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

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Lossa/sätt på mixern endast när drivuttaget står stilla. Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

**⚠ Risk för skållskador!**

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

**⚠ Var försiktig!**


Mixern kan skadas. Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantaget isbitar). Starta inte en tom mixer.

**Bild** 

- Lägg tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.

**Viktiga anvisningar**

Om tätningen är skadad eller inte placerats på rätt sätt kan vätska rinna ut.



- Sätt in knivinsatsen med mixer-/ finfördelningskniven  i mixerbägaren och lås fast den genom att vrida den moturs (↻).
- Vänd på mixerbägaren (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.  
Max mängd vätska = 1,0 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).  
Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 80 gram.
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt. Håll fast locket under arbetet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern moturs och lossa den.
- Lossa locket.
- Lossa knivinsatsen genom att vrida den medurs (↻) och ta av den från mixerbägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".


### Minihackare

Användning (beroende på modell):

- Med knivinsats med mixer-/finfördelningskniv  för att finfördela och hacka kött, hård ost, gul lök, örter, vittlök, frukt, grönsaker.
- Med knivinsats med malkniv  för att mala och finfördela mindre mängder kryddor (t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torkad stjärnanis, saffran), säd (t.ex. vete, hirs, linfrö), kaffe eller socker.

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

Lossa/sätt på minihackaren endast när drivuttaget står stilla. Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring.



På **bilden**  anges riktvärdena för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider för arbete med minihackaren.

### Bild

- Ställ bägaren till minihackaren med öppningen uppåt.
- Fyll på de livsmedel som ska finfördelas i bägaren. Observera markeringen **MAX** på bägaren!
- Lägg tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.

### Viktiga anvisningar

Om tätningen är skadad eller inte placerats på rätt sätt kan vätska rinna ut.

- Sätt in knivinsatsen (/) i bägaren till minihackaren och lås fast den genom att vrida den moturs (↻).
- Vänd på minihackaren (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på minihackaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

**Obs:** Ju längre apparaten förblir påslagen, desto mera finfördelat blir livsmedlen. Rekommendationer om användning av tillbehöret framgår av avsnittet "Recept/ ingredienser/bearbetning".

### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid minihackaren moturs och lossa den.
- Vänd på minihackaren (knivinsatsen uppåt).
- Lossa knivinsatsen genom att vrida den medurs (↻) och ta av den från bägaren till minihackaren.
- Töm bägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

## Rengöring och skötsel

Apparaten är underhållsfri.

Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.

En översikt över hur de enskilda detaljerna ska rengöras framgår av **bild 6**.

### **⚠ Risk för elektriska stötar!**

Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den aldrig under rinnande vatten.

### **⚠ Var försiktig!**

Apparatens ytor kan skadas.

Använd inga repande rengöringsmedel.

**Obs!** Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

### Rengöra motordelen

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

### Rengöra blandarskålen med tillbehör

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

Berör inte universalknivens klingor med bara händerna. Använd en borste för rengöring. Ta inte i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna. Ta endast längst ut i kanterna på skivorna!

Alla delar kan rengöras i diskmaskin. Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

### Rengöra mixern/minihackaren

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

Berör inte knivinsatsens klingor med bara händerna. Förvara alltid universalkniv i knivskyddet när den inte används. Använd en borste för rengöring.

Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Rengör inte knivinsatsen i diskmaskin utan under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt). Lossa tätningen för rengöring.

## Råd vid fel

### **⚠ Risk för skada!**

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

### **Fel:**

Apparaten startar inte eller apparaten stänger av sig under arbetet.

### **Möjlig orsak:**

Blandarskålen eller locket resp tillbehöret sitter inte fast på rätt sätt eller har lossnat.

### **Åtgärd:**

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Sätt på blandarskålen/locket resp tillbehöret på rätt sätt och vrid fast till stoppet.
- Starta åter apparaten.

### **Viktig anvisning**

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst (se adresser till kundtjänst i slutet av detta häfte).

## Förvaring

### **Bild 7**

Verktynen kan förvaras i blandarskålen för att spara utrymme.

## Avfallshantering












Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.








## Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

## Recept / ingredienser / bearbetning

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept / ingredienser / bearbetning
 eller 	lågt	ca 1-2 min	<b>Jäsdeg</b> – max 500 g vetemjöl – 25 g jäst eller 1 pkt torrjäst – 220 ml mjölk (rumsvarmt) – 1 ägg – 1 krm salt – 80 g socker – 60 g smör – skalet från ½ citron (citronaroma) ■ Håll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen. ■ Vrid strömvredet till lågt varvtal för 10 sekunder. ■ Tillsätt mjölken och blanda på lågt varvtal under ca 1½ minut. Ingredienserna bör ha samma temperatur. När degen ser slät ut, låt den jäsa på varm plats.
	<b>M</b>		<b>Gul lök, vitlök</b> – minst 1 lök, delad i fyra bitar, till 300 g – minst 1 vitlöksklyfta, till 300 g ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt		<b>Hårdost (t.ex. parmesan)</b> – 10 g till 200 g ■ Skär osten i tärningar. ■ Finfördelas efter önskemål.
	högt		<b>Choklad</b> – 50 g till 200 g ■ Skär eller bryt chokladen i bitar. ■ Finfördelas efter önskemål.
	högt		<b>persilja</b> – 10 g till 50 g ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt		<b>Kött, lever</b> (till köttfärs, råbiff osv) – 50 g till 500 g ■ Avlägsna ben, brosk, skinn och senor. Skär köttet i tärningar. Tillverka färser, fyllningar och pastejer: ■ Lägg köttet (nöt, gris, kalv, fågel, men även fisk osv) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i blandarskålen och bearbeta till en deg.
	högt	ca 1,5 min till 2 min	<b>Jordgubbssorbet</b> – 250 g frysta jordgubbar – 100 g florsocker – 180 ml grädde (ca 1 bägare) ■ Håll alla ingredienser i blandarskålen. Slå genast på apparaten så att inte klumpar hinner bildas. Blanda så länge tills det bildas en krämig glass.
	lågt		<b>Vispad äggvita</b> – 2 till 6 äggvitor ■ Vispa med lågt varvtal.

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept / ingredienser / bearbetning
	högt		<b>Vispgrädd</b> – 200 g till 400 g ■ Vispa på högt varvtal.
	lågt/ högt		<b>Majonnäs</b> – 1 ägg – 1 tsk senap – 150 till 200 ml matolja – 1 msk citronsaft eller vinäger – 1 krm salt – 1 krm socker Ingredienserna bör ha samma temperatur. ■ Blanda alla ingredienser (utom oljan) några sekunder i läge 1. ■ Vrid apparaten till läget 2, håll långsamt oljan genom påfyllningsöppningen och blanda så länge tills massan emulgerar. <b>Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.</b>
	högt/M		<b>Nötter, mandlar</b> – 50 g till 200 g ■ Avlägsna skal helt och hållet, annars blir mixerkniven slö. ■ Bearbeta till önskad finfördelningsgrad.
	högt/M		<b>Purée frukt eller grönsaker</b> – äppelmos, spenat, morotspuré, tomatpuré; råa eller kokta ■ Lägg ingredienserna och kryddorna tillsammans i mixern och bearbeta till puré.
	högt		<b>Mjolkchoklad</b> – 80 g till 100 g kall choklad – ca 400 ml het mjölk ■ Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjölken och blanda ner kort.
	M		<b>Honungs-hasselnötspålägg</b> – 15 g hasselnötter – 110 g blomsterhonung (rumsvarmt) ■ Häll nötterna i bågaren till minihackaren och finfördela dem med mixer-/finfördelningskniven under ca 20 sekunder i läge M. ■ Lossa bågaren till minihackaren, vänd den och ta ut knivinsatsen. ■ Tillsätt honungen. Stäng åter bågaren till minihackaren med kniven och sätt den på motordelen. ■ Vänta tills honungen fullständigt runnit ner över kniven. Blanda sedan allt under 5 sekunder i läge M.
	På <b>bild F</b> anges riktvärdena för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider för arbete med bågaren till minihackaren och knivinsatserna.		

## 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 taukutiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale ”Ruokaohje-esimerkkejä”. Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### Yleiset turvallisuusohjeet

#### Sähköiskun vaara

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint.

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta. Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja. Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.



## Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

### ⚠ Loukkaantumiswaara

#### ⚠ Sähköiskun vaara

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin, pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

#### ⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumiswaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

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

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimen kulhoon! Irrota ja kiinnitä tehosekoittimen kulho vain, kun toiminta on pysähtynyt. Irrota ja kiinnitä minileikkurin kulho vain, kun toiminta on pysähtynyt.

#### ⚠ Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Käytä puhdistamiseen harjaa. Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.

Tartu teriin vain keskeltä muoviosaa! Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.






#### ⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

#### ⚠ Loukkaantumiswaara

Kokoa aina ensin lisäosa ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

## Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset


	Varoitus! Pyörivä varuste. Älä tartu täyttöaukkoon.		Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä
	Lukitse teräosa tehosekoittimen tai minileikkurin kulhoon.		Teräosa, jossa on jauhinterä
	Irrota teräosa tehosekoittimen tai minileikkurin kulhosta.		

**Onneksi olkoon valintasi on Siemens.  
Lisätietoja tuotteistamme löydät  
internet-sivuiltamme.**

## Sisältö

Turvallisuusasiaa .....	80
Laitteen osat .....	82
Käyttö .....	82
Puhdistus .....	85
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle .....	86
Säilytys .....	86
Jätehuolto .....	86
Takuu .....	86
Ruokaohjeet / ainekset / käsittely .....	87

## Laitteen osat

Käyttöohje on tarkoitettu laitteen erityyppisille lisäosille. **Kuvasta**  löydät mallitaulukon.

Käännä esiin kuvasivut.


### Kuva

#### Peruslaite

- 1 Valitsin  
**0/off** = seis  
**M** = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan.  
Tehoalueet 1–2, käyttönopeudet:  
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,  
2 = suuri käyttönopeus – nopea.
- 2 **Käyttöliitäntä**
- 3 **Liitäntäjohdon säilytystila**
- 4 **Kulho**
- 5 **Varusteen pidike**
- 6 **Varusteet\***
  - a Yleisterä ja teränsuojus
  - b Taikinakoukku
  - c Vatkainterä
- 7 **Hienonusterät\***
  - a Käännettävä viipalointiterä  
– paksu/ohut
  - b Käännettävä raastinterä  
– karkea/hieno
  - c Käännettävä viipalointi- ja raastinterä
- 8 **Kansi**
  - a Täyttöaukko
  - b Syöttöpainin Varuste\*

- 9 **Teräosa, jossa on sekoitus-/hienonustus-terä ja tiiviste**
- 10 **Teräosa, jossa on sekoitusterä ja tiiviste**
- 11 **Minileikkurin kulho**
- 12 **Tehosekoittimen kulho**
- 13 **Tehosekoittimen kansi**
  - a Täyttöaukko
  - b Suppilo

\* mallista riippuen

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä). Ohjeet löytyvät kuvasi-vuilta (**kuva** ).

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilaus nro 12005833).

## Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale "Puhdistus".

### Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä johtoa ulos yleiskoneesta, kunnes se on sopivan pituinen.

### Tärkeitä ohjeita

- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.
- Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa, tehosekoitinta tai jotain varustetta.
- Käynnistä laite vain, kun lisäosa tai varuste on kiinnitetty paikalleen valmiiksi koottuna.

### Kulho varusteinen / varusteet

#### **Varo pyöriä**

#### **varusteita – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

### Huomio!

Kun käytät kulhoa, laite käynnistyy vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty kunnolla paikalleen.

### Yleisterä

hienontaa, silppuaa, sekoittaa ja vaivaa jopa taikinat.



### ⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

### Taikinakoukku

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).



### Vatkainkiekko

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin.



### Kuva 1

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
- Aseta yleisterä, vatkainterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.

**Kun kiinnität varustetta, huomioi sen asento! Kiinnitä varuste painamalla alaspäin vasteeseen asti.**

### Huomio!

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitetty.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen syöttöpainimen kanssa (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötöpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta. Voit käyttää syöttöpaininta mittana.

### Hienonnusterät

#### ⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terän reunasta! Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

#### Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut



viipaloi hedelmät ja kasvikset. Käyttönopeus 1.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät: "grob" paksuille viipaleille, "fein" ohuille viipaleille

#### Huomio!

Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

#### Käännettävä raastinterä – karkea/hieno



raastaa vihannekset, hedelmät ja juuston, paitsi kovan juuston (esim. parmesaani). Käyttönopeus 1.

Käännettävän raastinterän merkinnät: "2" karkealle raasteelle "4" hienolle raasteelle

#### Huomio!

Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa vain terän karkealla puolella nopeudella 2.

#### Käännettävä viipalointi- ja raastinterä



viipaloi ja raastaa hedelmät, kasvikset ja juuston. Käyttönopeus 2.

**Huomautus:** Älä käsittele käännettävällä viipalointiterällä kovia elintarvikkeita, sillä terä voi muuten tylsyä. Käytä tähän käännettävää viipalointiterää (paksu/ohut).

#### Kuva 2

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.

Käyttötarkoituksen mukaan:

- Aseta hienonnusterä paikoilleen varuste-  
enpiteeseen haluamasi viipalointi-/raastin-  
puoli ylöspäin. Aseta terä teränpiteeseen  
niin, että varusteenteen vääntiöt  
tarttuvat terässä olevaan reikään.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen  
(kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten)  
ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan  
tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan  
kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastet-  
tavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia  
aineksia sisään vain kevyesti syöttöpaini-  
mella painaen. Poista sitten syöttöpainin  
ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

### Huomio!

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

### Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:  
Poista varusteenteenpidin kulhosta yhdessä  
yleisterän, vatkainterän tai taikinakoukun  
kanssa. Irrota varuste pitimestä.
- Poista teränpidin ja hienonnusterä  
kulhosta. Poista varusteenteenpidin kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta  
”Puhdistus”.

### Tehosekoitin

Sekoitus- ja hienonnusterällä varustettu  
teräosa sekoittaa nestemäiset ja puoli-  
kovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo  
hedelmät ja vihannekset sekä soseuttaa  
ruoat.

### ⚠ Varo terävää terää / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoit-  
timeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun  
koneen moottori on pysähtynyt! Älä koske  
teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistami-  
seen harjaa.

### ⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos  
höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.  
Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai  
kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

### Huomio!


Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsittele  
pakasteita (paitsi jääpaloja). Älä käytä  
tehosekoitinta tyhjänä.

### Kuva D

- Kiinnitä tiiviste paikoilleen teräosaan.  
Varmista, että tiiviste on kunnolla  
paikoillaan.

### Tärkeitä ohjeita

Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikoil-  
laan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Kiinnitä teräosa, jossa on sekoitus- ja  
hienonnusterä  tehosekoittimen kulhoon  
ja lukitse kääntämällä vastapäivään (⌚).
- Käännä kulho ylösalaisin (teräosa  
alaspäin).
- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen  
(kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten)  
ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.  
Maksimimäärä nesteitä = 1,0 litraa;  
(maksimimäärä kuohuvia tai kuumia  
nesteitä 0,4 litraa)  
Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä  
aineksia = 80 grammaa
- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni.  
Pidä kiinni kannesta käytön aikana.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin  
asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset  
tai  
■ poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset  
vähitellen täyttöaukon kautta  
tai  
■ kaada nestemäiset ainekset kulhoon  
suppilon läpi.

## Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Irrota kansi.
- Avaa teräosa kääntämällä myötäpäivään (🔄) ja irrota tehosekoittimen kulhosta.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta "Puhdistus".

## Minileikkuri

Käyttö (laitemallin mukaan)

- Sekoitus- ja hienonnusterällä varustettu teräosa 🔄 hienontaa ja pilkkoo lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät ja vihannekset.
- Jauhinterällä varustettu teräosa hienontaa pienemmät määrät mausteita (esim. pippuri, kumina, katajanmarjat, kaneli, tähtianis, sahrami) ja sokeria sekä jauhaa viljan (esim. vehnän, hirssin, pellavansiemenet).

### ⚠️ Varo terävää terää / pyörivää käyttöäkseliä – loukkaantumisvaara!

Irrota ja kiinnitä minileikkuri vain, kun toiminta on pysähtynyt. Älä koske teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

**Kuvassa F** on annettu maksimimäärien ja käyttöaikojen ohjeelliset arvot käytettäessä minileikkuria.

### Kuva F

- Aseta minileikkurin kulho työtasolle aukkopuoli ylöspäin.
- Laita hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon. Huomioi merkki **MAX** kulhossa!
- Kiinnitä tiiviste paikoilleen teräosaan. Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

### Tärkeitä ohjeita

Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikoillaan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Kiinnitä teräosa (🔄/🌀) minileikkurin kulhoon ja lukitse kääntämällä vastapäivään (🔄).
- Käännä minileikkuri ylösalaisin (teräosa alaspäin).

- Aseta minileikkuri paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

**Huomautus:** Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat. Lisälaitteiden käyttösuositukset voit katsoa kohdasta "Ruokaohjeet/ainekset/käsittely".

## Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuri toisin päin (teräosa ylöspäin).
- Avaa teräosa kääntämällä myötäpäivään (🔄) ja irrota minileikkurin kulhosta.
- Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta "Puhdistus".

## Puhdistus

Laite on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin. Katso **kuvasta G**, miten eri osat puhdistetaan.

### ⚠️ Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

### Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

**Ohje:** Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

### Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

## Kulhon ja varusteiden puhdistus

### ⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän teräosaan paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa. Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terän reunasta!

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

## Tehosekoittimen ja minileikkurin puhdistus

### ⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske teräosaan paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä. Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen). Irrota tiiviste puhdistamista varten.

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### ⚠ Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

#### Häiriö:

Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

#### Mahdollinen syy:

Kulho tai kansi ja/tai lisäosa ei ole oikein paikoillaan tai on löystynyt.

#### Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho/kansi ja/tai lisäosa oikein paikoilleen ja käännä kiinni vasteeseen asti.
- Käynnistä laite uudelleen.

#### Tärkeä ohje

Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliikkeen osoitteet vihkon lopusta).

## Säilytys

### Kuva

Varusteita voit säilyttää kulhossa tilan säästämiseksi.

## Jätehuolto











Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.










## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuehdot. Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Ruokaohjeet / ainekset / käsittely

Työvä- line	Nopeus	Käyttö- aika	Ruokaohjeet / ainekset / käsittely
 tai 	alhainen	n. 1-2 min	<p><b>Hiivataikina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max. 500 g jauhoja</li> <li>– 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa</li> <li>– 220 ml maitoa (huoneenlämpöisenä)</li> <li>– 1 muna</li> <li>– ripaus suolaa</li> <li>– 80 g sokeria</li> <li>– 60 g voita</li> <li>– ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa)</li> </ul> <p>■ Laita kulhoon kaikki ainekset (paitsi maito).          ■ Valitse alhainen nopeus 10 sekunniksi.          ■ Lisää maito ja sekoita alhaisella nopeudella noin 1½ minuuttia.</p> <p>Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa.</p>
	<b>M</b>		<p><b>Sipulit, valkosipuli</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 sipuli, neljään osaan paloitetuna – 300 g</li> <li>– 1 valkosipuli – 300 g</li> </ul> <p>■ Rouhi sopivan hienoksi.</p>
	korkea		<p><b>Kova juusto (esim. parmesaani)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10-200 g</li> </ul> <p>■ Leikkaa juusto kuutioiksi.          ■ Raasta se sopivan hienoksi.</p>
	korkea		<p><b>Suklaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50-200 g</li> </ul> <p>■ Leikkaa tai murenna suklaa pieniksi paloiksi.          ■ Raasta se sopivan hienoksi.</p>
	korkea		<p><b>Persilja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10-50 g</li> </ul> <p>■ Rouhi sopivan hienoksi</p>
	korkea		<p><b>Liha, maksa (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50-500 g</li> </ul> <p>■ Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täytteen ja pasteijan valmistus:          ■ Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi.</p>
	korkea	n. 1,5min- 2min	<p><b>Mansikkasorbetti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g pakastemansikoita</li> <li>– 100 g tomusokeria</li> <li>– 180 ml kermaa</li> </ul> <p>■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.</p>

Työväline	Nopeus	Käyttö-aika	Ruokaohjeet / ainekset / käsittely
	alhainen		<b>Valkuaisvahto</b> – 2-6 munanvalkuaista ■ Käytä alhaista kierroslukua.
	korkea		<b>Kermavaahto</b> – 200-400 g ■ Vatkaa suurella nopeudella.
	alhainen/ korkea		<b>Majoneesi</b> – 1 muna – 1 tl sinappia – 150-200 ml öljyä – 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua – ripaus suolaa – ripaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. ■ Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. ■ Kytke päälle nopeusalue 2, lisää öljy joukkoon hitaasti täytöaukosta ja sekoita niin kauan, kunnes seos emulgoituu. <b>Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.</b>
	korkea/M		<b>Pähkinät, mantelit</b> – 50-200 g ■ Poista kuoret, muuten terä tylsyy. ■ Rouhi sopivan hienoksi.
	korkea/M		<b>Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen</b> – omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä ■ Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta.
	korkea		<b>Suklaamaito</b> – 80-100 g kylmää suklaata – noin 400 ml kuumaa maitoa ■ Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.
	<b>M</b>		<b>Hunaja-hasselpähkinä-levite</b> – 15 g hasselpähkinöitä – 110 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä) ■ Mittaa pähkinät minileikkurin kulhoon ja hienonna sekoitus- ja hienonnusterällä noin 20 sekuntia valitsin asennossa <b>M</b> . ■ Poista minileikkurin kulho, käännä ylösalaisin ja irrota teräosa. ■ Lisää joukkoon hunaja. Sulje minileikkurin kulho teräosalla ja aseta leikkuri paikoilleen yleiskoneeseen. ■ Odota, kunnes hunaja on valunut kokonaan terän päälle. Valitse sitten asento <b>M</b> ja sekoita 5 sekuntia.
	<b>Kuvassa</b>  on annettu maksimimäärien ja käyttöaikaohjeelliset arvot käytettäessä minileikkurin kulhoa ja teräosia.		



## 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, συνήθεις για το νοικοκυριό, βλ. στο κεφάλαιο «Συνταγές/Υλικά/Επεξεργασία». Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

## Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

### **Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού**

**⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φως από την πρίζα.

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

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

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

Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο ποτήρι μίξερ! Αφαιρείτε/ Τοποθετείτε το ποτήρι μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Αφαιρείτε/Τοποθετείτε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής.

Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό τμήμα στο κέντρο!

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

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.






**⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

Μην συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ επάνω στη βασική συσκευή.

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

	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
	Ασφαλίζετε το ένθετο μαχαιριού στο ποτήρι μίξερ ή αντίστοιχα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.
	Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού από το ποτήρι μίξερ ή αντίστοιχα από το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης

**Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Siemens. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.**

**Περιεχόμενα**

Για την ασφάλειά σας.....	89
Με μια ματιά.....	91
Χειρισμός.....	92
Καθαρισμός και φροντίδα.....	96
Αντιμετώπιση βλαβών.....	96
Φύλαξη.....	97
Απόσυρση.....	97
Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση.....	97
Όροι εγγύησης.....	100

**Με μια ματιά**

Οι οδηγίες περιγράφουν διαφόρους εξοπλισμούς της συσκευής. Στην **Εικόνα II** θα βρείτε μια συνοπτική άποψη των μοντέλων. Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

**Εικόνα A****Βασική συσκευή****1 Περιστρεφόμενος διακόπτης**

**0/off** = Στοπ

**M** = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης.

Βαθμίδα 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:

1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά

2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα

**2 Κίνηση****3 Χώρος καλωδίου****4 Μπολ****5 Συγκράτηση εργαλείου**

## 6 Εργαλεία\*

- a Μαχαίρι γενικής χρήσης με προστασία μαχαιριού
- b Εργαλείο ζυμώματος c Δίσκος χτυπήματος

## 7 Δίσκοι κοπής\*

- a Δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρό/ ψιλό κόψιμο/ τρίψιμο
- b Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- c Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης


## 8 Καπάκι

- a Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών
- b Πιεστής

## Εξαρτήματα\*

- 9 Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ / μαχαίρι κοπής και τσιμούχα
- 10 Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης και τσιμούχα
- 11 Δοχείο πολυκόφτη
- 12 Ποτήρι μίξερ
- 13 Καπάκι για το μίξερ
  - a Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών
  - b Χωνί

\* Ανάλογα με το μοντέλο

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής (με τήρηση των προδιαγραφών της συνταγής). Θα βρείτε τη συνταγή στις σελίδες με τις εικόνες (Εικόνα )

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας: 12005833).

## Χειρισμός

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

## Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τη βασική συσκευή.

## Σημαντικές υποδείξεις

- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Μη θέσετε ποτέ τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέφοντας το μπολ, το μίξερ ή κάποιο εργαλείο.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί πλήρως τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα.

## Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

### Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

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

### Προσοχή!

Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

## Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για κόψιμο, τρίψιμο, άλεση, ανάδευση και ζύμωμα.



### Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

## Εργαλείο ζυμώματος

Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).



**Δίσκος χτυπήματος**

για σαντιγί, μαρέγκα και μαγιονέζα.

**Εικόνα B**

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
  - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
  - Τοποθετείτε το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος επάνω στον φορέα εργαλείου και αφήνετε το εργαλείο ελεύθερο.
- Προσέχετε τη θέση των εργαλείων κατά την τοποθέτηση! Πιέζετε τα εργαλεία μέχρι το τέρμα προς τα κάτω.**

**Προσοχή!**

Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Ο πιεστής μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μεζούρα.

**Δίσκοι κοπής/τριψίματος****⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιένετε τους δίσκους μόνο στην άκρη! Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

**Δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρό/ψιλό κόψιμο/τρίψιμο**

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Επεξεργασία στη βαθμίδα 1.

Ένδειξη στον δίσκο κοπής διπλής όψης: «grob» για την πλευρά για χοντρό κόψιμο/τρίψιμο, «fein» για την πλευρά για ψιλό κόψιμο/τρίψιμο

**Προσοχή!**

Ο δίσκος κοπής διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

**Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο**

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα). Επεξεργασία στη βαθμίδα 1.

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:

«2» για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο  
«4» για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

**Προσοχή!**

Ο δίσκος τριψίματος διπλής όψης δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο ξηρών καρπών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά χοντρού τριψίματος στη βαθμίδα 2.

**Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης**

για το κόψιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού. Επεξεργασία στη βαθμίδα 2.

**Υπόδειξη:** Μην επεξεργάζεστε κανένα σκληρό τρόφιμο με το δίσκο κοπής/δίσκο τριψίματος διπλής όψης, επειδή διαφορετικά μπορεί να στωμώσει το μαχαίρι. Γι' αυτό χρησιμοποιείτε το δίσκο κοπής διπλής όψης (χοντρό/λεπτά).

**Εικόνα C**

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.

Ανάλογα με την επιθυμητή εφαρμογή:

- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής/τριψίματος επάνω στον φορέα εργαλείου. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω. Τοποθετείτε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου έτσι, ώστε το κόμπλερ στον φορέα εργαλείου να πιάνει στο άνοιγμα των δίσκων.
- Τοποθετείτε από πάνω το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι συμπίπτει με το βέλος στο μπολ) και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή. Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

### Προσοχή!

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

### Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φινις από την πρίζα.
- Στρέφεται το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο. Αφαιρείτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου.
- Αφαιρείτε τους δίσκους κοπής/ τριψίματος, πιάνοντας στην πλαστική σφαιρική λαβή στο κέντρο. Βγάξτε τον φορέα εργαλείου από το μπολ.
- Στρέφεται το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

### Μίξερ

Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής είναι δυνατή η ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ημίρυστων τροφίμων, το κόψιμο/τρίψιμο φρέσκων φρούτων και η πολτοποιήση φαγητών.

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσας.

#### ⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

### Προσοχή!



Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μην δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μην λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

### Εικόνα

- Τοποθετείτε την τσιμούχα επάνω στο ένθετο μαχαιριού. Προσέχετε να είναι σωστά τοποθετημένη η τσιμούχα.

### Σημαντικές υποδείξεις

Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής  μέσα στο ποτήρι μίξερ και το ασφαρίζετε, στρέφοντας αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ().
- Αναποδογυρίζετε το ποτήρι μίξερ (ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω).
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ(το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφεται στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.

- Ρίχνετε τα υλικά.  
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,0 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).  
Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε από πάνω το καπάκι και το πιέζετε γερά. Κρατάτε το καπάκι κατά την εργασία.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή



- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

### Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Ξεβιδώνετε το ένθετο μαχαιριού, στρέφοντάς το στη φορά του ρολογιού (↻) και το βγάζετε από το ποτήρι μίξερ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».


### Κόφτης γενικής χρήσης

Χρήση (ανάλογα με το μοντέλο):

- Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής  είναι δυνατό το κόψιμο κρέατος, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών και το τρίψιμο σκληρού τυριού.
- Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης  είναι δυνατή ή άλεση και το τρίψιμο μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών (π. χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλα, κανέλα, ξηρό γλυκάνισο, ζαφορά), δημητριακών (π. χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσποροι), καφέ ή ζαχαρης.

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

Αφαιρείτε/Τοποθετείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.


Στην **εικόνα**  δίνονται ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας κατά την εργασία με τον κόφτη γενικής χρήσης.

### Εικόνα

- Αποθέτετε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης με το άνοιγμα προς τα πάνω.
- Ρίξτε τα τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν/τριφτούν μέσα στο ποτήρι. Προσέξτε το σημάδι **MAX** στο μπολ!
- Τοποθετείτε την τσιμούχα επάνω στο ένθετο μαχαιριού. Προσέχετε να είναι σωστά τοποθετημένη η τσιμούχα.

### Σημαντικές υποδείξεις

Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού (/Ⓞ) μέσα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και το ασφαλίζετε, στρέφοντας αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (↻).
- Αναποδογυρίζετε τον κόφτη γενικής χρήσης (ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω).
- Τοποθετείτε από πάνω τον κόφτη γενικής χρήσης (το βέλος στο μπολ συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και γυρίστε τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

**Υπόδειξη:** Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο ψιλότερο είναι το κόψιμο/τρίψιμο. Συστάσεις για τη χρήση των εξαρτημάτων θα βρείτε στο κεφάλαιο «Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση».

### Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε τον κόφτη γενικής χρήσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Αναποδογυρίζετε τον κόφτη γενικής χρήσης (ένθετο μαχαιριού προς τα πάνω).
- Ξεβιδώνετε το ένθετο μαχαιριού, στρέφοντάς το στη φορά του ρολογιού (↻) και το βγάζετε από το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης.
- Αδειάστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

---

## Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας. Μια γενική άποψη για τον καθαρισμό των επιμέρους μερών μπορείτε να βρείτε στην **Εικόνα 6**.

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

### Προσοχή!

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

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

## Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

## Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά τα χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιένετε τους δίσκους μόνο στην άκρη!

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

## Καθαρισμός του μίξερ/κόφτη γενικής χρήσης

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού με γυμνά τα χέρια. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Το ποτήρι μίξερ (χωρίς το ένθετο μαχαίρι), το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό). Αφαιρέστε την τσιμούχα για τον καθαρισμό.

---

## Αντιμετώπιση βλαβών

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φιν από την πρίζα.

### Βλάβη:

Η συσκευή δεν ανάβει ή σβήνει κατά τη λειτουργία.

### Πιθανή αιτία:

Το μπολ ή το καπάκι ή αντίστοιχα τα εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή ξεβιδώθηκε.



**Αντιμετώπιση:**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε το μπολ/καπάκι ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα σωστά και βιδώστε τα γερά ως το τέρμα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

**Σημαντική υπόδειξη**

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (βλ. στις Διευθύνσεις υπηρεσιών τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου).

**Απόσυρση**






Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευιών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευιών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.








**Φύλαξη**







**Εικόνα**

Για τη φύλαξη τα εργαλεία μπορούν να τοποθετούνται για οικονομία χώρου μέσα στο μπολ.

**Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση**

Εργα- λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
 ή 	χαμηλή	περ. 1-2 λεπτά	<p><b>Ζύμη με μαγιά</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– το πολύ 500 g αλεύρι</li> <li>– 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη</li> <li>– 220 ml γάλα (θερμοκρασία δωματίου)</li> <li>– 1 αβγό</li> <li>– 1 πρέζα αλάτι</li> <li>– 80 g ζάχαρη</li> <li>– 60 g βούτυρο</li> <li>– Ξύσμα 1/2 λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας)</li> </ul> <p>■ Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) μέσα στο μπολ.                  ■ Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα σε χαμηλό αριθμό στροφών.                  ■ Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε με χαμηλό αριθμό στριφών για περ. 1½ λεπτό.</p> <p>Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να «γίνει» σε ζεστό μέρος.</p>
	<b>M</b>		<p><b>Κρεμμύδια, σκόρδο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g</li> <li>– από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g</li> </ul> <p>■ Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.</p>

Εργα- λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
	υψηλή		<b>Σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα)</b> – 10 έως 200 g ■ Κόψτε το τυρί σε μικρά κομμάτια. ■ Επεξεργαστείτε το μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.
	υψηλή		<b>Σοκολάτα</b> – 50 έως 200 g ■ Κόψτε ή σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια. ■ Επεξεργαστείτε την μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.
	υψηλή		<b>Μαϊντανός</b> – 10 έως 50 g ■ Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	υψηλή		<b>Κρέας, συκώτι (για κιμά κλπ.)</b> – 50 έως 500 g ■ Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους. Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: ■ Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχарίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.
	υψηλή	περ. 1,5 λεπτό έως 2 λεπτά	<b>Γρανίτα από φράουλες</b> – 250 g κατεψυγμένες φράουλες – 100 g ζάχαρη άχνη – 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) ■ Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.
	χαμηλή		<b>Μαρέγκα</b> – 2 έως 6 ασπράδια αβγών ■ Χτυπήστε με χαμηλό αριθμό στροφών.
	υψηλή		<b>Σαντιγί</b> – 200 έως 400 g ■ Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών.

Εργα- λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
	χαμηλή/ υψηλή		<p><b>Μαγιονέζα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 αβγό</li> <li>– 1 κ.τ. μουστάρδα</li> <li>– 150–200 ml λάδι</li> <li>– 1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι</li> <li>– 1 πρέζα αλάτι</li> <li>– 1 πρέζα ζάχαρη</li> </ul> <p>Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> <li>■ Ενεργοποιήστε τη συσκευή στη βαθμίδα 2, ρίξτε το λάδι αργά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών και ανακατέψτε, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί η μάζα.</li> </ul> <p><b>Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.</b></p>
	υψηλή/M		<p><b>Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 έως 200 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ.</li> <li>■ Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.</li> </ul>
	υψηλή/M		<p><b>Πουρές φρούτων ή λαχανικών</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.</li> </ul>
	υψηλή		<p><b>Μilk-σέικ σοκολάτας</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g έως 100 g παγωμένη σοκολάτα περ.</li> <li>– 400 ml καυτό γάλα</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τρίβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.</li> </ul>
	<b>M</b>		<p><b>Άλειμμα ψωμιού με μέλι και φουντούκι</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 g φουντούκια</li> <li>– 110 g ανθόμελο (θερμοκρασία δωματίου)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Βάλτε τα φουντούκια μέσα στο μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και τρίψτε τα με το μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής σε περ. 20 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα <b>M</b>.</li> <li>■ Πάρτε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης, αναποδογυρίστε το και βγάλτε το ένθετο μαχαιριού.</li> <li>■ Προσθέστε το μέλι. Κλείστε το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης ξανά με το μαχαίρι και τοποθετήστε το επάνω στη βασική συσκευή.</li> <li>■ Περιμένετε, μέχρι να τρέξει το μέλι πλήρως προς τα κάτω πάνω από το μαχαίρι. Ανακατέψτε κατόπιν το μίγμα επί 5 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα <b>M</b>.</li> </ul>
	<p>Στην <b>εικόνα F</b> δίνονται ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας κατά την εργασία με το μπολ του κόφτη γενικής χρήσης και τα ένθετα μαχαιριού.</p>		

## Όροι εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ).  
Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
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.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

## Kendi güvenliğiniz için

### **Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itina ile okuyunuz.**

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir. Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde gerekli olan işleme miktar ve süreleri için kullanınız. Bakınız bölüm "Tarifeler/ Malzemeler/ Malzemelerin işlenmesi". Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi**

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinin en çok 2000 m üstünde bir rakımda kullanın. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazın kendisinde ya da bağlantı kablosunda arıza varsa kullanmayınız. İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin

yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

## **Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

### **⚠ Yaralanma tehlikesi**

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi**

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

### **⚠ Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

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

Keskinlikle cihaz üzerine takılmış mikser kabının içine elinizi sokmayınız! Mikser kabını sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız / takınız. Genel doğrayıcı kabını sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken çıkarınız/takınız.

### **⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Ünlversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece orta kısımdaki plastik bölüm üzerinden tutunuz! Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız. Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.




### **⚠ Haşlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

## Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

	Dikkat! Dönen aletler. Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.		Mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi
	Bıçak ünitesini mikser ya da genel doğrayıcı kabı içinde kilitleyiniz.		Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi
	Bıçak ünitesini mikser ya da genel doğrayıcı kabından çıkarınız.		

EEE yönetmeliğine uygundur.

**Yeni bir Siemens cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.**

### İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için.....	101
Genel bakış.....	103
Cihazın kullanılması.....	104
Cihazın temizlenmesi ve bakımı.....	107
Arıza durumunda yardım.....	107
Muhafaza edilmesi.....	108
Elden çıkartılması.....	108
Garanti.....	108
Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi.....	108

### Genel bakış

Bu kılavuz cihazın farklı donanımlarını tarif etmektedir. **Resim 1** modellere genel bir bakış sunmaktadır.

**Lütfen resimli sayfaları açınız.**

#### Resim 1

##### Ana cihaz

##### 1 Döner şalter

**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

Kademe 1–2, Çalışma hızı:

1 = Düşük devir sayısı – Yavaş

2 = Yüksek devir sayısı – Hızlı

##### 2 Tahrik sistemi

##### 3 Kablo gözü

##### 4 Karıştırma kabı

##### 5 Alet tutucu

##### 6 Aletler\*

**a** Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak

**b** Yoğurma kancası

**c** Çırpma diski

##### 7 Doğrama diskleri\*

**a** Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

**b** Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince

**c** Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk

##### 8 Kapak

**a** Malzeme ilave etme veya doldurma ağız

**b** Tıkaç

##### Aksesuarlar\*

##### 9 Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi

##### 10 Öğütme bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi

##### 11 Üniversal doğrama kabı

##### 12 Mikser kabı

##### 13 Mikser kapağı

**a** Malzeme ilave etme veya doldurma ağız

**b** Huni

\* modele bağlı olarak

Genel doğrayıcı ile cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi resim sayfalarında bulabilirsiniz (**Resim 1**).

Eğer genel doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (sipariş no. 12005833).

## Cihazın kullanılması

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

### Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar çekip ana cihazdan dışarı çıkarınız.

### Önemli bilgiler

- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
- Cihazı kesinlikle kapları, mikseri veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
- Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

### Kap ve aksesuarlar/aletler

#### ⚠ Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

#### Dikkat!

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

### Üniversal bıçak

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.



#### ⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

### Yoğurma kancası

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.



### Çırpma diski

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.



### Resim B

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
- Üniversal bıçağı, çırpma diskini veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.

**Yerleştirme işleminde aletlerin konumuna dikkat ediniz! Aletleri sonuna kadar aşağıya doğru bastırınız.**

### Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri mikserle doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz. Tıkaç, ölçme kabı olarak kullanılabilir.

### Doğrama disksleri

#### ⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz! Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.



### Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. İşleme 1. kademedede yapılmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "grob", ince kesme tarafı için "fein"

#### Dikkat!

Çevrilebilen kesme diski, sert peynir, ekme, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

### Çevrilebilen rendeleme diski – kaba/ince



Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır. İşleme 1. kademedede yapılmalıdır.

Çevrilebilen raspalama diski üzerindeki tanım: Kaba raspalama tarafı için "2" İnce raspalama tarafı için "4"

#### Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diski, fındık türlerini raspalamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile 2 kademedede raspalayınız.

### Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk



Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır. İşleme 2. kademedede yapılmalıdır.

**Bilgi:** Sert besinleri kesme/çevrilebilen rendeleme diski ile işlemeyiniz, aksi halde bıçak körelebilir. Bunun için çevrilebilen kesme diskini (kalın/ince) kullanınız.

#### Resim

- Kabı yerine takınız (kabin üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Alet tutucuyu kabin içine yerleştiriniz.

İstenilen kullanıma göre:

- Doğrama diskini alet mesnedi üzerine yerleştiriniz. İsteddiğiniz kesme/raspalama tarafını üst tarafa çeviriniz. Diskleri disk mesnedi üzerine öyle yerleştiriniz ki, alet mesnedindeki kavramalar diskin deliklerine tutunsun.

- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabin ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabin tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besin tıkaç ile sadece hafif bastırılarak cihazın içine itelenmelidir. Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.

#### Dikkat!

Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalaşmadan önce boşaltınız.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız: Alet mesnedini, üniversal bıçak, çırpma diski ya da yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
- Doğrama disklerini orta kısımdaki plastik bölüm üzerinden tutup dışarı çıkarınız. Aleti mesnedini kabin içinden çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

### Mikser

Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı bıçak ünitesi, sıvı ya da yarı katı besinleri karıştırmak, çiğ meyve ve sebzeleri doğramak/kıymak ve besinleri pürelemek için uygundur.

#### ⚠ Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkarcayınız/çihaza takarcayınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### ⚠️ Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### Dikkat!


Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

### Resim D

- Contayı bıçak ünitesi üzerine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

### Önemli bilgiler

Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak ünitesini mikser bıçağı/doğrama bıçağı  ile birlikte mikser kabının içine yerleştiriniz ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek kilitleyiniz (Ⓔ).
- Mikser kabını ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıya doğru).
- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri mikserde doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,0 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre). İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram
- Kapağı takınız ve sıkıca bastırınız. Çalışma esnasında kapağı sabit tutunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya



- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Bıçak ünitesini saatin çalışma yönünde çevirip çözünüz (Ⓔ) ve mikser kabından çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız “Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

### Genel doğrayıcı

Kullanım (modele bağlı):

- Mikser bıçaklı/doğrama bıçaklı bıçak ünitesi , et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve ve sebze doğramak ve kıymak için uygundur.
- Öğütme üst parçalı bıçak ünitesi , az miktarda baharat (örn. karabiber, çemen, arıç, tarçın, kuru anason, safran), tahıl (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahve veya şeker öğütmek ve ufalamak için kullanılır .

### ⚠️ Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminin (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcıyı sadece tahrik sistemi (moter) duruyorken çıkarınız/takınız. Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.


**Resim E**, genel doğrayıcıyla çalışılırken söz konusu olan azami miktarlar ve işleme süreleri hakkında bilgiler içerir.

### Resim E

- Genel doğrayıcı kabını deliği yukarıda olacak şekilde konumlandırınız.
- Doğranacak gıda maddelerini bardağa doldurunuz. Kabın üzerindeki **MAX** (AZM.) işaretini dikkate alınız!
- Contayı bıçak ünitesi üzerine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

### Önemli bilgiler

Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak ünitesini (/Ⓔ) genel doğrayıcı kabının içine yerleştiriniz ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek kilitleyiniz (Ⓔ).

- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıya doğru).
- Genel doğrayıcıyı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

**Bilgi:** Cihaz ne kadar uzun çalıştırılırsa, doğranan besin o kadar ince olur. Aksesuarların kullanılması ile ilgili öneriler için "Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin İşlenmesi" bölümüne bakabilirsiniz. İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ünersal doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi yukarıya doğru).
- Bıçak ünitesini saatin çalışma yönünde çevirip çözdünüz (⏪) ve genel doğrama kabından çıkarınız.
- Kabı boşaltınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. İtinalı ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur. Münferit parçaların temizlenmesine genel bir bakış için bakınız **Resim 6**.

### ⚠ Elektrik çarpmaya tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

### Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

**Bilgi:** Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

## Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

## Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

### ⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcı bıçağının ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece kenardan tutunuz!

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkamaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

## Mikserin/genel doğrayıcının temizlenmesi

### ⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçak ünitesinin bıçak ağızlarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Ünersal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Karıştırma bardağı (bıçak ünitesi hariç), kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız). Contayı temizlemek için çıkarınız.

## Arıza durumunda yardım

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

### Anıza:

Cihaz harekete geçmiyor veya çalıştırma esnasında kapanıyor.

### Muhtemel nedeni:

Kapak veya kapak ya da aksesuar doğru takılmamış veya çözülmüş.

**Giderilmesi:**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı/kapağı ya da aksesuarı doğru takınız ve sonuna kadar sıkıca çeviriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

**Önemli not**

Eğer arıza bu şekilde giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise (bu kılavuzun sonundaki yetkili servislerin adreslerine bakınız) başvurunuz.

**Muhafaza edilmesi****Resim**

Aletler muhafaza edilmek için ve yerden tasarruf edilerek kabin içine yerleştirilebilir.

**Elden çıkartılması**

Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alın.

**Garanti**



Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.









Değişiklik hakları mahfuzdur.







**Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:**

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

**Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi**

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
 veya 	düşük	yakl. 1-2 dakika	<b>Mayalı hamur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Azami 500 g un</li> <li>– 25 g maya veya 1 paket kuru maya</li> <li>– 220 ml süt (oda sıcaklığında)</li> <li>– 1 yumurta</li> <li>– 1 tutam tuz</li> <li>– 80 g şeker</li> <li>– 60 g tereyağı</li> <li>– ½ limonun kabuğu (limon aroması)</li> <li>■ Tüm malzemeleri (süt hariç) kabin içine doldurunuz.</li> <li>■ Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız.</li> <li>■ Sütü ilave ediniz ve düşük devir sayısı ile yakl. 1½ dakika karıştırınız.</li> </ul> <p>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaştınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.</p>

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
	<b>M</b>		<b>Soğan, sarımsak</b> – bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 g – kadar 1 diş sarımsak, 300 g ■ Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	yüksek		<b>Sert peynir (örn. parmesan)</b> – 10-200 g ■ Peyniri küp şeklinde kesiniz. ■ İsteddiğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek		<b>Çikolata</b> – 50-200 g ■ Çikolatayı küçük parçalar halinde kesiniz veya kırınız. ■ İsteddiğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.
	yüksek		<b>Maydanoz</b> – 10-50 g ■ Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	yüksek		<b>Et, ciğer</b> (kıyma et, tartar vs. için) – 50-500 g ■ Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz. Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: ■ Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
	yüksek	yakl. 1,5-2 dakika	<b>Çilek şerbeti</b> – 250 g dondurulmuş çilek – 100 g pudra şekeri – 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu) ■ Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşınca kadar karıştırmaya devam ediniz.
	düşük		<b>Yumurta akı kreması</b> – 2-6 yumurta akı ■ Düşük devirde çalıştırınız.
	yüksek		<b>Kremşanti</b> – 200-400 g ■ Yüksek devir sayısı ile çirpınız.

Aletler	Devir sayısı	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
	düşük/ yüksek		<p><b>Mayonez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 yumurta</li> <li>– 1 kahve kaşığı hardal</li> <li>– 150-200 ml sıvı yağ</li> <li>– 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke</li> <li>– 1 tutam tuz</li> <li>– 1 tutam şeker</li> </ul> <p>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız.</li> <li>■ Cihazı 2 kademesine alınız, yağı yavaşça ilave etme deliğinden içeri dökünüz ve tüm malzeme emülsiyonlaşınca kadar karıştırınız.</li> </ul> <p><b>Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.</b></p>
	yüksek / <b>M</b>		<p><b>Fındık türleri, badem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50-200 g</li> <li>■ Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir.</li> <li>■ Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.</li> </ul>
	yüksek / <b>M</b>		<p><b>Meyve veya sebze püresi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş</li> <li>■ Malzemeleri ve baharatları birlikte mikserde doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.</li> </ul>
	yüksek		<p><b>Çikolatalı süt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g–100 g kadar soğutulmuş çikolata</li> <li>– yaklaşık 400 ml sıcak süt</li> <li>■ Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.</li> </ul>
	<b>M</b>		<p><b>Ballı fındık ezmesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 g fındık</li> <li>– 110 g bal (oda sıcaklığında)</li> <li>■ Fındıkları genel doğrayıcı kabına doldurunuz ve mikser bıçağı/ doğrama bıçağı ile yakl. 20 saniye <b>M</b> kademesinde doğrayınız.</li> <li>■ Genel doğrayıcı kabını çıkarınız, ters çeviriniz ve bıçak ünitesini dışarı çıkarınız.</li> <li>■ Balı ilave ediniz. Genel doğrayıcı kabını tekrar bıçak ile kilitleyiniz ve ana cihaza takıp oturtunuz.</li> <li>■ Balın bıçak üzerinden tamamen aşağıya akmasını bekleyiniz. Sonra hepsini 5 saniye <b>M</b> modunda karıştırınız.</li> </ul>
	<b>Resim F</b>		<p>genel doğrayıcı kabı ve bıçak üniteleri ile çalışılırken söz konusu olan azami miktarlar ve işleme süreleri hakkında bilgiler içerir.</p>

# KÜÇÜK EV ALETLERİ

## G A R A N T İ

### 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 kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Siemens	Kahve Makinası
Siemens	Ütü
Siemens	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. : .....



## **Өз қауіпсіздігіңіз үшін**

**Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқиятпен оқып шығыңыз.** Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін шығарушы тарапынан кепілдеме берілмейді.

Бұл бұйым тұрмыстық жағдайларда азық-түлік өнімдерінің тұрмыстық көлемдерде немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас бейкоммерциялық мақсаттарда өңдеу үшін арналған. Тұрмыстық жағдайларға ұқсас қолдану қатарына, мысалы, бұйымды дүкендер, кеңселер, ауылшаруашылық және басқа коммерциялық өндірістердегі қызметкерлер асханаларында қолдану, немесе пансиондарда, шағын қонақ үйлерде немесе осыларға ұқсас жерлерде қолдану жатады. Электрбұйымды тек қана жеке тұрмыстық өңдеу көлемдері мен өңдеу уақыттары үшін қолданыңыз, «Рецепттер/ингредиенттер/өңдеу» тарауын қараңыз. Бұл электр бұйым азық-түлік өнімдерін араластыру, илеу, бұлғау, кесу және үгу үшін жарамды. Шығарушы тарапынан қолдану үшін рұқсат етілген қосалқы бөлшектерін қолданғанда басқа қолдану түрлері де мүмкін болады. Бұйымды басқа нәрселерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды. Бұйымды тек қана түпнұсқалық толымдауыш және қосалқы бөлшектерімен қолданыңыз. Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүріңіз. Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

## **Жалпы қауіпсіздік нұсқаулары**

### **⚠ Электр тоқ соққысы қауібі**

Құрылғы бөлме температурасындағы ішкі жайларда ғана және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі биіктікте қолдануға арналған. Бұл бұйым балалар тарабынан қолданбауы керек. Бұйымды және оның кабелін балалардан ұзақ жерде сақтау керек. Бұл бұйымдар физикалық, сезімдік және психикалық мүмкіндіктері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолдану арқылы пайда бола алатын қауіптерін түсінгендерінде ғана қолданыла алады. Балардың бұл бұйыммен ойнамауы қажет. Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Тек қана жабық бөлмелерде қолдану үшін. Тоқ беру жүйесі мен бұйымның өзінде ешбір зақымданған не бұзылған жерлері болмағанда ғана қолданыңыз.

Электрбұйым жұмыс істегенде жылжып тұратын қосалқы немесе қосымша бөлшектерді ауыстыру алдында электрбұйымды өшіріп, оның ашасын тоқ беру жүйесінен ажырату керек. Бұйымды, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатқаныңызда, бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда әрқашан электр тоқ жүйесінен ажыратыңыз. Бұйым кабелін өткір немесе ыстық жерлер арқылы тартпаңыз. Осы бұйымның кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет. Бұйымды жөндеу жұмыстары тек қана техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы өткізілуі қажет.

### **Бұл бұйым үшін қауіпсіздік нұсқаулары**

#### **⚠ Жаралану қауібі**

#### **⚠ Электр тоқ соққысы**

Тоқ берілуі тоқтатылғанда электр бұйым қосылған түрде қалып, тоқ қайта берілген сәттен кейін қайта іске қосылып тұрады. Бұйымның негізгі құралын ешқашан сұйық заттарға малуға, ағып тұрған су астынан ұстауға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды. Қателер мен бөгеттерді жою алдынан алдымен желі айырын шығарып алыңыз.

#### **⚠ йналып тұратын аспаптары арқылы жарақаттану қауібі бар!**

Жұмыс барысында ешқашан табақ ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз. Өшірілгеннен кейін бұйым жетегі әлі де біраз уақыт бойы істеп тұрады. Құрал бөлшектері мен қондырғыларын тек қана жетегі толығымен тоқтағанда ғана ауыстырыңыз.

#### **⚠ Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!**

Үстінен қойылған миксер тостағанның ішіне ешқашан қолыңызды салмаңыз! Миксер тостағанын тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығыруға/үстінен қоюға болады. Әмбебап ұсатқыштың тостағанын тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығыруға/үстінен қоюға болады.

#### **⚠ Өткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!**

Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Әмбебап пышақты қолданбағанда оны әрқашан пышақ қорғау бөлшегінде сақтаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз. Ұсату табағының өткір пышақтары мен ұштарын түртпеңіз не ұстамаңыз.

Ұсату табақтарын тек қана ортасынан пластмассададан жасалған бөлшегінен ұстаңыз! Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз. Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.



### ⚠ **Ыстық су арқылы күйік қауібі!**

Ыстық араластырылатын өнімдері өңдеу барысында қақпақтағы құйғыш арқылы бу шығып тұрады. Ыстық не көпіршікті сұйықтықтарды толтырғанда оларды ең көбінде 0,4 л көлемінде құйыңыз.

### ⚠ **Жаралану қауібі!**

Толымдауыштарды ешқашан негізгі құрал үстіне қойып құрастырып жинамаңыз.

## **Электрбұйым немесе толымдауыштардағы белгілердің мағыналары**

	<b>Сақтандыру!</b> Айналып тұратын аспаптар. Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз.		Миксер/ұсатқыш пышағы бар пышақ қондырғысы
	Миксердегі немесе әмбебап ұсатқыштың тостағанындағы пышақ қондырғысын бекітіп жабыңыз.		Үккіш пышағы бар пышақ қондырғысы
	Пышақ қондырғысын миксердегі немесе әмбебап ұсатқыштың тостағанынан шығарып алыңыз.		

Осы Siemens құрылғысын сатып алуыңызбен құттықтаймыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді ғаламтордағы бетімізде таба аласыз.

## **Мазмұны**

Өз қауіпсіздігіңіз үшін .....	113
Жалпы мәліметтер .....	115
Қолдану .....	116
Тазалау мен күту .....	120
Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек .....	121
Сақтау .....	121
Қоқысқа тастау .....	121
Кепілдік шарттары .....	121
Рецепттер / ингредиенттер / өңдеу .....	122

## **Жалпы мәліметтер**

Қолдану нұсқаулығында электр бұйымның түрлі жабдықтану түрлері көрсетіледі. ■ **суретінде** үлгілер тізімін таба аласыз. **Екі жағынан жайып ашыңыз.**

### ■ сурет

#### **Негізгі құрал**

#### **1 Бұрылмалы өшіргіш**

**0/off** = Тоқтату

**M** = Ең жоғары айналым саны

бар лездік өшіргіш, өзіңіз қалаған араластыру уақытын таңдау үшін өшіргішті ұстап тұрыңыз.

1–2 дәрежесі, жұмыс жылдамдылығы:

**1** = төмен айналым саны – бәсең,

**2** = жоғары айналым саны – тез.

#### **2 Жетек**

- 3 Кабельді салып сақтау бөлшегі  
 4 Тостаған  
 5 Аспаптарды ұстағыш  
 6 Аспаптар\*  
 а Пышақ қорғауышы бар әмбебап пышағы  
 б Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы  
 с Миксер  
 7 Ұсатқыш табақтары\*  
 а Кесетін аудару табағы – қалың/жұқа  
 б Үккіш аудару табағы – ірі/шағын  
 с Кесетін/үккіш аудару табағы  
 8 Қақпағы  
 а Толтыру саңылауы  
 б Итергіш

#### толымдауыштардағы белгілердің мағыналары \*

- 9 Миксер/ұсатқыш пышағы мен тығыздауышы бар пышақ қондырғысы  
 10 Үккіш пышағы мен тығыздауышы бар пышақ қондырғысы  
 11 Әмбебап ұсатқыштың шынаяғы  
 12 Миксер тостағаны  
 13 Миксер қақпағы  
 а Толтыру саңылауы  
 б Құйғыш

\* модельге қарай

Әмбебап ұсатқыш арқылы электр бұйымның қабілеттерін толығымен қолдана алуыңызға болады (берілген рецепт реттерін ұстанғаныңызда). Рецептті суреттер берілген беттерде (B суреті) таба аласыз.

Әмбебап ұсатқыш сатылу немесе жеткізіліп берілу құрамына кірмесе, оны қызмет көрсету орталығы арқылы тапсырыс беріп сатып алуға болады (тапсырыс беру үшін нөмірі: 12005833).

## Қолдану

Бұйымды және оның қосалқы бөлшектерін алғашқы қолдану алдынан жақсылап тазалап алыңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

## Дайындау

- Негізгі құралды тегіс, тұрақты және таза үсті үстіне қойыңыз.
- Кабелін өзіңізге керек ұзындығына дейін негізгі құралдан шығарып алыңыз.

## Маңызды нұсқаулар

- Электрбұйымды тек қана айналып бұрылатын қосқышы арқылы қосуға не өшіруге болады.
- Электр бұйымды ешқашан тостағандарды, миксерді немесе аспаптарды айналдыру арқылы өшірмеңіз.
- Электр бұйымды тек қана аспаптар немесе толымдауыштар толығымен құрастырып орнатылып қойылғанда ғана іске қосыңыз.

## Толымдауышы/аспабы бар тостаған

### ⚠ Айналып тұратын аспаптары арқылы жарақаттану қауібі бар!

Жұмыс барысында ешқашан табақ 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.

### Сақтандыру!

Тостаған ішінде жұмыстарды өткізгенде электр бұйымды тек қана тостағаны қойылып, сонымен қатар қақпағы нық айналдырылып жабылған қалыпта болғанда ғана іске қосуға болады.

## Әмбебап пышағы

үгіп ұсату, турау, айналдыру және илеу үшін.



### ⚠ Өткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!

Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Әмбебап пышақты қолданбағанда оны әрқашан пышақ қорғау бөлшегінде сақтаңыз.

Әмбебап пышақты тек қана оның пластмассадан жасалған ұстау шеңберінен ұстауға болады.

## Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы



қамыр илеу үшін және ұсатыла алынбайтын өнімдерін (мысалы, жүзім, шоколад бөлшектері) араластырып қосу үшін.

### Миксер

қаймақ, жұмыртқа ағы мен майонез үшін.



### Е сурет

- Тостағанды үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
- Аспаптар ұстағышын тостаған ішіне енгізіңіз.
- Әмбебап пышағын, миксерді немесе қатты қамыр илеу үшін ілгігі бар миксер қондырғысын аспаптар ұстағышы үстіне қондырып алып, одан кейін жібере салыңыз.

**Енгізіп қондыру уақытында аспаптардың орналасып тұрған жерлеріне назар аударыңыз!**  
**Аспаптарды төменге қарай соңына жеткінше дейін басыңыз.**

### Сақтандыру!

Өңделетін өнімдерді әрқашан тек қана аспаптар енгізіліп орнатылғаннан кейін салыңыз.

- Өнімдерді салыңыз.
- Итергіш бар қақпақты (қақпақтағы тіл белгісі тостағандағы нүктеге көрсетеді) үстінен қойып, сағат тілі бағытында бұрыңыз. Қақпақ мұрны тостаған тұтқасының саңылауында соңына дейін енгізіліп қондырылып отыруы тиіс.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.
- Өнімдерді толтыру үшін бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Итергішті шығарып алып, өнімдерді толтыру саңылау арқылы блендер ішіне салыңыз. Итергішті өлшеу тостағаны ретінде қолдануға болады.

## Ұсатқыш табақтары

**⚠ Өткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!**

Ұсату табағының өткір пышақтары мен ұштарын түртпеңіз не ұстамаңыз. Табақтарды тек қаны шетінен ұстаңыз! Толтыру бөлімшесінің саңылауы ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз.

**Кесетін аудару табағы – қалың/жұқа**



Жеміс пен көкөністерді кесіп турау үшін. 1-ші дәрежеде өңдеу.

Кесетін аудару табағындағы белгілер: «grob» – қалың кесу жағы үшін, «fein» – жұқа кесу жағы үшін

### Сақтандыру!

Кесетін аудару табағы қатты ірімшік, нан, тоқаш және шоколад өнімдерін кесу үшін жарамды емес. Даярланған езілмей пісірілілетін картопты тек қана алдымен суытып алып турап кесіңіз.

**Үккіш аудару табағы – ірі/шағын**



көкөніс, жеміс пен қатты ірімшіктен басқа ірімшік түрлерін (мысалы пармезан ірімшігін) үгіп ұсату үшін арналған.

1-ші дәрежеде өңдеу.

Үккіш аудару табағындағы белгілер:

«2» – ірі кесетін үккіш жағы үшін  
 «4» – шағын кесетін үккіш жағы үшін

### Сақтандыру!

Үккіш аудару табағы жаңғақтарды ұсату үшін жарамды емес. Жұмсақ ірімшік өнімдерін тек қана ірі кесетін жағымен 2-ші дәрежеде үгіп ұсатуға болады.

**Кесетін/үккіш аудару табағы**



жеміс, көкөніс және ірімшік өнімдерін кесу және үгіп ұсату үшін. 2-ші дәрежеде өңдеу.

**Нұсқау:** кескіш/үккіш-айналмалы дөңгелекпен қатты азық-түліктерді өңдемеңіз, әйтпесе пышақ өтпес болады. Ол үшін кескіш айналмалы дөңгелекті (қалын/жіңішке) пайдаланыңыз.

**Сурет**

- Тостағанды үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
- Аспаптар ұстағышын тостаған ішіне енгізіңіз.

Өзіңіз қалаған қолдану түріне қарай отырып:

- Ұсату табағын аспаптар ұстағышы үстіне қойыңыз. Өзіңіз қалаған кесу/үгіп ұсату жағын жоғарыға қарай айналдырып қойыңыз. Табақты, аспап ұстағыштағы қамыттар табақтар саңылауына кіретіндей қылып табақтар ұстағыштарына салыңыз.
- Итергіш бар қақпақты (қақпақтағы тіл белгісі тостағандағы тіл белгісіне көрсетеді) үстінен қойып, сағат тілі бағытында бұрыңыз.
- Қақпақ мұрны тостаған тұтқасының саңылауында соңына дейін енгізіліп қондырылып отыруы тиіс.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.
- Кесу немесе үгітіліп ұсақталу үшін арналған өнімдерді толтырыңыз. Кесу немесе ұсату үшін арналған өнімдерді тек қана итергішпен біраз баса отырып итеріңіз. Итергішті шығарып алып, өнімдерді толтыру саңылау арқылы блендер ішіне салыңыз.

**Сақтандыру!**

Кесілетін немесе ұсақталатын өнімдер қысқұрылғыға жетіп, толып кеткенінше дейін табақты босатып отырыңыз.

**Жұмыстан кейін**

- Бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Қақпақты сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.

- Аспапты шығару:  
Аспаптар ұстағышты әмбебап пышағы, миксер немесе қатты қамырды илеу үшін ілгегі бар миксер қондырғысымен бірге тостағаннан шығарып алыңыз. Аспапты аспаптар ұстағышынан шығарып алыңыз.
- Ұсату табақтарын ортасындағы пластмасса тұтқасынан ұстап шығарып алыңыз. Аспаптар ұстағышын тостағаннан шығарып алыңыз.
- Тостағынды сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

**Миксер**

Миксер/ұсату пышағы бар пышақ қондырғысымен сұйық немесе жартылай қатты азық-түлік өнімдерін араластыра, пісірілмеген жеміс және көкөністерді ұсата/турай және тағамдарды езбелей алуыңызға болады.

**⚠ Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!**

Үстінен қойылған миксер ішіне ешқашан қолыңызды салмаңыз! Миксерді тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығыруға/ үстінен қоюға болады. Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

**⚠ Ыстық су арқылы күйік қауібі!**

Ыстық араластырылатын өнімдері өңдеу барысында қақпақтағы құйғыш арқылы бу шығып тұрады. Ыстық не көпіршікті сұйықтықтарды толтырғанда оларды ең көбінде 0,4 л көлемінде құйыңыз.

**Сақтандыру!**

Бұл әрекет миксердің бұзылуына апара апалады. Мұздатылған өнімдерді (мұз кесектерінен басқа) өңдеуге болмайды. Миксерді іші бос болып тұрған қалыпта іске қоспаңыз.

**Сурет**

- Пышақ қондырғысы үстінен тығыздауыш салыңыз. Тығыздауыш үстінен дұрыс жатқанына көз жеткізіңіз.

## Маңызды нұсқаулар

Тығыздауыш бұзылып зақымданған қалыпта болса немесе қате салынған болған жағдайда сұйықтықтың ағып шығуы мүмкін.

- Миксер/ұсату пышағы бар пышақ қондырғысын  миксер тостағанына енгізіп, сағат тіліне қарсы бағытта бекітіп жабыңыз (A).
- Миксер тостағанын аударыңыз (пышақ қондырғысын төменге қарай).
- Миксер тостағанды үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
- Өнімдерді салыңыз. Максималдық көлемі, сұйық өнімдер = 1,0 литр (көпіршікті немесе ыстық сұйықтықтардың максималдық көлемі – 0,4 литр). Оңтайлы өңдеу көлемі, сұйық емес өнімдер = 80 грамм.
- Қақпақты үстінен орнатып, нық бұрыңыз. Қақпақты жұмыс барысында берік ұстап тұрыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.
- Өнімдерді толтыру үшін бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Қақпақты шығарып алып, өнімдерді ішіне салыңыз немесе
- Құйғышты шығарып алып, сұйық емес өнімдерді аздап-аздап толтыру саңылауына енгізіңіз немесе
- сұйық өнімдерді құйғыш арқылы толтырыңыз.



## Жұмыстан кейін

- Бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Миксерді сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.
- Қақпақты шығарып алыңыз.

- Пышақ қондырғысын сағат тілі бағытымен босатып (B), миксер тостағанынан шығарып алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

## Әмбебап ұсатқыш

Қолдануы (үлгісіне қарай)

- Миксер/ұсату пышағы бар пышақ қондырғысымен  ет, қатты ірімшік, пияз, жасылкөк шөптер, сарымсақ, жеміс, көкөністерді үгіп ұсата және турап алуыңызға болады.
- Үгітіп ұсату пышағы бар пышақ қондырғысымен  татылымдықтардың шағын көлемдерін (мысалы, бұрыш, зира, арша, даршын, құрғатылған әніс, бәйшешек), астық дәндері (мысалы, бидай, тары, зығыр дәні), кофе немесе шекер өнімдерін ұсата және үгіп алуыңызға болады.

### **Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!**

Әмбебап ұсатқышты тек қана бұйым жетегі толығымен тоқталғанда ғана шығыруға/үстінен қоюға болады. Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

**■ суретінде** әмбебап ұсатқышпен жұмыс істеу барысындағы максималдық көлемдер мен өңдеу уақыттары үшін нысана мәндері көрсетілген.

### **■ сурет**

- Әмбебап ұсатқышты оның саңылауын жоғарыға қарай қарайтындай қойыңыз.
- Ұсақтау үшін арналған өнімдерді тостаған ішіне толтырыңыз. Тостағандағы **MAX** белгіге назар аударыңыз!
- Пышақ қондырғысы үстінен тығыздауыш салыңыз. Тығыздауыш үстінен дұрыс жатқанына көз жеткізіңіз.

## Маңызды нұсқаулар

Тығыздауыш бұзылып зақымданған қалыпта болса немесе қате салынған болған жағдайда сұйықтықтың ағып шығуы мүмкін.


- Пышақ қондырғысын (🔌/⏻) әмбебап ұсатқыштың тостағанына енгізіп, сағат тіліне қарсы бағытымен бұрып бекітіңіз (🔒).
- Әмбебап ұсатқышын аударыңыз (пышақ қондырғысын төменге қарай).
- Әмбебап ұсатқышын үстінен (тостағандағанды тіл көрсеткіші электр бұйымдағы нүктеге көрсетеді) қойып орнатып, сағат тілі бағытымен соңына дейін бұрыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұрылмалы өшіргішті өзіңіз қалаған дәрежеге қойыңыз.

**Назарыңызға:** Электр бұйым ұзағырақ іске қосылып тұрғанда өнімдер жұқаарақ және ұсағырақ болып ұсатылады. Толымдауыш бөлшектерін қолдану бойынша кеңестерін «Рецепттер/ингредиенттер/өңдеу» тарауында оқи алуыңызға болады.

#### Жұмыстан кейін

- Бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Әмбебап ұсатқышын сағат тілі бағытына қарсы бұрып, шығарып алыңыз.
- Әмбебап ұсатқышын аударыңыз (пышақ қондырғысын жоғарыға қарай).
- Пышақ қондырғысын сағат тілі бағытымен босатып (🔓), әмбебап ұсатқыштың тостағанынан шығарып алыңыз.
- Тостағанды босатыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

## Тазалау мен күту

Бұйым қателер не бұзылғандар жерлері жоқ болған қалыпта сатылады. Лайықты түрде өткізілетін тазалау жұмыстары бұйымды бұзылудан сақтап, оның жұмыс қалпында болуын қамтамасыз етеді. Электр бұйымның бөлек бөлшектерін тазалау бойынша мәліметтерін **суретте**  көре алуыңызға болады.

### Электр тоқ соққысы қауібі!

Негізгі құралды ешқашан суға малмаңыз және ешқашан ағып тұратын су астына қоймаңыз.

#### Сақтандыру!

Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін. Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз.

**Назарыңызға:** Сәбіз және қызыл орамжапырақ сияқты өнімдерді өндегенде пластмассадан жасалған бөлшектерінің боялып кетуі мүмкін – оларды өсімдік тағам майдың бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

### Негізгі құралды тазалау

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Бұйымды ылғалды бір шүберекпен сүртіңіз. Керек болса, біраз ыдыс жуу бұйымын қолданыңыз.
- Одан кейін электр бұйымды құрғатып сүртіп алыңыз.

### Толымдауыштар бар тостағанын тазалау

#### Өткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!

Әмбебап пышақтың жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз. Ұсату табағының өткір пышақтары мен ұштарын түртпеңіз не ұстамаңыз. Табақтарды тек қаны шетінен ұстаңыз!

Барлық бөлшектерді ыдыс жуу машинасында жууға болады. Пластмассадан жасалған бөлшектерін ыдыс жуу машинасында қыспаңыз – бұл олардың нысан мен түрлерінің өзгеріп кетуіне апаруы мүмкін.



## Миксер/әмбебап ұсатқышын тазалау

### ⚠ Өткір пышақтар арқылы жаралану қауібі!

Пышақ қондырғысының жүздерін ешқашан жалаңаш қолмен түртпеңіз не ұстамаңыз. Өмбебап пышақты қолданбағанда оны әрқашан пышақ қорғау бөлшегінде сақтаңыз. Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

Миксер тостағаны (пышақ қондырғысыз), қақпағы мен құйғыш ыдыс жуу машинасында жуу үшін жарамды. Пышақ қондырғысын ыдыс жуу машинасында жууға болмайды, оны ағып тұрған су астында тазалаңыз (суда қалтыруға болмайды). Тазалау алдынан тығыздауышты шығарып алыңыз.

## Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек

### ⚠ Жаралану қауібі!

Қателер мен бөгеттерді жою алдынан алдымен желі айырын шығарып алыңыз.

#### Қателер мен бөгеттер:

Электр бұйым іске қосылмай тұр немесе электр бұйым жұмыс уақытында өшіріліп кетеді.

#### Мүмкін болатын себептер:

Тостаған немесе қақпағы, немесе толымдауыш бөлшектері дұрыс орнатылмаған немесе босатылып қалған.

#### Шешім:

- Бұрылмалы қосқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Тостағанын/қақпағын немесе толымдауыш бөлшектерін дұрыс орнатып, соңына дейін бұрып бекітіңіз.
- Электрбұйымды қайта іске қосыңыз

#### Маңызды нұсқау

Қателер мен бөгеттер осы әрекеттер көмегімен осыдан кейін де жойылмаса техникалық қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз (осы нұсқаулықтың соңғы беттерінде берілген техникалық қызмет көрсету орталықтарының мекен-жайларын қараңыз).

## Сақтау

### ■ сурет

Көп орын алмайтындай сақтау үшін аспаптарды тостаған ішіне салып қойып сақтауға болады.

## Қоқысқа тастау










Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай тиісті таңбамен белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Бұл директива құрамында ЕО аумағында қолданылатын қолданыстан шығарылған құрылғыларды өткізу және қоқысқа тастау туралы ұйғарымдар бар. Қоқысқа тастаудың нақты әдістері туралы ақпарат алу үшін сатушымен хабарласыңыз.








## Кепілдік шарттары



Осы құрылғының кепілдік шарттары біздің өкіл арқылы құрылғы сатылатын елде анықталады. Осы шарттарға қатысты толық мәліметтерді құрылғыны сатып алған делдалдан білуге болады. Есеп-шот немесе түбіртек осы кепілдік шарттары бойынша шағымданғанда көрсетіледі.

Өзгерістер сақталды.

## Рецепттер / ингредиенттер / өңдеу

Аспап	Айна- лым саны	Уақыт	Рецепттер / ингредиенттер / өңдеу
 немесе 	төмен	шама- мен 1–2 мин	<b>Ашытқан қамыр</b> – макс. 500 г ұн – 25 г ашытқы немесе 1 қалташа құрғақ ашытқы – 220 мл сүт (бөлме температурасында) – 1 жұмыртқа – 1 салым тұз – 80 г шекер – 60 г сары май – ½ лимонның қабығы (лимон хош иісі) ■ Барлық ингредиенттерді (сүттен басқа) тостаған ішіне салыңыз. ■ Бұрылмалы өшіргішті 10 секунд үшін төмен бір айналым санына қойыңыз. ■ Сүтті қосып, төмен бір айналым санымен шамамен 1½ минут бойы араластырыңыз. Өнімдер біркелкі жылылық деңгейде болуы лазым. Қамыр біркелкі болып көрінгенде, оны көпіріп көтерілуі үшін жылы бір орынға қойыңыз.
	<b>М</b>		<b>Пияздар, сарымсақ</b> – 1 пияздан, төрт кесекке кесілген, 300 г дейін – 1 сарымсақ тісінен, 300 г дейін ■ Өзіңіз қалаған ұсату дәрежесінде өңдеңіз.
	жоғары		<b>Қатты ірімшік (мысалы, пармезан)</b> – 10 г–200 г ■ Ірімшікті текшелерге тұраңыз. ■ Керекті майдалау деңгейіне дейін өңдеңіз.
	жоғары		<b>Шоколад</b> – 50 г–200 г ■ Шоколадты текшелерге кесіңіз немесе сындырыңыз. ■ Керекті майдалау деңгейіне дейін өңдеңіз.
	жоғары		<b>ақжелкен</b> – 10 г–50 г ■ Өзіңіз қалаған ұсату дәрежесінде өңдеңіз.
	жоғары		<b>Ет, бауыр</b> (тартылған ет, пісірілмеген бифштекс және т.б.) – 100 г–500 г ■ Сүйектер, шеміршектер, тері мен сіңірлерін алып тастаңыз. Етті кесектерге тұраңыз. Ет қамырларын, салмалар мен паштетті жасау: ■ Етті (сыр, доңыз, бұзау еті, құс ету, сонымен қатар балық пен т.б.) басқа ингредиенттер мен дәмдеуіштермен бірге тостаған ішіне салып, одан бір қамыр жасаңыз.

Аспап	Айналым саны	Уақыт	Рецепттер / ингредиенттер / өңдеу
	жоғары	шамамен 1.5 – 2 мин	<b>Құлпынай шербеті</b> – 250 г мұздатылған құлпынай – 100 г қант ұнтағы – 180 мл қаймақ (шамамен 1 стакан) ■ Барлық ингредиенттерін тостаған ішіне салыңыз. Электрбұйымды дереу іске қосыңыз, себебі түйіршіктердің пайда болуы мүмкін. Крем тәрізді балмұздақ пайда болғанша дейін араластыра беріңіз.
	төмен		<b>Бұлғанған жұмыртқа ағы</b> – 2-6 дана жұмыртқа ақуызы ■ Кіші айналымдар санымен соғыңыз.
	жоғары		<b>Бұлғауланған қаймақ</b> – 200 г бастап 400 г дейін ■ Жоғары айналым санымен бұлғаңыз.
	төмен/ жоғары		<b>Майонез</b> – 1 жұмыртқа – 1 шай қасық қыша – 150-200 мл өсімдік майы – 1 АҚ лимон шырыны немесе сірке суы – 1 салым тұз – 1 салым қант Өнімдер біркелкі жылылық деңгейде болуы لازم. ■ Барлық ингредиенттерді (өсімдік майынан басқа) бірнеше секунд бойы 1-ші дәрежеде араластырыңыз. ■ Электрбұйымды 2-ші дәрежеге ауыстырып, өсімдік майын баяу ғана толтыру саңылауы арқылы құйып отырып, бүкіл қоспа эмульсияға айналғанша дейін араластыра беріңіз. <b>Майонезді тезірек жеп алыңыз, сақтауға болмайды.</b>
	жоғары / М		<b>Жаңғақтар, бадамдар</b> – 50 г бастап 200 г дейін ■ Қабықтардың барлығын түгелімен алып тастаңыз, себебі олар миксер пышағының дөкір болып қалуына апарарды. ■ Өзіңіз қалаған ұсату дәрежесінде өңдеңіз.
	жоғары / М		<b>Жеміс пен көкөністерді езбелеу</b> – алма муссы, саумалдық, сәбіз және қызанақ езбелері; пісірілмеген немесе пісірілген ■ Ингредиенттер мен дәмдеуіштерді миксерге бірге салып, олардан езбе жасаңыз.
	жоғары		<b>Шоколад сүті</b> – 80-100 г суытылған шоколад – шамамен 400 мл ыстық сүт ■ Шоколадты миксерде ұсатып алып, оған ыстық сүт қосып, біраз араластырып алыңыз.

Аспап	Айна- лым саны	Уақыт	Рецепттер / ингредиенттер / өңдеу
	<b>М</b>		<p><b>Нанға жағу үшін бал-орман жаңғағы пастасы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 г орман жаңғағы</li> <li>– 110 г гүл балы (бөлме температурасында)</li> <li>■ Жаңғақтарды әмбебап ұсатқыш тостағаны ішіне салып, миксер/ұсатқыш пышағымен шамамен 20 секунд бойы <b>М</b> дәрежесінде ұсатыңыз.</li> <li>■ Әмбебап ұсатқыштың тостағанын шығарып алып, аударып, пышақ қондырғысын шығарып алыңыз.</li> <li>■ Балды қосыңыз. Әмбебап ұсатқыштың тостағанын қайта пышақпен жауып, негізгі құрал үстінен қойыңыз.</li> <li>■ Бал пышақ арқылы толығымен төменге қарай ағып болғанынша дейін күтіңіз. Одан кейін барлығын 5 секунд бойы <b>М</b> дәрежесінде араластырыңыз.</li> </ul>
	<p><b>■ суретінде</b> әмбебап ұсатқыштың тостағанымен және пышақ қондырғылармен жұмыс істеу барысындағы максималдық көлемдер мен өңдеу уақыттары үшін нысана мәндері көрсетілген.</p>		

## Для Вашей безопасности

**Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства, см. раздел «Рецепты/ингредиенты/переработка».

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Не использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

## Общие указания по технике безопасности

### **⚠ Опасность поражения электрическим током**

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

## **Указания по технике безопасности для данного прибора**

### **⚠ Опасность травмирования**

### **⚠ Опасность поражения электрическим током**

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

### **⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

### **⚠ Опасность травмирования об острые ножи/ вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный стакан блендера! Стакан блендера можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Стакан универсального измельчителя можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

### **⚠ Опасность травмирования об острые ножи!**

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку. Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски брать только за пластмассовую деталь посередине!

Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.






**⚠ Опасность ошпаривания!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

**⚠ Опасность травмирования!**

Никогда не собирать принадлежности на основном блоке.

**Разъяснение символов на приборе или принадлежностях**

	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не опускать руки в загрузочное отверстие.
	Нож-вставку зафиксировать в стакане блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставку извлечь из стакана блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения
	Нож-вставка с ножом для перемалывания

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Siemens. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

**Оглавление**

Для Вашей безопасности ..... 125  
 Комплектный обзор..... 127  
 Эксплуатация..... 128  
 Чистка и уход ..... 132  
 Помощь при устранении неисправностей ..... 132  
 Хранение ..... 132  
 Утилизация ..... 133  
 Условия гарантийного обслуживания .. 133  
 Рецепты / ингредиенты / переработка . 133

**Комплектный обзор**

Инструкция описывает различные виды оснащения прибора. На **рисунке II** Вы найдете обзор моделей.

**Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.**

**Рисунок A**

**Основной блок**

- 1 Поворотный переключатель**  
 «0/off» = остановка  
 «M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.  
 Ступени 1–2, рабочая скорость:  
 «1» = низкое число оборотов – медленно,  
 «2» = высокое число оборотов – быстро.
- 2 Привод**
- 3 Отсек для кабеля**
- 4 Смесительная чаша**
- 5 Держатель насадок**

## 6 Насадки\*

- a Универсальный нож с защитным чехлом
- b Месильная насадка
- c Диск для взбивания

## 7 Диски-измельчители\*

- a Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
- b Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко
- c Двусторонний диск-резка/шинковка

## 8 Крышка

- a Загрузочное отверстие
- b Толкатель Принадлежности\*

## 9 Нож-вставка с ножом блендера / ножом для измельчения и уплотнителем

## 10 Нож-вставка с ножом для перемалывания и уплотнителем

## 11 стакан универсального измельчителя

## 12 стакан блендера

## 13 Крышка для блендера

- a Загрузочное отверстие
- b Воронка

\* в зависимости от модели

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование полной мощности прибора (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Рецепт Вы найдете на страницах с рисунками (рис. 5).

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12005833).

## Эксплуатация

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

### Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, стабильную и чистую поверхность.
- Кабель вытянуть из основного блока на необходимую длину.

### Важные примечания

- Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.
- Ни в коем случае не выключать прибор посредством поворота смесительной чаши, блендера или насадки.
- Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

### Смесительная чаша с принадлежностями / насадками

#### ⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу.

Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель.

После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

#### Внимание!

При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

### Универсальный нож

для измельчения, рубки, перемешивания и замешивания.



#### ⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.

Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.

### Месильная насадка

для замешивания теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).



### Диск для взбивания

для сливок, взбитых белков и майонеза.





**Рисунок 3**

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
  - Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
  - Установить универсальный нож, диск для взбивания или месильную насадку на держатель для насадок и отпустить.
- Обратить внимание на расположение насадок при установке! Насадки прижать вниз до упора.**

**Внимание!**

Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие. Толкатель можно использовать в качестве мерного стаканчика.

**Диски-измельчители**

**⚠ Опасность травмирования об острые ножи!**

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски брать только за края! Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

**Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики**



для нарезки фруктов и овощей. Перерабатывать на ступени «1».

Обозначения на двустороннем диске-резке: «grob» – сторона для нарезки на толстые ломтики, «fein» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

**Внимание!**

Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

**Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко**



для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»). Перерабатывать на ступени «1». Обозначения на двустороннем диске-шинковке: «2» – сторона для крупной шинковки «4» – сторона для мелкой шинковки

**Внимание!**

Двусторонний диск-шинковка не пригоден для натирания орехов. Мягкий сыр шинковать только стороной для крупной шинковки на ступени «2».

**Двусторонний диск-резка/шинковка**



для нарезки и шинковки фруктов, овощей и сыра. Перерабатывать на ступени «2».

**Указание.** Не перерабатывайте твердые продукты питания, используя двусторонний диск-резку и двусторонний диск-шинковку, так как иначе ножи могут затупиться. Используйте для этого двусторонний диск-резку (толстые/тонкие ломтики).

**Рисунок 4**

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

В зависимости от желаемого применения:

- Диск-измельчитель положить на держатель насадок. Повернуть диск желаемой стороной (резка/шинковка) вверх. Диск положить на держатель дисков так, чтобы захваты на держателе насадок входили в отверстие дисков.

- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подтолкнуть толкателем. Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.

### Внимание!

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

### После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечение насадок:  
Извлечь из смесительной чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом, диском для взбивания или месильной насадкой. Снять насадку с держателя для насадок.
- Извлечь диски-измельчители, удерживая за пластмассовую ручку посередине. Держатель насадок извлечь из смесительной чаши.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

### Блендер

С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для пюрирования блюд.

### ⚠ Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

### ⚠ Опасность ожога/парения!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

### Внимание!

Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

### Рисунок D

- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.

### Важные примечания

Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.

- Вставить нож-вставку с ножом блендера/ножом для измельчения  в стакан блендера и зафиксировать против часовой стрелки (⤵).
- Перевернуть стакан блендера (ножом-вставкой вниз).
- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,0 литр (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра). Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и плотно прижать. Во время работы придерживать крышку.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.



- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «0/off».
- Снять крышку и загрузить ингредиенты или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие или
- заполнить жидкие ингредиенты через воронку.

### После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Снять крышку.
- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (↻) и снять со стакана блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

### Универсальный измельчитель

Применение (в зависимости от модели):

- С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения  для измельчения и рубки мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей.
- С ножом-вставкой с ножом для перемалывания  для перемалывания и измельчения небольшого количества пряностей (напр.: перца, зиры, можжевельника, корицы, сушеного бадьяна, шафрана), зерновых (напр.: пшеницы, пшена, семян льна), кофе или сахара.

### **Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!**

Универсальный измельчитель можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.



На **рисунке E** приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы с универсальным измельчителем.

### Рисунок E

- Стакан универсального измельчителя поставить отверстием вверх.
- Загрузить предназначенные для измельчения продукты в стакан. Обратить внимание на маркировку «MAX» на стакане!
- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.

### Важные примечания

Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.

- Нож-вставку (/ ) вставить в стакан универсального измельчителя и зафиксировать против часовой стрелки (↻).
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вниз).
- Универсальный измельчитель установить (стрелка на стакане напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

**Примечание:** Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты. Рекомендации для использования принадлежностей приведены в разделе «Рецепты/ингредиенты/переработка».

### После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть универсальный измельчитель против часовой стрелки и снять его.
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вверх).
- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (↻) и снять со стакана универсального измельчителя.
- Опустошить стакан.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

## Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность. Обзор для чистки отдельных деталей приведен на **рисунке 6**.

### **⚠ Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не держать под проточной водой.

### **Внимание!**

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

**Примечание:** При переработке, напр.: моркови и краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

### Чистка основного блока

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

### Чистка смесительной чаши с принадлежностями

#### **⚠ Опасность травмирования об острые ножи!**

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Для чистки использовать щетку. Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски брать только за края!

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как возможна их деформация.

## Чистка блендера / универсального измельчителя

### **⚠ Опасность травмирования об острые ножи!**

Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку.

Стакан блендера (без ножа-вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Нож-вставку мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой (не оставлять лежать в воде). Для чистки снять уплотнитель.

## Помощь при устранении неисправностей

### **⚠ Опасность травмирования!**

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

#### **Неисправность:**

Прибор не включается или прибор выключается во время работы.

#### **Возможная причина:**

Смесительная чаша, или крышка или принадлежность неправильно установлена или ослабла ее фиксация.

#### **Устранение:**

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Смесительную чашу/крышку или принадлежность установить правильно и закрутить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

#### **Важное примечание**

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

## Хранение

### **Рисунок 6**

Для хранения, насадки можно сложить в смесительную чашу в целях экономии места.

## Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.








## Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

## Рецепты / ингредиенты / переработка

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
 oder 	низкое	ок. 1 мин до 2 мин	<b>Дрожжевое тесто</b> – макс. 500 г муки – 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей – 220 мл молока (комнатной температуры) – 1 яйцо – 1 щепотка соли – 80 г сахара – 60 г сливочного масла – цедра с ½ лимона (лимонный ароматизатор) ■ Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу. ■ Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов. ■ Добавить молоко и перемешивать на низких оборотах в течении примерно 1½ минут. Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.
	<b>М</b>		<b>Репчатый лук, чеснок</b> – от 1 луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г – от 1 зубчика чеснока, до 300 г ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		<b>Твердый сыр (например, пармезан)</b> – 10 г до 200 г ■ Нарезать сыр кубиками. ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	высокое		<p><b>Шоколад</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 г до 200 г</li> <li>■ Нарезать или поломать шоколад на кусочки.</li> <li>■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</li> </ul>
	высокое		<p><b>Петрушка</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10 г до 50 г</li> <li>■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</li> </ul>
	высокое		<p><b>Мясо, печень</b> (для фарша, тартара и т.д.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 г до 500 г</li> <li>■ Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками.</li> </ul> <p>Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и переработать в фарш.</li> </ul>
	высокое	ок. 1,5 мин до 2 мин	<p><b>Клубничный сорбет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 г замороженной клубники</li> <li>– 100 г сахарной пудры</li> <li>– 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик)</li> <li>■ Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.</li> </ul>
	низкое		<p><b>Взбитые белки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– от 2 до 6 яичных белков</li> <li>■ Взбить с низким числом оборотов.</li> </ul>
	высокое		<p><b>Взбитые сливки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 200 г до 400 г</li> <li>■ Взбивать на высоких оборотах.</li> </ul>
	низкое/ высокое		<p><b>Майонез</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 яйцо</li> <li>– 1 ч. л. горчицы</li> <li>– 150 до 200 мл растительного масла</li> <li>– 1 ст. л. лимонного сока или уксуса</li> <li>– 1 щепотка соли</li> <li>– 1 щепотка сахара</li> </ul> <p>Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Все ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «1».</li> <li>■ Включить прибор на ступень «2», медленно заливать масло через загрузочное отверстие и перемешивать до тех пор, пока масса не эмульгируется.</li> </ul> <p><b>Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.</b></p>

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	высокое/М		<p><b>Орехи, миндаль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 г до 200 г</li> <li>■ Полностью удалить скорлупу, иначе нож блендера затупится.</li> <li>■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</li> </ul>
	высокое/М		<p><b>Пюрирование овощей или фруктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– яблочный мусс, шпинат, пюре из моркови, томатов; сырых или вареных</li> <li>■ Ингредиенты и приправы загрузить вместе в блендер и перерабатывать их до пюреобразного состояния.</li> </ul>
	высокое		<p><b>Шоколадное молоко</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 г до 100 г охлажденного шоколада</li> <li>– ок. 400 мл горячего молока</li> <li>■ Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и коротко вмешать.</li> </ul>
	М		<p><b>Бутербродная масса с медом и лесными орехами</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 г лесных орехов</li> <li>– 110 г цветочного меда (комнатной температуры)</li> <li>■ Орехи выложить в стакан универсального измельчителя и измельчать ножом блендера / ножом для измельчения в течение примерно 20 секунд на ступени «М».</li> <li>■ Стакан универсального измельчителя снять, перевернуть и извлечь нож-вставку.</li> <li>■ Добавить мед. Стакан универсального измельчителя снова закрыть ножом и установить на основной блок.</li> <li>■ Подождать, пока мед полностью стечет вниз через нож. Затем все ингредиенты перемешивать в течение 5 секунд на ступени «М».</li> </ul>
	<p>На <b>рисунке 5</b> приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы со стаканом универсального измельчителя и ножами-вставками.</p>		

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفضة / عالية		<p><b>المايونيز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– عدد 1 بيضة</li> <li>– 1 ملعقة صغيرة مستردة</li> <li>– حوالي 150 إلى 200 مليلتر زيت</li> <li>– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون</li> <li>– قليل من الملح</li> <li>– قليل من السكر</li> </ul> <p>يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ يتم خلط جميع المكونات (ماعدا الزيت) ليضع ثوانٍ على الدرجة 1.</li> <li>■ يتم تشغيل الجهاز على الدرجة 2، مع وضع الزيت ببطء خلال فتحة الإضافة اللاحقة، واستمرار الخلط حتى يستحلب الخليط.</li> <li>■ يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</li> </ul>
	عالية / M		<p><b>المكسرات أو الجوز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– من 50 إلى 200 جرام</li> <li>■ انزع القشرة بدون ترك أي بقايا وإلا سيصبح سكين الخلاط مثلماً.</li> <li>■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</li> </ul>
	عالية / M		<p><b>لعمل مهروس الخضروات والفواكه</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– مهروس التفاح، السبانخ، الجزر، الطماطم، نبتة أو مطهية</li> <li>■ توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.</li> </ul>
	عالية		<p><b>حليب بالشكولاته</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 إلى 100 جرام شكولاته مبردة</li> <li>– حوالي 400 مليلتر حليب ساخن</li> <li>■ تقطع الشكولاته بالخلط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.</li> </ul>
	M		<p><b>معجون البندق بالعسل لدهن الخبز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 جرام بندق</li> <li>– 110 جرام عسل (درجة حرارة الغرفة)</li> <li>■ ضع البندق في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام وقم بفرمه بواسطة سكين الخلاط/التقطيع لمدة حوالي 20 ثانية على الدرجة M.</li> <li>■ انزع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأدره، وأخرج مثبت السكين.</li> <li>■ أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام بواسطة السكين وثبته على الجهاز الرئيسي.</li> <li>■ انتظر حتى يصل العسل كاملاً إلى الأسفل عبر السكين. ثم قم بخلط جميع المكونات لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة M.</li> </ul>
			<p>في الصورة <b>F</b> تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ومثبتات السكاكين.</p>



أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	عالية		<b>الجبن الصلب (مثل جبن البارميزان)</b> - من 10 إلى 200 جرام ■ يقطع الجبن إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		<b>شوكولاتة</b> - من 50 إلى 200 جرام ■ تُقطع أو تُفنت الشوكولاتة إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		<b>البقدونس</b> - من 10 جرام إلى 50 جرام ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		<b>اللحم، الكبد (لحم المفروم ، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار))</b> - حوالي من 50 إلى 500 جرام ■ ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: ■ يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء وتعجن معا
	عالية	حوالي 1.5 دقيقة إلى 2 دقيقة	<b>كريمة بوظة الفراولة</b> - 250 جرام فراولة مجمدة - 100 جرام سكر بودرة - 180 مليلتر قشدة (حوالي كوب واحد) ■ توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.
	منخفضة		<b>خفق بياض البيض النيئ</b> - من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ ■ يتم الخفق على سرعة منخفضة.
	عالية		<b>القشدة:</b> - من 200 إلى 400 جرام ■ يتم الخفق على سرعة عالية.

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشترى منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

## وصفات / مكونات / طريقة التحضير

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
 أو 	منخفضة	حوالي 1-2 دقيقة	<p><b>العجين المخمر</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– بحد أقصى 500 جرام طحين</li> <li>– 25 جرام خميرة أو 1 كيس صغير خميرة جافة</li> <li>– 220 مل حليب (درجة حرارة الغرفة)</li> <li>– 1 بيضة</li> <li>– قليل من الملح</li> <li>– 80 جرام سكر</li> <li>– 60 جرام زبد</li> <li>– قشرة نصف ليمونة (نكهة ليمون)</li> </ul> <p>■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الوعاء.</p> <p>■ اضبط المفتاح الدوّار على سرعة منخفضة لمدة 10 ثوان.</p> <p>■ أضف الحليب وأكمل التشغيل على السرعة المنخفضة لمدة حوالي دقيقة ونصف.</p> <p>يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملساً ضعه في مكان دافئ.</p>
	M		<p><b>الثوم، البصل</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء، أقصى كمية 300 جرام؛</li> <li>– ابتداء من فص ثوم واحد، أقصى كمية 300 جرام.</li> </ul> <p>■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</p>

## تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار. يمكن الحصول على نظرة عامة بشأن تنظيف الأجزاء من الصورة G.

### ⚠️ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور.

### انتبه!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف، يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

**ملاحظة:** ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام.

## تنظيف الجهاز الأساسي

■ يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

■ امسح الجهاز الأساسي بقطعة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيناً قليلاً من أحد المنظفات.

■ قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة. تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

## تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.

### لا تمسك الأقراص إلا من الحافة!

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

## تنظيف الخلاط / القطاعة المتنوعة

### الاستخدام

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

وعاء الخلاط (بدون مثبت السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلهم في غسالة الأواني.

لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المنساب (لا تغمره في الماء). انزع عنصر الإحكام لتنظيفه.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

### الخلل:

الجهاز لا يدور أو يتوقف أثناء تشغيله.

### السبب المحتمل:

الوعاء أو الغطاء أو الملحق غير مركب بشكل صحيح أو انفك من مكانه.

### إزالة الخلل:

■ يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.

■ يتم تركيب الوعاء أو الغطاء أو الملحق بشكل صحيح وربطه حتى النهاية.

■ يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

### تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

## الحفاظ على الجهاز

### الصورة H

لحفظ الجهاز يمكن تخزين أداة العمل في الوعاء لتوفير المساحة.

### الصورة E

- ركب إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام مع جعل الفتحة نحو الأعلى.
- قم بتعبئة المواد المراد تقطيعها في الإناء. يجب مراعاة علامة الحد الأقصى MAX الموجودة على الإناء!
- ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

### تنبيه هام

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- ركب مثبت السكين (⊗ / ⊗) في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (⊗).
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأسفل).
- ركب القطاعة المتنوعة الاستخدام في المكان المحدد لها (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع النقطة المتواجدة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيتها بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- **تنبيه:** كلما تم تشغيل الجهاز لفترة أطول أصبحت المواد المقطعة أكثر نعومة.
- يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأعلى).
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (⊗) ثم افصله عن وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- قم بتفريغ الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ 0/off.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو
- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتمسة بالصلاية من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (⊗) ثم افصله عن وعاء الخلاط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج الغطاء.
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (⊗) ثم افصله عن وعاء الخلاط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

### القطاعة المتنوعة الاستخدام

الاستخدام (على حسب الطراز):

- مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع
- ⊗ مناسب لتفتيت وتقطيع اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفاكهة والخضروات.
- مثبت السكين مع سكين الطحن ⊗ مناسب لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن، وبذور الكتان)، والبن والسكر.

### ⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف

#### الحادة/المحرك الدائر!

- يجب عدم خلع/تركيب القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيدك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- في الصورة F تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/ تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.  
لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيدك مجردتين.  
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### ⚠️ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملاء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة.

### تنبيه!


من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

### الصورة D

ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

### تنبيهات هامة

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

ركب مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع  في وعاء الخلاط، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (⌚).  
قم بلف وعاء الخلاط (مثبت السكين نحو الأسفل).  
ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطققة.  
قم بتعبئة المكونات.

الكمية القصوى، سائل = 1 لتر (السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة 0.4 لتر)  
الكمية المثالية التي يمكن إعدادها، صلب = 80 جرام  
يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء. أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف.  
أدخل قابس الجهاز في المقبس.  
اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصدر الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.  
ادخل قابس الجهاز في المقبس.

اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.  
قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريبها.  
ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريبها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

### تنبيه!

قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

### بعد الفراغ من الاستخدام

اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ 0/off.  
افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.  
أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.  
إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:  
- أخرج حامل أداة العمل مع السكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.  
- أخرج أقراص التفتيت بإمساكها من المقبض البلاستيكي بالمنتصف. أخرج حامل أداة العمل من الوعاء.

أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.  
نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

### الخلاط

مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع مناسب لخلط المكونات السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/ قطع الفاكهة والخضروات النيئة، ولتحضير الطعام المهروس.

### انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



### قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

### انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 2.



### قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

لتقطيع وبشر الفاكهة والخضروات والجبن. العمل على الدرجة 2.

**ملحوظة:** يجب عدم معالجة المواد الغذائية الصلبة بواسطة القرص ذي الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البشر، وإلا فإن السكين ستصبح باردة. استعمل في ذلك قرص التقطيع ذا الوجهين الوظيفيين (سميك/رفيع).

### الصورة C

ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

حسب الاستخدام المطلوب:

■ ضع قرص التقطيع على حامل أداة العمل. قم

بتوجيه جانب التقطيع/البشر المرغوب للأعلى.

ضع القرص على حامل الأقرص بحيث يدخل

اللاقط الموجود بحامل أداة العمل في فتحة

الأقرص.

■ ركب سكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه. ينبغي مراعاة وضع أداة العمل عند التركيب! اضغط أداة العمل إلى أسفل حتى النهاية.

### انتبه!

يجب دائماً عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

■ يتم تعبئة المكونات.

■ ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي

السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة

على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه

دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء

يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة

الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ادخل قابس الجهاز في المقيس.

■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

■ وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب

أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل

المشار إليه بـ 0/off.

■ اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من

المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. يمكن

استخدام اسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.

### أقرص التقطيع

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تدخل يديك في نطاق السكاكين والحواف الحادة

لأقرص التقطيع.

لا تمسك الأقرص إلا من الحافة!

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة

الكبس وحدها دون غيرها.

### قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميكة/رفيع



لتقطيع الفاكهة والخضروات. العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص

التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«grob» لوجه التقطيع السميك

«fein» لوجه التقطيع الرفيع

– لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماما.

### الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

#### ⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

#### انتبه!

عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركبا ويكون الغطاء مركبا في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.



### السكين المتنوعة الاستخدام

من أجل التفتيت التقطيع والتقليب والعجن.

#### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيدك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في وافي السكين.

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.



### كباب عجين

لعجن العجين وخط المكونات التي لا يتم تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).



### قرص الخفق

للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

#### الصورة B

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

### 7 أقرص التقطيع \*

a قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين –

سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم

c قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

### 8 غطاء

a فتحة إضافة المواد

b أداة الكبس

#### الملحقات \*

### 9 مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع

وعنصر الإحكام

### 10 مثبت سكين مع سكين طحن وعنصر الإحكام

11 إناء التقطيع متعدد الاستخدام

12 إناء الخلاط

13 غطاء للخلاط

a فتحة إضافة المواد

b القمع

\* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز (عند الالتزام

بالوصفات). ستجد الوصفات

على صفحات الصور (الصورة F).

إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12005833).

### استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

### إعداد الجهاز

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي واخرجه بالطول المطلوب.






#### تنبيهات هامة

- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا تقم أبداً بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال لف الوعاء أو الخلاط أو أداة العمل.

## ⚠️ خطر حدوث إصابات!

لا تركب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.

## إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.	
يتم قفل مثبت السكين في إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.	
يتم إخراج مثبت السكين من إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.	
مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع	
مثبت سكين مع سكين طحن	

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Siemens**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

### نظرة عامة

يحتوي الدليل على وصف لمختلف تجهيزات الجهاز. في الصورة **1** يوجد عرض عام للطرز المختلفة. رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### الصورة **A**

#### الجهاز الرئيسي

- 1 المفتاح الدوار  
**0/off** = توقف
- M** = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلاط المطلوبة.
- الدرجات من **1-2**، سرعة التشغيل
- الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات
- الدرجة **2** = أقصى عدد من اللفات
- 2 وحدة إدارة
- 3 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي
- 4 الوعاء
- 5 حامل أداة العمل
- 6 أدوات عمل \*
- a سكين متنوعة الاستخدام مع واقى سكين
- b كلاب عجين
- c قرص الخفق

### المحتويات

- من أجل سلامتكم..... ar-1
- نظرة عامة..... ar-3
- استخدام الجهاز..... ar-4
- تنظيف الجهاز والعناية به..... ar-8
- تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال..... ar-8
- الحفاظ على الجهاز..... ar-8
- التخلص من الجهاز..... ar-9
- شروط الضمان..... ar-9
- وصفات / مكونات / طريقة التحضير..... ar-9



لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريبا من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائما إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

### تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠️ خطر حدوث إصابات

⚠️ خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء مناسب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!

لا تدخل يدك أبداً في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم خلع/تركيب إناء التقطيع متعدد الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها. لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

⚠️ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل لفترات المعتادة لذلك، انظر مقطع «وصفات/مكونات/طريقة التحضير». هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحق المعتمد من المنتج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام، وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## تنبيهات سلامة عمومية

### ⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط.

كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

## 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: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](mailto: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](mailto: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: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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: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](mailto:mailto:service@khalaifat.com)

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2962  
[mailto:mok-kdhl@bshg.com](mailto: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:mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
[mailto:ch-reparatur@bshg.com](mailto:mailto:ch-reparatur@bshg.com)  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
[mailto:ch-ersatzteil@bshg.com](mailto: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: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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  
Itälähdenkatu 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:hibabejelentés@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**

Te\_haco s.a.r.l  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Te\_heni-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.serviscentrs.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  
Mrieħel by Pass  
BKR3000 Birkirkara  
Tel.: 025 495 122  
Fax: 021 480 598  
mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederland, Netherlands**  
BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4845  
mailto:siemens-contactcenter@  
bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4801  
mailto:siemens-onderdelen@  
bshg.com  
www.siemens-home.nl

**NO Norge, Norway**  
BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 46  
Fax: 22 66 05 55  
mailto:Siemens-Service-NO@  
bshg.com  
www.siemens-home.no

**NZ New Zealand**  
BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com

**PL Polska, Poland**  
BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. 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  
göre 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  
Producert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkens  
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  
Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ  
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.

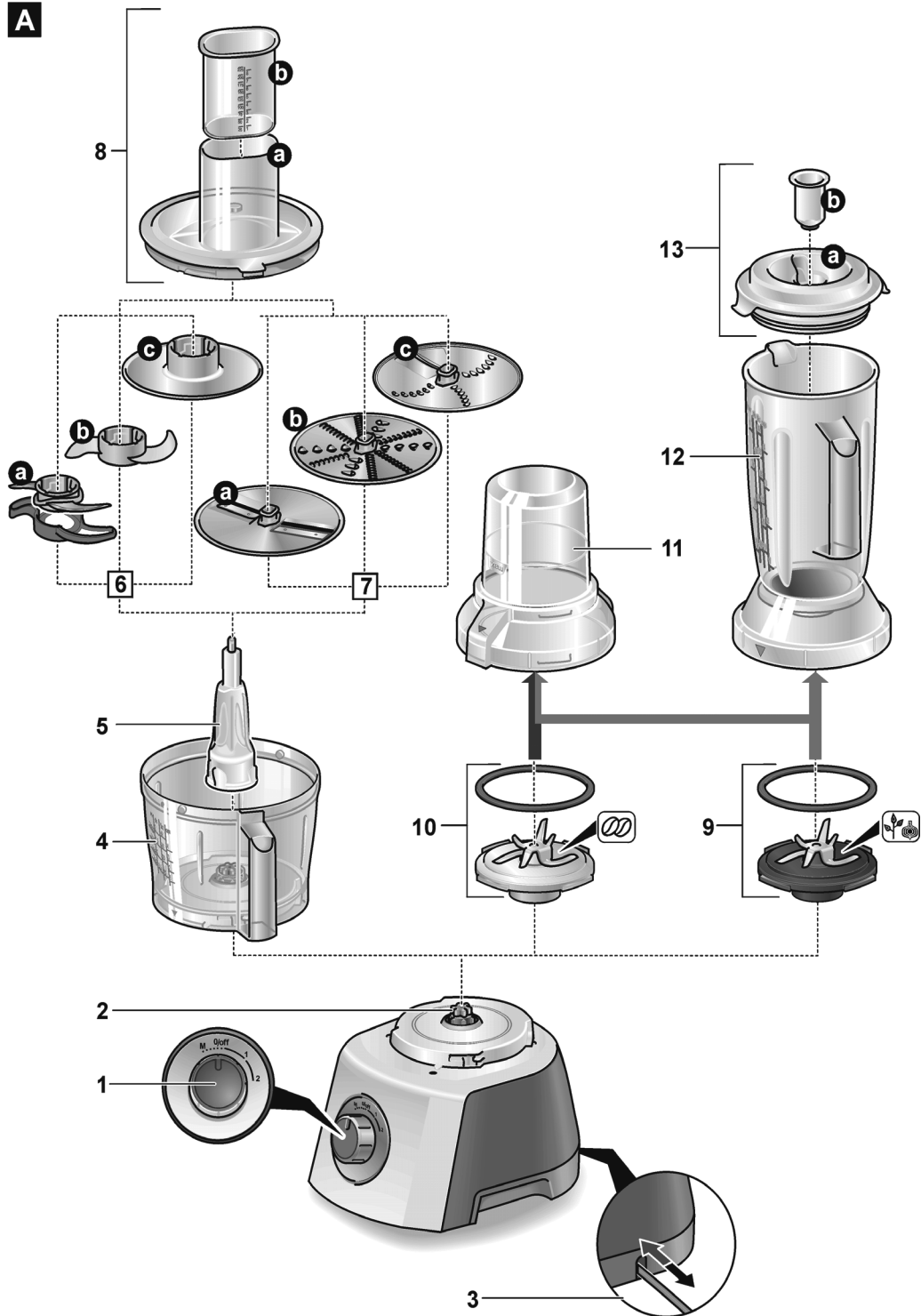
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)



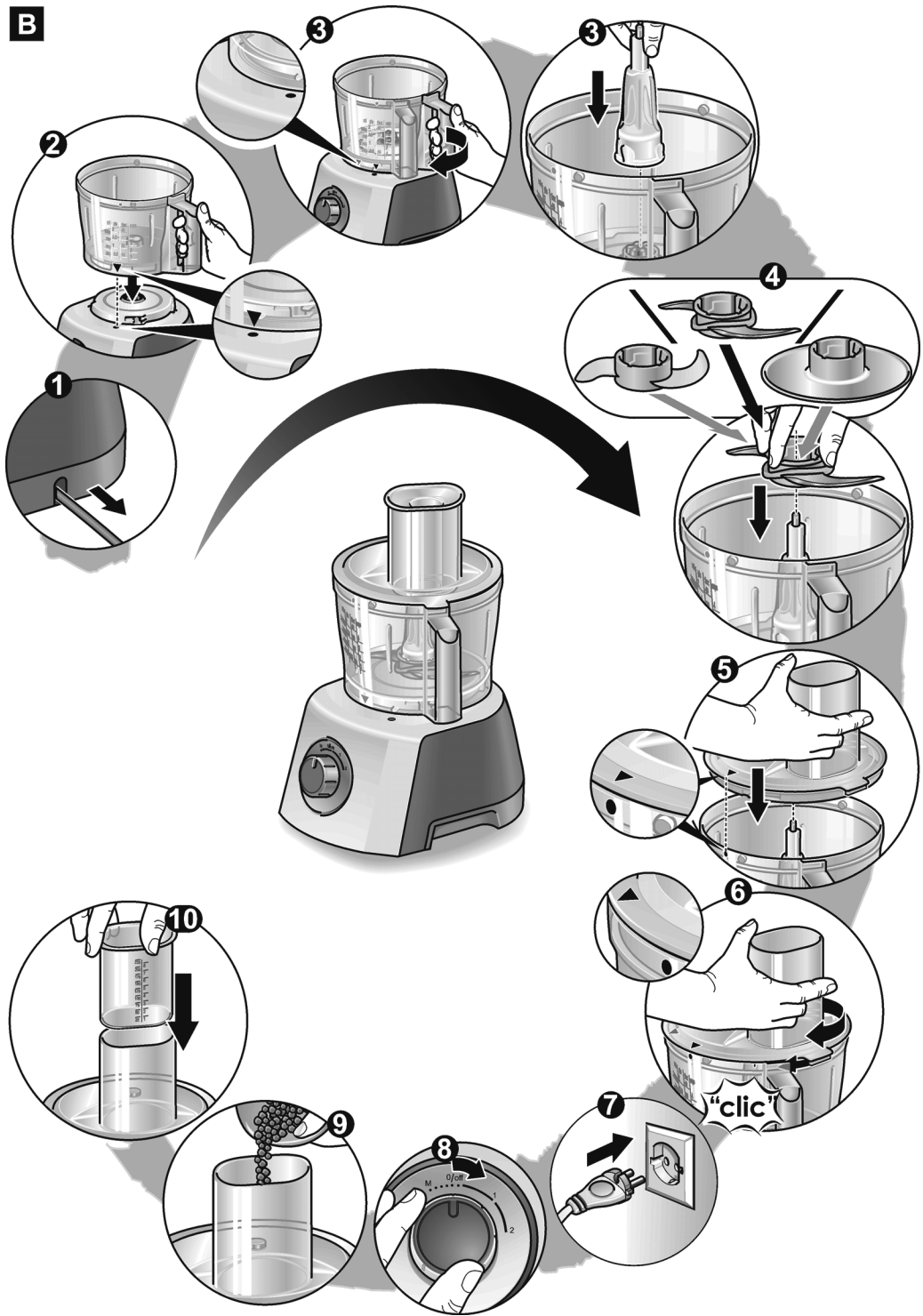
8001024969  
(9509)



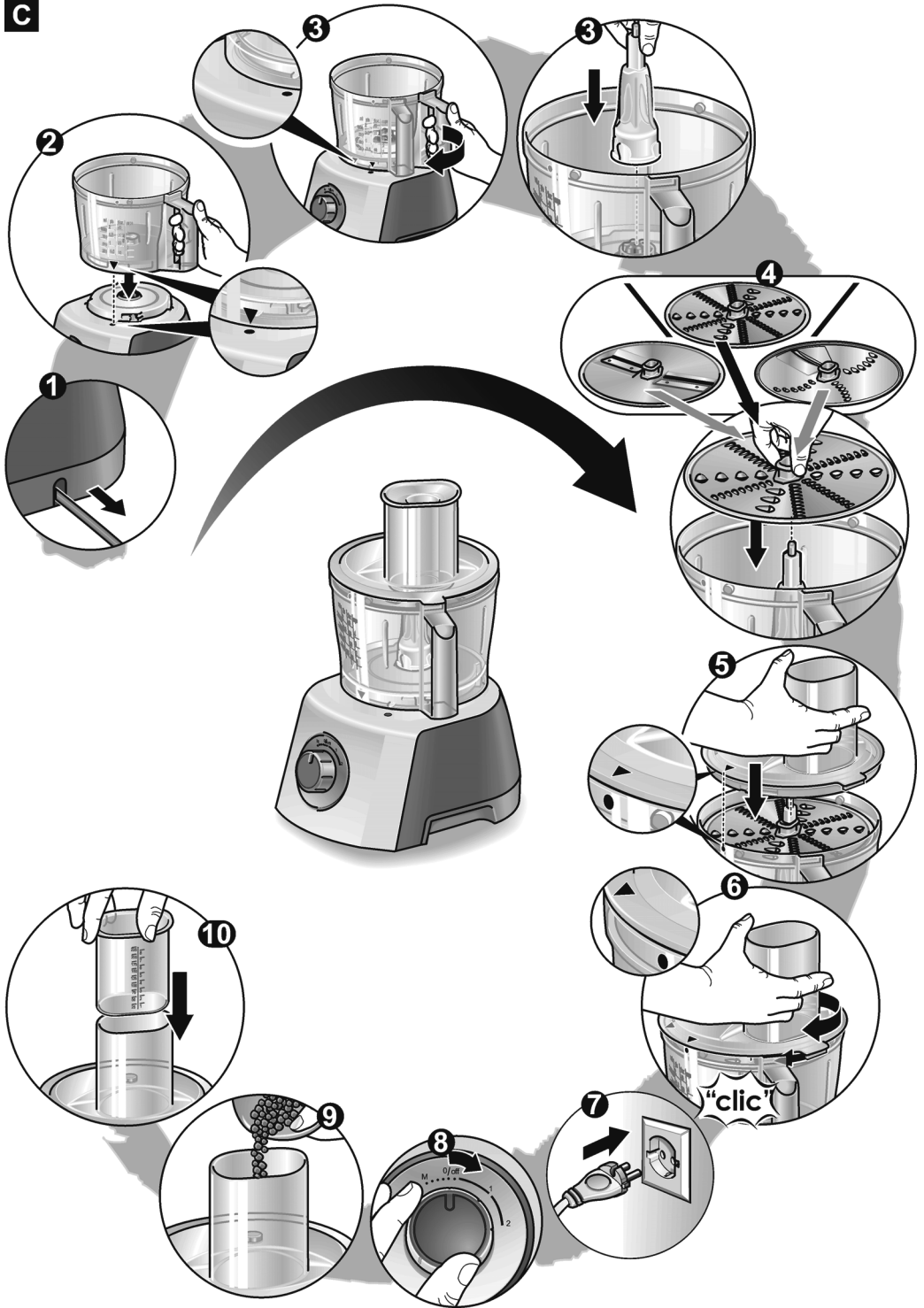
**A**



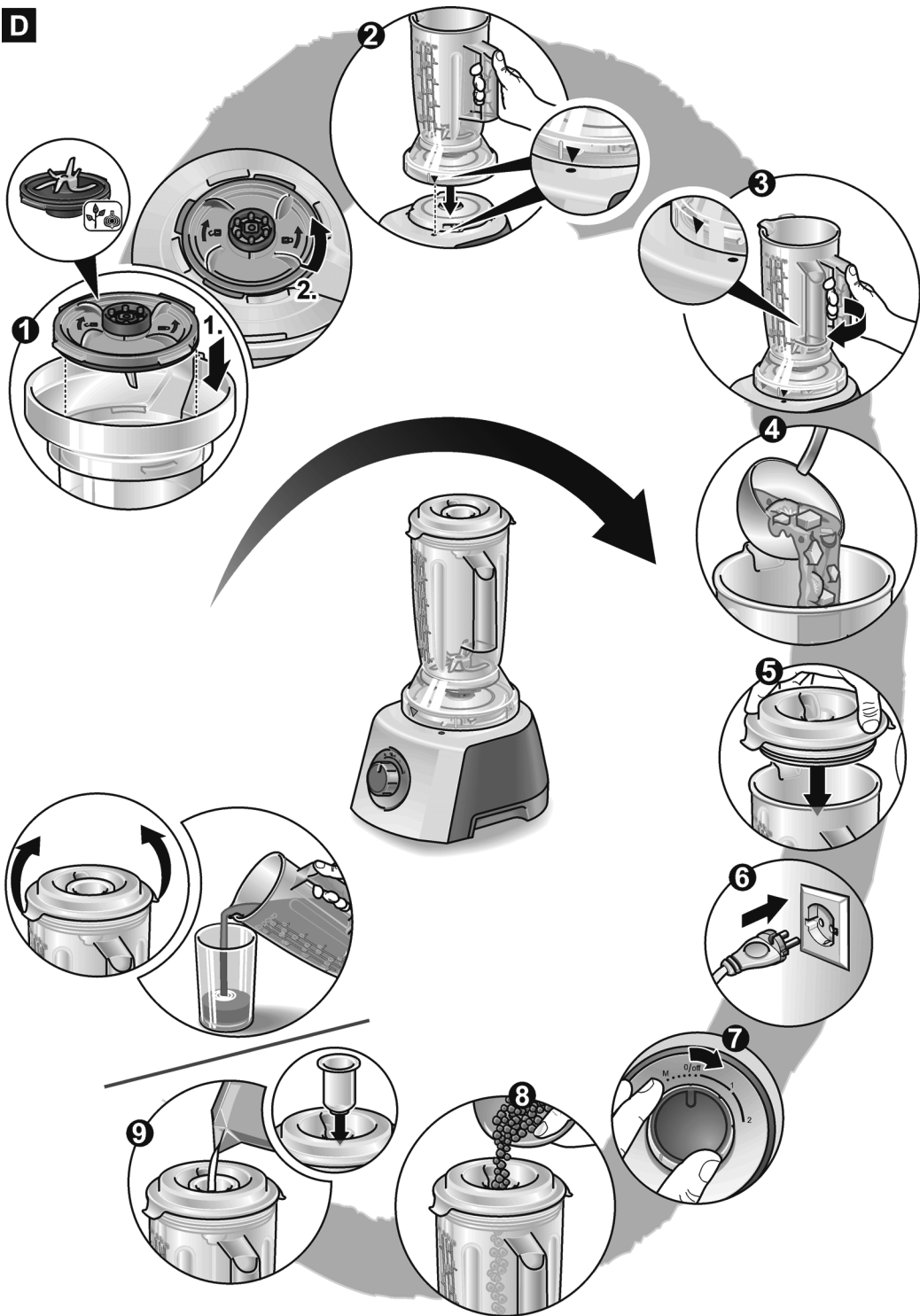
**B**



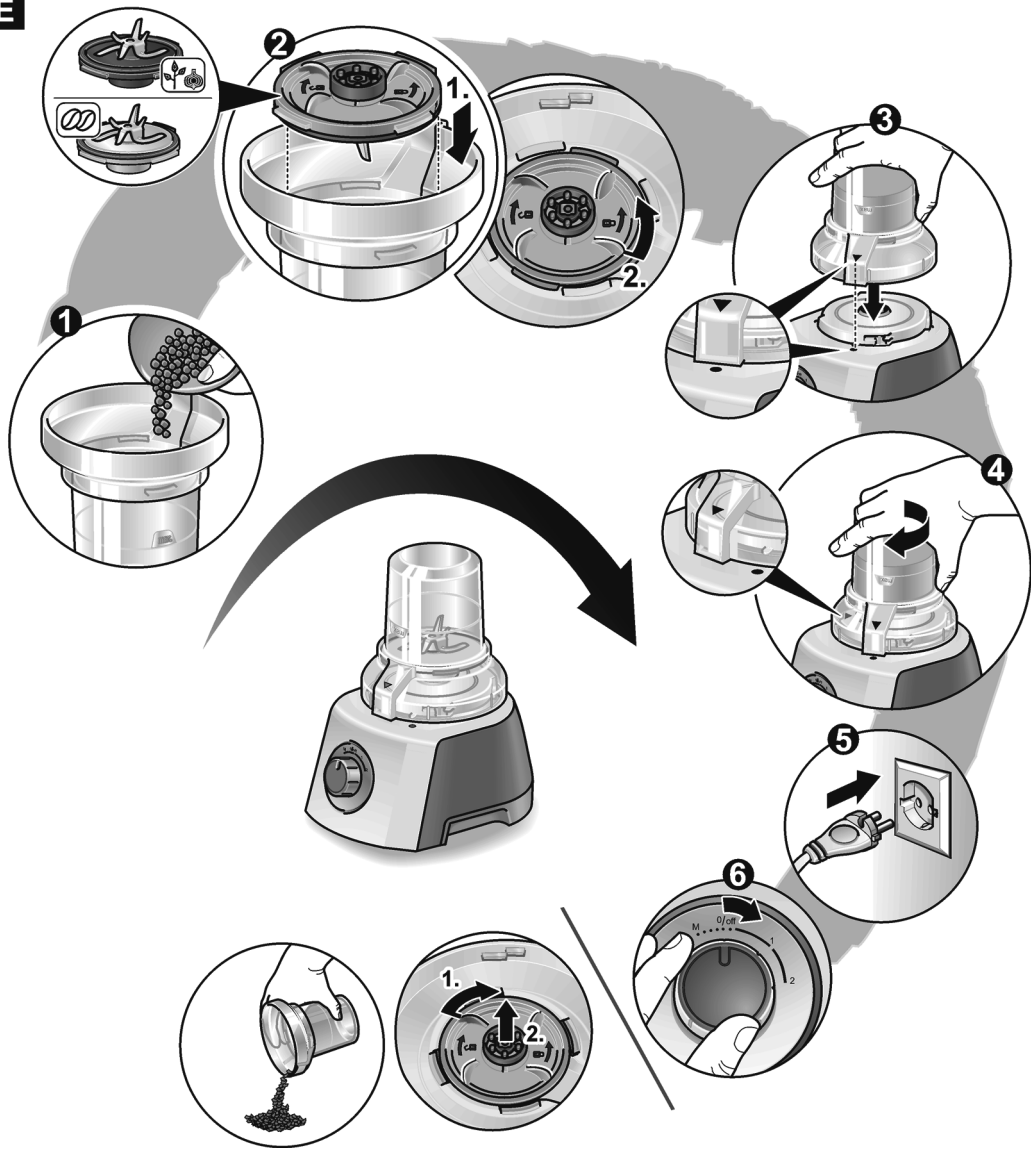
**C**






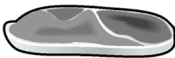


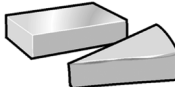
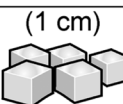



















**D**

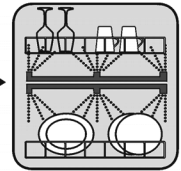
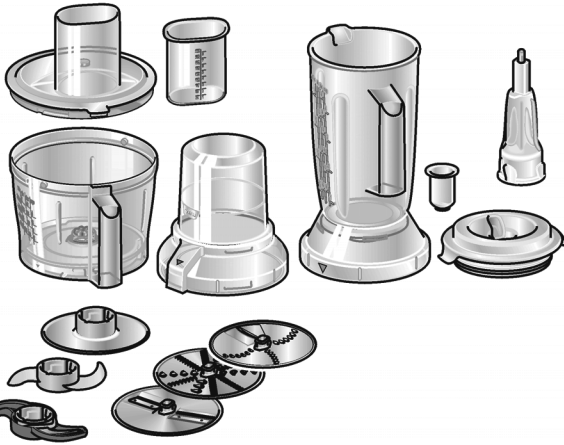
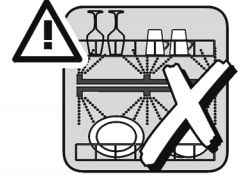
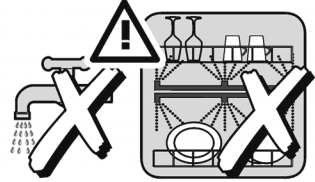
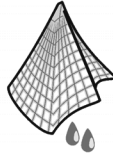
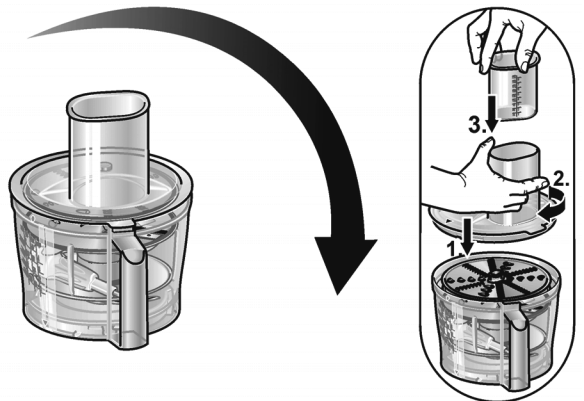
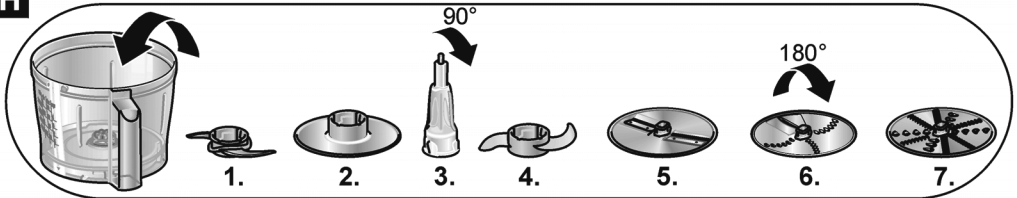


**E**















**F**

						 <b>M=1 sec</b>
	 (1 cm)		<b>X</b>	100 g	10–20 s	2
	 (1 cm)		<b>X</b>	100 g	5–15 s	2
			<b>X</b>	50 g		(1–3)xM
			<b>X</b>	15x		(2–5)xM
			<b>X</b>	10 g		(2–5)xM
			<b>X</b>	60 g	40–60 s	2
			<b>X</b>	50 g		(5–10)xM
			<b>X</b>	100 g	40–60 s	2
			<b>X</b>	50 g	40–60 s	2

**G****H**

**I**

								
<b>MK3501M</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

					
<b>MK3501M</b>	✓	✓	✓	✓	