

de Deutsch
en English
it Italiano
nl Nederlands
da Dansk
no Norsk
sv Svenska
fi Suomi
el Ελληνικά
tr Türkçe
ru Русский
ar عربي



ME400FQ1

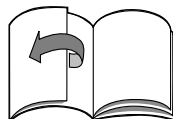
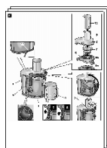
9000951179

Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Bruksanvisning

Bruksanvisning
Käyttöohje
Οδηγίες χρήσης
Kullanma talimatı
Инструкция по эксплуатации
تعليمات الاستخدام

SIEMENS

de	Deutsch	.3
en	English	.10
it	Italiano	.16
nl	Nederlands	.23
da	Dansk	.30
no	Norsk	.36
sv	Svenska	.42
fi	Suomi	.48
el	Ελληνικά	.55
tr	Türkçe	.63
ru	Русский	.72
ar	عربي	.85



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Einschaltssicherung	5
Auf einen Blick	5
Bedienen	5
Reinigen und Pflegen	7
Sieb austauschen	7
Hinweise zur Entsorgung	8
Garantiebedingungen	8
Rezepte	8

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Dieses Gerät ist zum Entsaften von Obst (z. B. Äpfel, Birnen, entsteinte Pflaumen und Kirschen) und Gemüse (z. B. Tomaten, Möhren) geeignet.

Es ist nicht zur Verarbeitung von besonders hartem, faserigem oder stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr, Bananen, Papayas, Avocados, Feigen, Mangos) geeignet.

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jeder Benutzung das gesamte Gerät, insbesondere Sieb und Siebschale, auf Beschädigungen (Risse, Sprünge) prüfen. Gerät nicht benutzen, falls das Sieb oder der Deckel beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.

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

Stromschlaggefahr!

Verletzungsgefahr!

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

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten.

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

Gerät erst auseinander nehmen, wenn der Motor steht.

Das Gerät ist für die Benutzung durch eine Person vorgesehen.

Verletzungsgefahr!

Vorsicht beim Schließen des Verschlussbügels, um ein Einklemmen der Finger zu vermeiden.

Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen.

Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer benutzen!

Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.

Zum Reinigen das Sieb zuerst mit einer Bürste reinigen, dann unter fließendem Wasser abspülen oder in der Spülmaschine reinigen.

Wichtig!

Nur ausgereiftes und nicht gefrorenes Obst und Gemüse verarbeiten. Nicht ausgereiftes Obst und Gemüse verstopft das Sieb sehr schnell. Tresterbehälter entleeren, bevor der Trester den Rand der Siebschale erreicht.

Gerätevibrationen beim Entsaften deuten auf ein verstopftes oder beschädigtes Sieb hin. Gerät sofort ausschalten. Sieb kontrollieren.

Ein beschädigtes Sieb nicht mehr verwenden!

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Der Verschluss ist geöffnet!



Der Verschluss ist geschlossen!

Einschaltsicherung

Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn

- Siebschale und Deckel richtig aufgesetzt sind und
- der Verschlussbügel richtig eingerastet ist.

Deckelverriegelung vor jeder Benutzung prüfen! Vor der **ersten Inbetriebnahme** des Gerätes muss das Verpackungsmaterial **komplett** entfernt werden!

Auf einen Blick


Bitte Bildseite ausklappen.

Bild 


- 1 Motoreinheit
- 2 Schalter
 - 0/off** Gerät ausschalten
 - 1** Gerät einschalten/
Niedrigste Geschwindigkeit
 - 2** Höchste Geschwindigkeit
- 3 Verschlussbügel
- 4 Tresterbehälter
- 5 Saftbecher mit Deckel
- 6 Siebschale
 - a) Auslauf
 - b) Verschluss



Wichtiger Hinweis

Beim Einschalten des Gerätes muss der Verschluss geöffnet sein (Verschluss oben/.

Bei geöffnetem Verschluss fließt der Saft in den Saftbecher.

Beim Entleeren des Saftbechers das Gerät ausschalten (**0/off**) und den Verschluss schließen (nach unten drücken/). So wird das weitere Austreten von Saft gestoppt und damit eine Verschmutzung der Arbeitsfläche verhindert.

7 Sieb mit keramischen Raspelklingen

8 Deckel

9 Einfüllschacht

10 Stopfer

11 Kabelaufbewahrung

Bedienen

Bild 

Zusammensetzen



Verletzungsgefahr

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor jeder Benutzung das gesamte Gerät, insbesondere Sieb und Siebschale, auf Beschädigungen (Risse, Sprünge) prüfen. Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.

Vorsicht beim Schließen des Verschlussbügels, um ein Einklemmen der Finger zu vermeiden.

- Kabel bis zur gewünschten Länge aus der Kabelaufbewahrung herausziehen.
- Siebschale in die Motoreinheit einsetzen.
- Sieb einsetzen und bis zum hörbaren Einrasten nach unten drücken. Das Sieb muss fest auf dem Antrieb sitzen! Vorher auf Beschädigungen prüfen!
- Tresterbehälter in die Motoreinheit einsetzen.
- Deckel aufsetzen.
- Verschlussbügel bis zum hörbaren Einrasten über den Deckel schwenken.
- Saftbecher mit dem Ausgießer unter den Auslauf stellen.
Deckel auf den Saftbecher aufsetzen, um Spritzer zu vermeiden.
- Verschluss am Auslauf öffnen.
- Stopfer in den Einfüllschacht setzen. Stopfer hat eine Führungsrille!

Obst und Gemüse vorbereiten

Achtung!

Nur ausgereiftes und nicht gefrorenes Obst und Gemüse verarbeiten. Nicht ausgereiftes Obst und Gemüse verstopft das Sieb sehr schnell.

- Obst und Gemüse erst waschen.
- Steinobst entsteinen. Grobe Stiele entfernen.
- Größeres Obst und Gemüse soweit zerkleinern, dass es durch den Einfüllschacht passt.
- Nur frisches Obst und Gemüse verarbeiten.
- Früchte mit dicken und harten Schalen (z. B. Ananas, Melonen, Apfelsinen, rote Rüben) vorher schälen. Weiße Haut von Zitrusfrüchten entfernen!
- Die Konsistenz von Apfelsaft hängt von der verwendeten Apfelsorte ab. Je saftiger die Äpfel, desto dünnflüssiger der Saft. Dem Apfelsaft einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, um das Braunwerden des Saftes zu verzögern.
- Blätter und Stiele (z. B. Strunk vom Blattsalat) können ebenfalls in diesem Entsafter verarbeitet werden.
- Saft möglichst sofort nach der Zubereitung trinken, da der Saft schnell Geschmack und Nährwert verliert.
- Der Entsafter eignet sich nicht zum Verarbeiten von besonders hartem, faserigem und stärkehaltigem Obst und Gemüse (z. B. Zuckerrohr, Bananen, Papayas, Avocados, Feigen und Mangos).

Entsaften



Verletzungsgefahr

Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer benutzen!

- Zusammengesetztes Gerät auf glatte, saubere Arbeitsfläche stellen.
- Netzstecker einstecken.

- Gerät einschalten.
 - Stufe **1** ist besonders für Obst/Gemüse mit sehr viel Saft geeignet, z. B. Wassermelonen, Weintrauben, Tomaten, Gurken und Himbeeren.
 - Stufe **2** eignet sich für hartes, festes Obst und Gemüse, z. B. Karotten.
- Die Nutzungsdauer des Gerätes beträgt 10 Minuten für alle Obst- und Gemüsesorten, wie z. B. Möhren, Gurken, Äpfel und Birnen.
- Bei der Verarbeitung größerer Mengen das Gerät niemals länger als 40 Sekunden benutzen. Anschließend Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Obst/Gemüse bei laufendem Motor in den Einfüllschacht geben.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden. Niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen! Nur leichten Druck auf den Stopfer ausüben. Dies erhöht die Saftausbeute und schon das Gerät.
- Gerät ausschalten. Schalter auf **0/off** stellen.
 - Gerät erst ausschalten, wenn kein Saft mehr ausläuft.

Achtung!

Vor dem Öffnen des Gerätes unbedingt Stillstand des Motors abwarten.



Wichtige Hinweise

- Tresterbehälter entleeren, bevor der Trester den Rand der Siebschale erreicht.
- Gerätevibrationen beim Entsaften deuten auf ein verstopftes oder beschädigtes Sieb hin. Gerät sofort ausschalten. Sieb kontrollieren. Ein beschädigtes Sieb nicht mehr verwenden!

Tresterbehälter und Sieb entleeren

Bild

Tresterbehälter entleeren, bevor der Trester den Rand der Siebschale erreicht. Dazu das Gerät ausschalten:

- Schalter auf **0/off** stellen.
- Tresterbehälter beim Herausnehmen an der Griffmulde greifen und nach außen schwenken.

Vor dem Fortsetzen der Arbeit Tresterbehälter wieder einsetzen.

Sieb entleeren, wenn

- die Motordrehzahl erheblich nachlässt,
- der Saft dickflüssiger wird,
- das Gerät anfängt, spürbar zu vibrieren.

Empfehlung: Tresterbehälter und Sieb gleichzeitig entleeren.

Wichtig!

Wenn Saft unter die Siebschale gelaufen ist, diesen sofort mit einem feuchten Tuch entfernen.

Auseinander nehmen



Stromschlag-Gefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät Netzstecker ziehen.



Verletzungsgefahr

*Gerät erst auseinander nehmen, wenn der Motor steht.
Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.*

Bild D

- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Warten, bis Motor steht (ca. 10–12 Sek.).
- Stopfer und Tresterbehälter entnehmen.
- Verschlussbügel nach vorn schwenken.
- Deckel abnehmen.
- Siebschale mit beiden Händen aus der Motoreinheit anheben und herausnehmen.
- Sieb aus der Siebschale herausnehmen.

Reinigen und Pflegen



Wichtiger Hinweis

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



Stromschlag-Gefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät Netzstecker ziehen. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.



Verletzungsgefahr

Raspelklingen/Klingen am Boden des Siebes nicht berühren.

Zum Reinigen eine Bürste benutzen!

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

- Sieb zuerst mit einer Bürste reinigen, dann unter fließendem Wasser abspülen oder in der Spülmaschine reinigen. Verfärbungen am Sieb und den keramischen Raspelklingen (z. B. von Karotten, Rote Bete) lassen sich leicht mit etwas Pflanzenöl entfernen.
- Motoreinheit feucht abwischen, bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen. Motoreinheit sofort abtrocknen.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Verfärbungen (z. B. von Karotten, Rote Bete) an den Kunststoffteilen lassen sich leicht mit etwas Pflanzenöl entfernen. Teile anschließend in den Geschirrspüler geben (soweit geeignet).

Sieb austauschen

Tauschen Sie das Sieb bei den ersten Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigungen aus, um jegliche Bruchgefahr zu vermeiden. Bei täglichem Gebrauch sollte das Sieb ungefähr nach 5 Jahren ausgetauscht werden.



Wichtiger Hinweis

Ein Sieb kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 00754210).

Hinweise zur Entsorgung



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

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde.

Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Rezepte

Melonen-Joghurt-Smoothie

(Für 4 Drinks)

200 g Naturjoghurt

2 Msp. Vanillemark

2 EL Honig, nach Belieben

400 g Wassermelonenfruchtfleisch, ohne Schale und Kerne

- Den Joghurt mit dem Vanillemark und dem Honig glatt rühren und in ein hohes Glas geben.
- Die Melone in passende Stücke schneiden und entsaften.
- Auf den Joghurt gießen und nach Belieben mit einem Stück Melone als Garnitur servieren.

Gurken-Kefir-Drink

(Für 4 Drinks)

2 Gurken

800 g Kefir

200 g Joghurt

2 TL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

4 EL frisch gehackter Dill

Meersalz

Pfeffer, aus der Mühle

- Die Gurken waschen, putzen und mit einem Sparschäler vier Längs-Scheiben abschneiden.
- Den Rest der Gurken entsaften.
- Anschließend den Saft zusammen mit Kefir, Joghurt, Öl und Zitronensaft mixen.
- Dann den Dill unterrühren und den Drink mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Gurkenstreifen wellig auf Holzspieße stecken. Den Drink in Gläser füllen und die Gurkenspieße darüber legen.

Paprika-Gemüse-Smoothie

(Für 4 Drinks)

2 rote Paprikaschoten

8 vollreife Tomaten

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1/2 TL Olivenöl

Salz

Cayennepfeffer

2 TL Zitronensaft

Szechuanpfeffer zum Garnieren

- Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Kernen und weißen Innenhäuten befreien und in grobe Stücke schneiden.
- Die Tomaten waschen, den Stielansatz herauschneiden und in Stücke schneiden.
- Tomaten und Paprikaschoten entsaften.
- Mit dem Paprikapulver und dem Olivenöl verrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- In ein kaltes Glas füllen und mit zerriebenem Szechuanpfeffer garniert servieren.

Saft „Tropical“

1 Orange

½ Mango

1 Scheibe Ananas

1 Scheibe Wassermelone

5 Beeren (z. B. Erdbeeren)

- Schalen von Orange, Ananas und Wassermelone sowie den Stein der Mango entfernen.
- Alles auf Stufe 1 entsaften.
- Das Getränk im Glas servieren.

Möhrenkuchen

4 Eier

4 EL warmes Wasser

200 g Zucker

100 g Mehl

500 g Möhren (Hier werden die Rückstände (200–300g) vom Entsaften der Möhren verwendet – man findet sie im Tresterbehälter.)

200 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Backpulver

- Die Möhren auf Stufe 2 in ca. 5 Sekunden entsaften.
(Bei der Verarbeitung größerer Mengen das Gerät nach jeder Entleerung des Tresterbehälters auf Raumtemperatur abkühlen lassen.)
- Eier, Wasser und Zucker für ca. 5 Minuten verrühren. Die Mischung muss schaumig aussehen.
- Langsam Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Möhren dazugeben. Die Möhrenstücke dürfen nicht zu groß sein.
- Den Teig in eine Form (z. B. Springform 260 mm Durchmesser) geben und bei 180 Grad für 30–35 Minuten backen.

*Congratulations on the purchase of your new SIEMENS appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	10
Start lock-out	12
Overview	12
Operation	12
Cleaning and servicing	14
Replacing the filter	14
Instructions on disposal	14
Warranty conditions	14
Recipes	14

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. This appliance is suitable for extracting the juice from fruit (e.g. apples, pears, pitted plums and cherries) and vegetables (e.g. tomatoes, carrots).

It is not suitable for processing particularly hard, fibrous or starchy fruit and vegetables (e.g. sugar cane, bananas, papayas, avocados, figs, mangos). Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before use, always check the entire appliance, in particular the filter and filter tray, for damage (cracks, flaws).

Do not use the appliance if the filter or the lid is damaged or if there are visible cracks. 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 electric shock!

Risk of injury!

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Do not dismantle the appliance until the motor has stopped. The appliance is intended to be used by one person.

Risk of injury!

Caution when closing the catch, otherwise you may trap your fingers. Do not place fingers in the filling shaft.

Use the supplied pusher only!

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

First clean the filter with the brush, then rinse under running water or wash in the dishwasher.

Important!

Process ripe and unfrozen fruit and vegetables only.

Fruit and vegetables which are not ripe will block the filter very quickly.

Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray. If the appliance vibrates during the juicing process, the filter is blocked or damaged. Switch off the appliance immediately.

Check the filter. No longer use a damaged filter!

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



The lock is open!



The lock is closed!

Start lock-out

The appliance cannot be switched on unless

- Filter tray and lid have been attached correctly and
- the catches have been engaged correctly.

Before using the appliance, always check that the lid is locked! **Before switching on the appliance for the first time**, remove all the packaging material!

Overview

Please fold out the illustrated page.

Fig. A

- 1 Motor unit
- 2 Switch
 - 0/off Switch off the appliance
 - 1 Switch on the appliance/lowest speed
 - 2 maximum speed
- 3 Catch
- 4 Pulp container
- 5 Juice jug with lid
- 6 Filter tray
 - a) Outlet
 - b) Lock



Important information

When switching on the appliance, ensure that the lock is open (lock at top/🔓). When the lock is open, the juice flows into the juice jug.



Important information

Before emptying the juice jug, switch off the appliance (0/off) and close the lock (press downwards/🔒). This will stop more juice from running out and prevent soiling of the work surface.

- 7 Filter with ceramic shredding blades
- 8 Lid
- 9 Filling shaft
- 10 Pusher
- 11 Cord store

Operation

Fig. B

Assemble



Risk of injury

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before use, always check the entire appliance, in particular the filter and filter tray, for damage (cracks, flaws).

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

Caution when closing the catch, otherwise you may trap your fingers.

- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert filter tray into the motor unit.
- Insert filter and press down until it clicks into position. The filter must be situated firmly on the drive. Check for damage before-hand!
- Insert the pulp container into the motor unit.
- Attach the cover.
- Swivel catch over the lid until it clicks into position.
- Place juice jug with the spout under the outlet. Place lid on the juice jug to prevent splashes.
- Open lock on the outlet.
- Insert pusher into the filling shaft. Pusher has a guide groove!

Preparing fruit and vegetables

Warning!

Process ripe and unfrozen fruit and vegetables only. Fruit and vegetables which are not ripe will block the filter very quickly.

- First, wash the fruit and vegetables.
- Remove stones from fruit. Remove large stalks.
- Chop up large fruit and vegetables so that they fit the filling shaft.
- Process only fresh fruit and vegetables because they are juicier.

- Peel fruit beforehand if it has thick and hard peel, e.g. pineapples, melons, oranges, grapefruits and raw beetroot. Remove the white skin from citrus fruits as it has a bitter aftertaste.
- The consistency of apple juice depends on the kind of apple used. The juicier the apples, the thinner the juice. Add a few drops of lemon juice to the apple juice to delay the juice from turning brown.
- Leaves and stems (e.g. stalks from leaf salad) can also be processed in this juicer.
- If possible, drink juice immediately after preparation, as it loses its flavour and nutritional value quickly.
- Starchy fruits (e.g. bananas, papayas, avocados, figs and mangos) are not suitable for juicing in this appliance.

Extracting juice



Risk of injury

Do not place fingers in the filling shaft. Use the supplied pusher only!

- Place the assembled appliance on a smooth, clean worktop.
- Insert the mains plug.
- Switch on the appliance.
 - Setting **1** is particularly suitable for fruit/vegetables which contain a lot of juice, e.g. water melons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
 - Setting **2** is suitable for hard, firm fruit and vegetables, e.g. carrots.

Do not use the appliance for more than 10 minutes for all kinds of fruit and vegetables e.g. carrots, cucumbers, apples and pears.

If processing fairly large quantities, never use the appliance for longer than 40 seconds. Then switch off appliance and leave to cool down.

- When the motor is running, put fruit/vegetables in the filling shaft.
- Only use the pusher when adding more ingredients. Never insert fingers into the filling shaft!
Apply only light pressure to the pusher. This increases juice yield and protects the appliance.

- Switch off the appliance. Move the switch to **0/off**. Do not switch off the appliance until all the juice has run out.

Warning!

Before opening the appliance, wait until the motor has stopped.



Important information

- Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray.
- If the appliance vibrates during the juicing process, the filter is blocked or damaged. Switch off the appliance immediately. Check the filter. No longer use a damaged filter!

Emptying the pulp container and filter

Fig. 13

Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray.

Switch off the appliance:

- Move the switch to **0/off**.
- To remove the pulp container, take hold of it with the recessed grip and swivel out.

Before continuing to operate the appliance, re-insert the pulp container.

Empty the filter if

- the motor speed drops significantly,
- the juice becomes thick,
- the appliance begins to vibrate noticeably.

Recommendation: Empty the pulp container and filter at the same time.

Important!

If juice has run under the filter tray, immediately remove with a damp cloth.

Dismantling the appliance



Electric shock risk

Before working on the appliance, pull out the mains plug.



Risk of injury

Do not dismantle the appliance until the motor has stopped. Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

Fig. D

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Wait until the motor stops (approx. 10–12 sec.).
- Remove the pusher and pulp container.
- Swivel catch forwards.
- Remove lid.
- Lift the filter tray with both hands and take out of the motor unit.
- Take the filter out of the filter tray.

Cleaning and servicing**Important information**

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

**Electric shock risk**

Before working on the appliance, pull out the mains plug. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

**Risk of injury**

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter. Clean them with a brush!

Warning!

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

- First clean the filter with the brush, then rinse under running water or wash in the dishwasher.
Discolouration of the filter and the ceramic shredding blades (e.g. from carrots, beetroot) can be easily removed with a little vegetable oil.
- Wipe the motor unit with a damp cloth, if required use a little washing-up liquid. Dry the motor unit immediately.
- All other parts are dishwasher-proof. Discoloured plastic parts (e.g. caused by carrots, beetroot) can easily be removed with a few drops of vegetable oil. Put parts in the dishwasher (provided they are dishwasher-safe).

Replacing the filter

Replace the filter at the first signs of wear or damage in order to prevent any risk of breakage. If the appliance is used daily, the filter should be replaced after approx. 5 years.

**Important information**

A filter can be ordered from customer service (order no. 00754210).

Instructions on disposal

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

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

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

Warranty conditions

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

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

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

Recipes**Melon yoghurt smoothie**

(For 4 drinks)

200 g natural yoghurt

2 tsp. vanilla pulp

2 tbs. honey, to taste

400 g water melon fruit pulp, without skin and pips

- Mix the yoghurt with the vanilla pulp and honey until smooth and pour into a tall glass.
- Cut the melon into suitable pieces and juice.
- Pour onto the yoghurt and garnish with a piece of melon if required.

Cucumber kefir drink

(For 4 drinks)

2 cucumbers

800 g kefir

200 g yoghurt

2 tsp. olive oil

2 tbs. lemon juice

4 tbs. freshly chopped dill

Sea salt

Freshly ground pepper

- Wash the cucumber, clean and cut with a peeler into four strips.
- Juice the rest of the cucumber.
- Then mix the juice with the kefir, yoghurt, oil and lemon juice.
- Then stir in the dill and season the drink with salt and pepper to taste.
- Thread the cucumber strips in a concertina shape onto wooden skewers. Pour the drink into glasses and place the cucumber skewers over the glasses.

Pepper vegetable smoothie

(For 4 drinks)

2 red peppers

8 fully ripe tomatoes

1 tsp. paprika powder, sweet

½ tsp. olive oil

salt

Cayenne pepper

2 tsp. lemon juice

Szechuan pepper, to garnish

- Wash and halve the pepper, remove the seeds and white inner peel and cut into large pieces.
- Wash the tomatoes, cut out the core and cut into pieces.
- Juice tomato and pepper.
- Mix with the paprika powder and the olive oil and season with salt, cayenne pepper and lemon juice to taste.
- Pour into a cold glass and serve with a garnish of grated Szechuan pepper.

Juice „Tropical“

1 orange

½ mango

1 slice of pineapple

1 slice of water melon

5 berries (e.g. strawberries)

- Peel orange, pineapple and water melon and remove stone from the mango.
- Juice everything on setting 1.
- Serve the drink in a glass.

Carrot cake

4 eggs

4 tbs. warm water

200 g sugar

100 g flour

500 g carrots (use the leftover juiced carrots (200–300 g) – they can be found in the pulp container.)

200 g ground hazelnuts

1 tsp. baking powder

- Juice the carrots at setting 2 for approx. 5 seconds.
(When processing larger quantities, leave the appliance to cool down to room temperature each time after emptying the pulp container.)
- Mix eggs, water and sugar for approx. 5 minutes. The mixture must have a frothy appearance.
- Slowly add flour, baking powder, hazelnuts and carrots. The pieces of carrot must not be too large.
- Put the dough in a baking tin (e.g. spring-form tin, diameter 260 mm) and bake for 30–35 minutes at 180 degrees.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione SIEMENS. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza	16
Sicurezza d'accensione	18
Guida rapida	18
Uso	18
Pulizia e cura	20
Sostituire il filtro	20
Avvertenze sulla rottamazione	21
Condizioni di garanzia	21
Ricette	21

Per la vostra sicurezza

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

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

Questo apparecchio è idoneo a spremere frutta (ad es. mele, pere, prugne e ciliegie snocciolate) e verdura (ad es. pomodori, carote). Non è idoneo per lavorare frutta e verdura particolarmente dure, fibrose e contenenti amido (ad es. canna da zucchero, banane, papaie, avocado, fichi e manghi).

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

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

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare ed usare l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni. Prima di ogni uso controllare eventuali danni all'intero apparecchio (lesioni, incrinature), specialmente al filtro e alla vaschetta del filtro. Non usare l'apparecchio se il filtro o il coperchio sono danneggiati o presentano lesioni visibili.

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 di scarica elettrica!

Pericolo ferite!

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

Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

Smontare l'apparecchio solo dopo che il motore si è fermato.

L'apparecchio è previsto per essere usato da una persona.

Pericolo di ferite!

Prestare attenzione nel chiudere la leva di chiusura, per evitare di schiacciarsi le dita. Non introdurre le dita nel pozzetto di carico.

Utilizzare solo il pestello a corredo!

Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro.

Per la pulizia, pulire il filtro prima con una spazzola, sciacquarlo poi sotto acqua corrente oppure nella lavastoviglie.

Importante!

Preparare solo frutta e verdura mature e non congelate.

La frutta e verdura non completamente mature intasano rapidamente il filtro. Vuotare il contenitore del residuo di centrifugazione prima che il residuo di centrifugazione raggiunga il bordo della vaschetta del filtro. Le vibrazioni dell'apparecchio durante la centrifuga indicano un'occlusione del filtro oppure un filtro danneggiato.

Spegnere immediatamente l'apparecchio. Controllare il filtro.

Non utilizzare mai più un filtro danneggiato!

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Il tappo è aperto!



Il tappo è chiuso!

Sicurezza d'accensione

L'apparecchio può essere acceso solo se

- la vaschetta del filtro e il coperchio sono correttamente applicati e
- la leva di chiusura è arrestata correttamente.

Controllare il bloccaggio del coperchio prima di ogni uso! **Alla prima messa in funzione dell'apparecchio rimuovere completamente il materiale d'imballaggio!**

Guida rapida


Aprire la pagina con figure.

Figura 

- 1 Motore
- 2 Interruttore
 - 0/off** spegnere l'apparecchio
 - 1 Accendere l'apparecchio/Velocità minima
 - 2 Velocità massima
- 3 Leva di chiusura
- 4 Contenitore residui
- 5 Bicchiere succo con coperchio
- 6 Vaschetta del filtro
 - a) Uscita
 - b) Tappo




Avvertenza importante

All'accensione dell'apparecchio il tappo deve essere aperto (tappo in alto/)
Con il tappo aperto il succo scorre nel bicchiere per il succo.



Avvertenza importante

Quando si vuota il bicchiere per il succo spegnere l'apparecchio (**0/off**) e chiudere il tappo (spingerlo in basso/)
Si blocca così l'ulteriore uscita di succo evitando di sporcare il piano di lavoro.

- 7 Filtro con lame grattugia ceramiche
- 8 Coperchio
- 9 Pozzetto di carico
- 10 Pestello
- 11 Custodia del cavo

Uso

Figura 

Montaggio



Pericolo ferite

Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni. Prima di ogni uso controllare eventuali danni all'intero apparecchio (lesioni, incrinature), specialmente al filtro e alla vaschetta del filtro. Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro. Prestare attenzione nel chiudere la leva di chiusura, per evitare di schiacciarsi le dita.

- Estrarre il cavo dalla custodia fino alla lunghezza desiderata.
- Inserire la vaschetta del filtro nel gruppo motore.
- Inserire il filtro e spingerlo in basso fino al percettibile scatto di arresto. Il filtro deve essere saldamente in sede sull'azionamento.
Controllare prima se presenta danni!
- Inserire il contenitore del residuo di centrifugazione nel gruppo motore.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la leva di chiusura fino al percettibile scatto di arresto sul coperchio.
- Disporre il bicchiere succo con il beccuccio sotto lo scarico.
Per evitare spruzzi, applicare il coperchio sul bicchiere succo.
- Aprire il tappo all'uscita.

- Introdurre il pestello nella bocca di carico. Il pestello presenta una scanalatura guida!

Preparare frutta e verdura

Attenzione!

Preparare solo frutta e verdura mature e non congelate. La frutta e verdura non completamente mature intasano rapidamente il filtro.

- Prima lavare frutta e verdura.
- Snocciolare la frutta con nocciolo. Togliere i gambi grezzi.
- Spezzettare la frutta e verdura più grande, affinché possa passare attraverso il pozzetto di carico.
- Lavorare solo frutta e verdura fresche.
- I frutti con buccia spessa e dura (ad es. ananas, meloni, arance, carote rosse) devono essere prima sbucciati. Asportare dagli agrumi la pellicola bianca!
- La consistenza del succo di mela dipende dal tipo di mela usato. Quanto più succosa è la mela, tanto più fluido è il succo. Per ritardare l'annerirsi del succo di mela aggiungere qualche goccia di succo di limone.
- Anche foglie e gambi (ad es. torsoli di insalata in foglia) possono essere lavorati in questo spremiagrumi.
- Bere il succo possibilmente subito dopo la preparazione, poiché perde rapidamente gusto e valore nutritivo.
- Lo spremiagrumi non è idoneo per lavorare frutta e verdura particolarmente dure, fibrose e contenenti amido (ad es. canna da zucchero, banane, papaie, avocado, fichi e manghi).

Estrarre il succo



Pericolo ferite

Non introdurre le dita nel pozzetto di carico. Utilizzare solo il pestello a corredo!

- Mettere l'apparecchio montato su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire la spina.
- Accendere l'apparecchio.
 - La velocità **1** è adatta specialmente per frutta/verdura molto succose,

ad es. angurie, uva, pomodori, cetrioli e lamponi.

- La velocità **2** è adatta per frutta e verdura dure e compatte, ad es. carote.

La durata d'uso dell'apparecchio è 10 minuti per tutte le specie di frutta ed ortaggi, come ad es. carote gialle, cetrioli, mele e pere.

Nella lavorazione di grandi quantità non usare mai l'apparecchio oltre 40 secondi. Infine spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

- A motore in moto, introdurre la frutta/verdura nel pozzetto di carico.
- Per spingere usare solo il pestello. Non introdurre mai le dita nella bocca di carico!
- Esercitare sul pestello solo una leggera pressione. Questo aumenta l'estrazione di succo e protegge l'apparecchio.
- Spegnere l'apparecchio. Disporre l'interruttore su **0/off**. Spegnere l'apparecchio solo quando non scorre più succo.

Attenzione!

Prima di aprire l'apparecchio, attendere assolutamente l'arresto del motore.



Avvertenze importanti

- Vuotare il contenitore del residuo di centrifugazione prima che il residuo di centrifugazione raggiunga il bordo della vaschetta del filtro.
- Le vibrazioni dell'apparecchio durante la centrifuga indicano un'occlusione del filtro oppure un filtro danneggiato. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Controllare il filtro. Non utilizzare mai più un filtro danneggiato!

Vuotare il contenitore residui ed il filtro

Figura 6

Vuotare il contenitore del residuo di centrifugazione prima che il residuo di centrifugazione raggiunga il bordo della vaschetta del filtro.

A tal fine spegnere l'apparecchio:

- Disporre l'interruttore su **0/off**.
- Per l'estrazione afferrare il contenitore del residuo di centrifugazione sulla presa concava e ruotarlo verso l'esterno.

Prima di proseguire il lavoro inserire di nuovo il contenitore del residuo di centrifugazione.

Vuotare il filtro quando

- la velocità di rotazione del motore si riduce notevolmente,
- il succo diventa più denso,
- l'apparecchio comincia a vibrare sensibilmente.

Consiglio: vuotare contemporaneamente contenitore residui e filtro.

Importante!

Se il succo è penetrato sotto la vaschetta del filtro, assorbirlo subito con un panno umido.

Smontaggio



Pericolo di scariche elettriche

Prima di eseguire lavori all'apparecchio, estrarre la spina d'alimentazione.



Pericolo ferite

Smontare l'apparecchio solo dopo che il motore si è fermato. Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro.

Figura

- Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Attendere fino all'arresto del motore (ca. 10–12 secondi).
- Rimuovere pestello e contenitore residui.
- Ruotare in avanti la leva di chiusura.
- Rimuovere il coperchio.
- Sollevare ed estrarre con entrambe le mani la vaschetta del filtro dall'unità motore.
- Estrarre il filtro dalla vaschetta.

Pulizia e cura



Avvertenza importante

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



Pericolo di scariche elettriche

Prima di eseguire lavori all'apparecchio, estrarre la spina d'alimentazione. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.



Pericolo ferite

Non toccare le lame grattugia/lame sul fondo del filtro. Per la pulizia usare una spazzola!

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

- Pulire il filtro prima con una spazzola, sciacquarlo poi sotto acqua corrente oppure nella lavastoviglie. Le alterazioni di colore sul filtro e sulle lame grattugia ceramiche (causate ad es. da carote, barbabietole rosse) possono essere rimosse agevolmente con un poco di olio vegetale.
- Pulire il motore con un panno umido, se necessario usare poco detersivo per piatti. Asciugare subito il motore.
- Tutte le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.

Le macchie (per es. di carote, rape rosse) sul rivestimento di plastica possono essere facilmente rimosse con un poco di olio vegetale. Successivamente, mettere i componenti nella lavastoviglie (se adatti).

Sostituire il filtro

Sostituire il filtro ai primi segni d'usura oppure danni, per evitare qualsiasi pericolo di rottura. In caso d'uso giornaliero, il filtro deve essere sostituito dopo circa 5 anni.



Avvertenza importante

Un filtro può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 00754210).

Avvertenze sulla rottamazione



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

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

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Ricette

Smoothie di melone-yogurt

(Per 4 drink)

200 g yogurt naturale

2 punte di coltello di polpa di vaniglia

2 cucchiaini di miele, gusto a piacere

400 g polpa di anguria, senza buccia e semi

- Miscelare lo yogurt con la polpa di vaniglia ed il miele fino ad ottenere una miscela omogenea e senza grumi e versarla in un bicchiere alto.
- Tagliare l'anguria in pezzi di grandezza adatta e centrifugare.
- Versare il succo sullo yogurt e servire, decorato a piacere con un pezzetto di anguria.

Drink di cetriolo-kefir

(Per 4 drink)

2 cetrioli

800 g kefir

200 g yogurt

2 cucchiaini di olio di oliva

2 cucchiaini succo di limone

4 cucchiaini di aneto appena tritato

Sale marino

Pepe, dal macinino

- Lavare e pulire i cetrioli e con uno sbucciatore tagliare quattro fette longitudinali.
- Centrifugare il resto dei cetrioli.
- Mescolare infine il succo con kefir, yogurt, olio e succo di limone.
- Incorporare poi l'aneto e insaporire il drink con sale e pepe.
- Infilzare su spiedini di legno a forma ondulata le fette longitudinali di cetriolo. Versare il drink in bicchieri e poggiarvi sopra gli spiedini di cetriolo.

Smoothie di peperone-verdura

(Per 4 drink)

2 peperoni rossi

8 pomodori maturi

1 cucchiaino di peperone dolce in polvere

1/2 cucchiaini di olio di oliva

sale

Pepe di Caienna

2 cucchiaini succo di limone

Pepe di Sichuan per decorazione

- Lavare i peperoni, tagliarli a metà, privarli dei semi e delle parti bianche interne e tagliarli in pezzi grossolani.
- Lavare i pomodori, asportare con un coltello il picciolo e spezzettarli.
- Centrifugare pomodori e peperoni.
- Mescolare con il peperone in polvere e l'olio di oliva e insaporire con sale, pepe di Caienna e succo di limone.
- Versare in un bicchiere freddo e servire guarnito con pepe di Sichuan sminuzzato.

Succo «Tropical»

1 arancia

1/2 mango

1 fetta di ananas

1 fetta di anguria

5 bacche (ad es. fragole)

- Sbucciare l'arancia, l'ananas e l'anguria e togliere inoltre il nocciolo al mango.
- Centrifugare tutto alla velocità 1.
- Servire la bevanda in bicchiere.

Dolce di carote

4 uova

4 cucchiaini di acqua calda

200 g zucchero

100 g farina

500 g di carote (per questo si utilizzano i residui (200–300 g) di carote centrifugate – sono nel contenitore del residuo di centrifugazione.)

200 g nocciole macinate

1 cucchiaino di lievito in polvere

- Centrifugare le carote in ca. 5 secondi alla velocità 2.
(In caso di lavorazione di grandi quantità, dopo ogni svuotamento del contenitore del residuo di centrifugazione lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.)
- Mescolare uova, acqua e zucchero per ca. 5 minuti. La miscela deve avere un aspetto schiumoso.
- Aggiungere lentamente farina, lievito in polvere, nocciole e carote. I pezzetti di carota non devono essere troppo grandi.
- Mettere l'impasto in uno stampo (ad es. stampo a cerniera con 260 mm di diametro) e cuocere in forno a 180 gradi per 30–35 minuti.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe SIEMENS-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid	23
Inschakelbeveiliging	25
In één oogopslag	25
Bedienen	25
Reiniging en onderhoud	27
Zeef vervangen	27
Opmerking betreffende recycling	28
Garantievoorwaarden	28
Recepten	28

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.

Dit apparaat is geschikt voor het centrifugeren van fruit (bijv. appels, peren, ontpitte pruimen en kersen) en groente (bijv. tomaten, wortels). Het is niet geschikt voor het verwerken van bijzonder harde, vezelige en zetmeelhoudende fruit- en groentesoorten (bijv. suikerriet, bananen, papaja's, avocado's, vijgen, mango's).

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

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voor elk gebruik moet het hele apparaat, vooral de zeef en het zeefbakje, worden gecontroleerd op beschadiging (scheuren, barsten). Het apparaat niet gebruiken wanneer de zeef of het deksel beschadigd is of zichtbare scheuren vertoont.

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

Gevaar van elektrische schok!

Verwondingsgevaar!

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

Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

Neem het apparaat pas uit elkaar wanneer de motor stilstaat.

Het apparaat is bedoeld voor gebruik door één persoon.

Verwondingsgevaar!

Wees voorzichtig bij het sluiten van de sluitbeugel, om te voorkomen dat uw vingers bekneld raken.

Niet met de vingers in de vulopening grijpen.

Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!

Raspessen/messen op de bodem van de zeef niet aanraken.

De zeef eerst reinigen met de borstel en dan afspoelen onder stromend water of in de afwasautomaat.

Belangrijk!

Verwerk alleen rijp(e) en niet-bevroren fruit en groente.

Bij onrijp fruit en onrijpe groente raakt de zeef zeer snel verstopt.

Pulpbak leegmaken voordat de pulp de rand van het zeefbakje bereikt.

Trillingen van het apparaat tijdens het centrifugeren wijzen op een verstopte of beschadigde zeef. Het apparaat direct uitschakelen.

Zeef controleren. Een beschadigde zeef niet meer gebruiken!

Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



De sluiting is open!



De sluiting is gesloten!

Inschakelbeveiliging

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer

- het zeefbakje en het deksel goed zijn aangebracht en
- de sluitbeugel goed vastzit.

Vergrendeling van het deksel controleren voor elk gebruik! Voor het eerste gebruik **van het apparaat moet het verpakkingsmateriaal volledig** worden verwijderd!

In één oogopslag


De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 

- 1 Motorblok
- 2 Schakelaar
 - 0/off** Apparaat uitschakelen
 - 1 Apparaat inschakelen/laagste snelheid
 - 2 hoogste snelheid
- 3 Sluitbeugel
- 4 Pulpbak
- 5 Sapkom met deksel
- 6 Zeefbakje
 - a) Uitloop
 - b) Sluiting




Attentie!

Bij inschakeling van het apparaat moet de sluiting geopend zijn (sluiting bovenaan/ ).

Bij geopende sluiting stroomt het sap in de sapkom.



Attentie!

Bij het leegmaken van de sapkom het apparaat uitschakelen (**0/off**) en de sluiting sluiten (naar beneden drukken/ ). Zo wordt het uitstromen van sap stopgezet en voorkomt u dat de ondergrond vuil wordt.

- 7 Zeef met keramische raspmissen
- 8 Deksel
- 9 Vulopening
- 10 Stopper
- 11 Kabelvak

Bedienen

Afb. 

In elkaar zetten



Verwondingsgevaar

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

Voor elk gebruik moet het hele apparaat, vooral de zeef en het zeefbakje, worden gecontroleerd op beschadiging (scheuren, barsten).

Raspmissen/messen op de bodem van de zeef niet aanraken.

Wees voorzichtig bij het sluiten van de sluitbeugel, om te voorkomen dat uw vingers bekneld raken.

- Het snoer tot de gewenste lengte uit het kabelvak trekken.
- Zeefbakje aanbrengen in de motoreenheid.
- Zeef aanbrengen en omlaag drukken tot hij hoorbaar vastklikt. De zeef moet vast op de aandrijving zitten. Eerst controleren op beschadiging!
- Pulpbak aanbrengen in de motoreenheid.
- Deksel aanbrengen.
- Sluitbeugel over het deksel draaien tot deze hoorbaar vastklikt.
- Sapkom met de gietmond onder de uitloop zetten. Deksel op de sapkom doen om spatten te voorkomen.
- Sluiting in de uitloop openen.
- Stopper in de vulschacht steken. De stopper heeft een geleidingsleuf!

Fruit en groente voorbereiden

Attentie!

Verwerk alleen rijp(e) en niet-bevroren fruit en groente. Bij onrijp fruit en onrijpe groente raakt de zeef zeer snel verstopt.

- Fruit en groente eerst wassen.
- Pitten en dikke stelen verwijderen. Stelen verwijderen.
- Grote stukken fruit en groente eerst klein maken, zodat het in de vulopening past.
- Alleen vers fruit en verse groente verwerken.
- Vruchten met een dikke en harde schil (bijv. ananassen, meloenen, sinaasappels, bieten) eerst schillen. Het wit en de velletjes van citrusvruchten verwijderen!
- De consistentie van het appelsap hangt af van de gebruikte appelsoort. Hoe sappiger de appels, des te dunner het sap. Aan appelsap kunt u een paar druppels citroensap toevoegen om het bruin worden van het sap te vertragen.
- Ook bladeren en stelen (bijv. stronken van kropsla) kunnen in deze sapcentrifuge worden verwerkt.
- Drink het sap direct nadat u het hebt toe bereid, het verliest snel zijn smaak en voedingswaarde.
- De sapcentrifuge is niet geschikt voor het verwerken van bijzonder harde, vezelige en zetmeelhoudende fruit- en groentesoorten (bijv. suikerriet, bananen, papaja's, avocado's, vijgen en mango's).

Uitpersen



Verwondingsgevaar

Niet met de vingers in de vulopening grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!

- Het in elkaar gezette apparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Apparaat inschakelen.
 - Stand **1** is vooral geschikt voor fruit/groente met zeer veel sap, bijv. watermeloenen, druiven, tomaten, augurken en frambozen.
 - Stand **2** is vooral geschikt voor hard en stevig fruit en groente, bijv. wortels.

De gebruiksduur van het apparaat bedraagt 10 minuten voor alle fruit- en groentesoorten, zoals wortels, augurken, appels en peren.

Bij verwerking van grote hoeveelheden het apparaat niet langer dan 40 seconden gebruiken. Daarna het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.

- Fruit/groente in de vulopening doen terwijl de motor loopt.
- Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper. Nooit uw vingers in de vulschacht steken! Slechts lichtjes op de stopper drukken. Dit levert meer sap op en ontziet het apparaat.
- Apparaat uitschakelen. Schakelaar op **0/off** zetten. Het apparaat pas uitschakelen wanneer er geen sap meer uitloopt.

Attentie!

Altijd wachten met openen tot de motor stilstaat.



Belangrijke aanwijzingen

- Pulpbak leegmaken voordat de pulp de rand van het zeefbakje bereikt.
- Trillingen van het apparaat tijdens het centrifugeren wijzen op een verstopte of beschadigde zeef. Het apparaat direct uitschakelen. Zeef controleren. Een beschadigde zeef niet meer gebruiken!

Pulpbak en zeef leegmaken

Afb. 6

Pulpbak leegmaken voordat de pulp de rand van het zeefbakje bereikt.

Hier toe het apparaat uitschakelen.

- Schakelaar op **0/off** zetten.
- Om de pulpbak te verwijderen, deze bij de handgreep-utholling vastpakken en naar buiten zwenken.

De pulpbak weer aanbrengen voordat u het apparaat weer gebruikt.

Maak de zeef leeg wanneer

- het motortoerental aanzienlijk afneemt,
- het sap dikker wordt,
- het apparaat aanmerkelijk begint te trillen.

Advies: maak de pulpbak en de zeef tegelijk leeg.

Belangrijk!

Wanneer er sap onder het zeefbakje is gekomen, dient u dit direct te verwijderen met een vochtige doek.

Uit elkaar nemen



Gevaar van een elektrische schok

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden uitvoert aan het apparaat.



Verwondingsgevaar

Neem het apparaat pas uit elkaar wanneer de motor stilstaat. Raspmesses/messen op de bodem van de zeef niet aanraken.

Afb.

- Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Wachten tot de motor stilstaat (ca. 10–12 sec.).
- Stopper en pulpbak verwijderen.
- Sluitbeugel naar voren draaien.
- Deksel verwijderen.
- Het zeefbakje met beide handen uit de motoreenheid tillen en verwijderen.
- De zeef uit de zeefbakje nemen.

Reiniging en onderhoud



Belangrijke aanwijzing

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



Gevaar van een elektrische schok

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden uitvoert aan het apparaat. Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.



Verwondingsgevaar

Raspmesses/messen op de bodem van de zeef niet aanraken.

Voor het reinigen een borstel gebruiken!

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

- De zeef eerst reinigen met de borstel en dan afspoelen onder stromend water of in de afwasautomaat. Verkleuringen van de zeef en de keramische raspmesses (bijv. door wortels, rode bieten) kunnen eenvoudig worden verwijderd met een beetje plantaardige olie.
- De motoreenheid afvegen met een vochtige doek, indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken. De motoreenheid direct afdrogen.
- Alle andere onderdelen zijn geschikt voor de afwasautomaat.

Verkleuringen van de kunststof onderdelen (bijv. door wortels, rode bieten) kunnen eenvoudig worden verwijderd met een beetje plantaardige olie.

Onderdelen in de afwasautomaat doen (voor zover ze daarvoor geschikt zijn).

Zeef vervangen

Vervang de zeef bij het eerste teken van slijtage of beschadiging, om elk gevaar van breuk te voorkomen. Bij dagelijks gebruik dient de zeef na ongeveer 5 jaar te worden vervangen.



Belangrijke aanwijzing

Een zeef kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 00754210).

Opmerking betreffende recycling



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

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

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

Garantievoorwaarden

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

Recepten

Meloen-yoghurt-smoothie

(voor 4 porties)

200 g natuuryoghurt

2 mespuntjes vanillemerg

2 eetlepels honing, naar smaak

400 g watermeloenvruchtvlies, zonder schil en pitten

- De yoghurt, het vanillemerg en de honing doorroeren tot een glad mengsel en in een hoog glas doen.
- De meloen in passende stukken snijden en centrifugeren.
- Over de yoghurt gieten en naar wens serveren met een stuk meloen ter garnering.

Komkommer-kefir-drink

(voor 4 porties)

2 komkommers

800 g kefir

200 g yoghurt

2 theelepel olijfolie

2 eetlepel citroensap

4 eetlepel verse fijngesneden dille

Zeezout

Peper uit de molen

- De komkommers wassen, schoonmaken en met een dunschiller vier plakken in de lengte afsnijden.
- De rest van de komkommers centrifugeren.
- Daarna het sap samen met kefir, yoghurt, olie en citroensap mixen.
- Dille erdoor roeren en de drank op smaak brengen met peper en zout.
- De komkommerplakken golvend op een houten pen steken. De drank in glazen doen en de komkommerspiezen erop leggen.

Paprika-groente-smoothie

(voor 4 porties)

2 rode paprika's

8 volrijpe tomaten

1 theelepel paprikapoeder, edelzoet

½ theelepel olijfolie

zout

Cayennepeper

2 theelepels citroensap

Sechuanpeper ter garnering

- De paprika's wassen, halveren, ontdoen van zaad en zaadlijsten en in grove stukken snijden.
- De tomaten wassen, ontdoen van de kroontjes en in stukken snijden.
- Tomaten en paprika's centrifugeren.
- Paprikapoeder en olijfolie erdoor roeren en op smaak brengen met zout, cayennepeper en citroensap.
- In een koud glas doen en gegarneerd met sechuanpeper serveren.

Sap „tropical“

1 sinaasappel

½ mango

1 schijf ananas

1 schijf watermeloen

5 bessen (bijv. aardbeien)

- Schil van sinaasappel, ananas en watermeloen verwijderen, evenals de mangopit.
- Alles op stand 1 centrifugeren.
- Het drankje serveren in een glas.

Worteltaart

4 eieren

4 eetlepels warm water

200 g suiker

100 g meel

500 g wortels (hiervoor worden de resten (200–300 g) van het centrifugeren van de wortels gebruikt – deze vindt men in de pulpbak.)

200 g gemalen hazelnoten

1 theelepels bakpoeder

- De wortels op stand 2 centrifugeren in ca. 5 seconden.
(Bij verwerking van grote hoeveelheden het apparaat telkens na het leegmaken van de pulpbak tot op kamertemperatuur laten afkoelen.)
- Eieren, water en suiker ca. 5 minuten door elkaar roeren. Het mengsel moet er schuimig uitzien.
- Meel, bakpoeder, hazelnoten en wortels er geleidelijk aan toevoegen.
De wortelstukken mogen niet te groot zijn.
- Het deeg in een vorm doen (bijv. een springvorm met een diameter van 260 mm) en 30–35 minuten bakken op 180 graden.

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	30
Indkoblingssikring	32
Overblik	32
Betjening	32
Rengøring og pleje	34
Sien udskiftes	34
Henvisninger til bortskaffelse	34
Garantibetingelser	34
Opskrifter	35

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.

Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en husholdning. Dette apparat er egnet til presning af frugt (f.eks. æbler, pærer, blommer og kirsebær uden sten) og grøntsager (f.eks. tomater, gulerødder).

Det er ikke egnet til forarbejdning af særligt hård, fiberholdig eller stivelsesholdig frugt og grønt (f.eks. sukkerrør, banan, papaya, avocado, figer og mango).

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

Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

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

Apparatet er ikke legetøj for børn.

Apparatet må udelukkende tilsluttes og anvendes iht. oplysningerne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum.

Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede. Kontrollér hele apparatet, især si og siskål, for beskadigelser (revner, brist) før hver brug. Brug ikke apparatet, hvis sien eller låget er beskadiget eller har synlige revner. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare. Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Fare for elektrisk stød!

Kvæstelsesfare!

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaske-maskinen.

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten.

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

Skil først apparatet ad, når motoren står stille.

Apparatet er beregnet til at blive brugt af en person.

Fare for kvæstelser!

Luk lukkebøjlen forsigtigt for at undgå, at fingrene kommer i klemme.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

Benyt udelukkende den medleverede stopper!

Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien.

Sien rengøres først med børsten, herefter skylles den af under rindende vand eller stilles i opvaskemaskinen.

Vigtigt!

Der må kun forarbejdes modne og ikke frosne frugter og grøntsager.

Umoden frugt og grønt tilstopper sien meget hurtigt.

Tøm beholderen for presserester, før presseresterne når op til kanten af siskålen.

Vibrerer apparatet under presningen, er det tegn på en tilstoppet eller beskadiget si. Sluk straks for apparatet. Kontrollér sien.

Anvend ikke mere sien, hvis den er beskadiget!

Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Lukningen er åben!



Lukningen er lukket!

Indkoblingssikring

Apparatet kan kun tændes, hvis

- siskålen og låget er sat rigtigt på og
- lukkebøjen er faldet i hak.

Kontrollér låglåsen før hver brug!

Alt emballagematerialet skal være fjernet, **før apparatet tages i brug første gang!**

Overblik


Fold billedsiden ud.

Billede 

- 1 Motorenhed
- 2 Drejekontakt
 - 0/off** Sluk apparatet
 - 1 Tænd for apparatet/Laveste hastighed
 - 2 Højeste hastighed
- 3 Lukkebøjle
- 4 Beholder for presserester
- 5 Saftbæger med låg
- 6 Siskål
 - a) Udløb
 - b) Lukning




Vigtig henvisning

Når apparatet tændes, skal lukningen være åbnet (lukning oppe/)

Når lukningen er åbnet, strømmer saften ned i saftbægeret.



Vigtig henvisning

Når saftbægeret tømmes, skal apparatet være slukket (**0/off**) og lukningen lukket (trykkes ned/)

Derved forhindres det, at yderligere saft strømmer ud, og at arbejdsfladen bliver snavset.

- 7 Si med keramiske råkostklinger
- 8 Låg
- 9 Påfyldningsskakt
- 10 Stopper
- 11 Kabelopbevaring

Betjening

Billede 

Samling



Kvæstelsesfare

Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Kontrollér hele apparatet, især si og siskål, for beskadigelser (revner, brist) før hver brug. Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien.

Luk lukkebøjen forsigtigt for at undgå, at fingrene kommer i klemme.

- Træk kablet ud af kabelopbevaringen i den ønskede længde.
- Sæt siskålen ind i motorenheden.
- Sæt sien i og tryk den nedad, indtil den falder hørbart i hak. Sien skal sidde fast på drevet. Kontrollér først om den er beskadiget!
- Sæt beholderen for presserester i motorenheden.
- Sæt låget på.
- Sving lukkebøjen hen over låget, til den falder hørbart i hak.
- Stil saftbægeret med hældetuden ind under udløbet. Fjern låget fra saftbægeret for at undgå stænk.
- Åbn lukningen på udløbet.
- Sæt stopperen i påfyldningsskakten. Stopperen har en føringsrille!

Forberedelse af frugter og grøntsager

OBS!

Der må kun forarbejdes modne og ikke frosne frugter og grøntsager. Umoden frugt og grønt tilstopper sien meget hurtigt.

- Skyl først frugterne og grøntsagerne.

- Tag stenen i stenfrugter ud. Fjern grove stilke.
- Finhak større stykker frugt eller grøntsager, så de passer gennem påfyldningsskakten.
- Forarbejd kun frisk frugt og grønt.
- Skræl frugter med tyk og hård skal (f.eks. ananas, melon, appelsin, rødbeder) forinden. Fjern den hvide hud fra citrusfrugter!
- Konsistensen af æblesaften afhænger af den anvendte æblesort. Jo saftigere æblerne er, desto tyndere er saften. Kom et par dråber citronsaft i æblesaften, så saften ikke bliver så hurtig brun.
- Blade og stilke (f.eks. stokke fra blad-salat) kan ligeledes forarbejdes i denne saftpresse.
- Saft skal helst drikkes umiddelbart efter tilberedelsen, da den hurtigt taber smag og næringsværdi.
- Saftpresseren er ikke egnet til forarbejdning af særligt hård, fiberholdig og stivelsesholdig frugt og grønt (f.eks. sukkerrør, banan, papaya, avocado, figner og mango).

Presning af saft



Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten. Benyt udelukkende den medleverede stopper!

- Stil den samlede apparat på en glat og ren arbejdsflade.
 - Sæt netstikket i.
 - Tænd for apparatet.
 - Trin 1 er især egnet til meget saftig frugt/grønt som f.eks. vandmeloner, vindruer, tomater, agurker og hindbær.
 - Trin 2 er egnet til hård, fast frugt og grønt, f.eks. gulerødder.
- Apparatets brugstid er 10 minutter til alle slags frugt og grønt som f.eks. gulerødder, agurker, æbler og pærer. Ved forarbejdning af større mængder må apparatet aldri være i brug i længere end 40 sekunder. Sluk herefter for apparatet og lad det afkøle.

- Kom frugt/grønt i påfyldningsskakten, mens motoren er i gang.
- Anvend kun stopperen til at skubbe efter med. Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten! Tryk kun let på stopperen. Derved presses der mere saft ud, og apparatet beskyttes.
- Sluk for apparatet. Stil drejekontakten på **0/off**. Sluk først apparatet, når der ikke mere løber saft ud.

OBS!

Vent altid indtil motoren står helt stille, inden apparatet åbnes.



Vigtige henvisninger

- Tøm beholderen for presserester, før presseresterne når op til kanten af siskålen.
- Vibrerer apparatet under presningen, er det tegn på en tilstoppet eller beskadiget si. Sluk straks for apparatet. Kontrollér sien. Anvend ikke mere sien, hvis den er beskaget!

Tømning af beholder for presserester og si

Billede

Tøm beholderen for presserester, før presseresterne når op til kanten af siskålen. Sluk hertil for apparatet:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Tag fat i gribefordybningen, når beholderen for presserester skal tages ud, og sving den ud.

Sæt beholderen for presserester i igen, før arbejdet fortsættes.

Tøm sien, hvis

- motorens omdrejningstal reduceres meget,
- saften bliver mere tyktflydende,
- apparatet tydeligt begynder at vibrere.

Anbefaling: Tøm beholderen for presserester og sien samtidigt.

Vigtigt!

Er saft løbet ind under siskålen, fjernes denne straks med en fugtig klud.

Adskillelse



Risiko for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før alle arbejder på apparatet.



Kvæstelsesfare

Skil først apparatet ad, når motoren står stille. Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien.

Billede

- Sluk for apparatet og træk netstikket ud.
- Vent indtil motoren står stille (ca. 10–12 sek.).
- Tag stopperen og beholderen for presse-rister ud.
- Sving lukkebøjlen fremad.
- Tag låget af.
- Løft siskålen med begge hænder ud af motorenheden og tag den ud.
- Tag sien ud af siskålen.

Rengøring og pleje



Vigtig henvisning

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



Risiko for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før alle arbejder på apparatet. Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaske-maskinen.



Kvæstelsesfare

Berør ikke råkostklinger/klinger på bunden af sien. Benyt en børste til rengøring!

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

- Rengør først sien med børsten, skyl den herefter af under rindende vand eller stil den i opvaskemaskinen.

Misfarvninger på sien og de keramiske råkostklinger (f.eks. fra gulerødder, rødbeder) kan nemt fjernes med en smule vegetabilsk olie.

- Tør motorenheden af med en fugtig klud, benyt en smule opvaskemiddel efter behov. Tør omgående motorenheden af.
- Alle andre dele tåler opvaskemaskine.

Misfarvninger (f.eks. fra gulerødder, rødbeder) på plastdelene kan nemt fjernes med en smule vegetabilsk olie.

Kom derefter delene i opvaskemaskinen (hvis de er egnet hertil).

Sien udskiftes

Udskift sien så snart det tyder på, at den er slidt eller beskadiget for at undgå, at den brister. Ved daglig brug bør sien udskiftes efter ca. 5 år.



Vigtig henvisning

En si kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 00754210).

Henvisninger til bortskaffelse



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

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

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

Garantibetingelser

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

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

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

Opskrifter

Smoothie med melon og yoghurt

(Til 4 drinks)

200 g naturyoghurt
2 knivspids vanillemarv
2 spsk. honning, efter smag
400 g vandmelon frugtkød, uden skal og kerner

- Rør yoghurt, vanillemarv og honning til en glat masse og kom den i et højt glas.
- Skær melonen i passende stykker og tryk dem gennem saftpresseren.
- Hæld det på yoghurten og garnér med et stykke melon efter smag og behag.

Agurk-kefir-drink

(Til 4 drinks)

2 agurker
800 g kefir
200 g yoghurt
2 tsk. olivenolie
2 spsk. citronsaft
4 spsk. frisk hakket dild
havsalt

friskmalet peber

- Vask agurkerne, skræl dem og skær af fire lange skiver med en kartoffelskræller.
- Tryk resten af agurkerne gennem saftpresseren.
- Bland herefter saften sammen med kefir, yoghurt, olie og citronsaft.
- Tilsæt dilden og smag drinken til med salt og peber.
- Anbring agurkestrimlerne i en bølge på træspyd. Fyld drinken i glas og læg agurkespydderne ovenpå.

Paprika-grøntsags-smoothie

(Til 4 drinks)

2 røde peberfrugter
8 modne tomater
1 tsk. paprikapulver, sød
½ tsk. olivenolie
salt
cayennepeber
2 tsk. citronsaft
szechuanpeber til garnering

- Vask peberfrugterne, skær dem i halve, fjern kernehus og det hvide inde i frugterne og skær dem i store stykker.

- Vask tomaterne, skær stilken ud og skær dem i stykker.
- Tryk tomater og peberfrugter gennem saftpresseren.
- Rør saften sammen med paprikapulveret og olivenolien og smag til med salt, cayennepeber og citronsaft.
- Kom saften i et koldt glas og garnér den med revet szechuanpeber, før den serveres.

Saft „Tropical“

1 orange
½ mango
1 skive ananas
1 skive vandmelon
5 bær (f.eks. jordbær)

- Fjern skallen fra orange, ananas og vandmelon samt stenen fra mangoen.
- Tryk det hele gennem saftpresseren på trin 1.
- Servér drinken i glas.

Gulerodskage

4 æg
4 spsk. varmt vand
200 g sukker

- 100 g mel
- 500 g gulerødder (Her bruges gulerodsresterne (200–300 g), der bliver tilbage efter presningen af gulerødderne – de findes i beholderen for presserester.)
- 200 g malede hasselnødder
- 1 tsk. bagepulver
- Pres saften ud af gulerødderne på trin 2 i ca. 5 sekunder.
(når der forarbejdes større mængder, skal maskinen afkøles til stuetemperatur, hver gang kvasbeholderen er blevet tømt.)
- Rør æg, vand og sukker i ca. 5 minutter. Blandingen skal skumme.
- Tilsæt langsomt mel, bagepulver, hasselnødder og gulerødder. Gulerodsstykkerne må ikke være alt for store.
- Kom dejen i en form (f.eks. springform 260 mm diameter) og bag den ved 180 grader i 30–35.

Ændringer forbeholdes.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra SIEMENS. Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet. Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet	36
Innkoblingssikring	38
En oversikt	38
Betjening	38
Rengjøring og pleie	40
Utskifting av silen	40
Henvisninger om avskaffing	40
Garantibetingelser	40
Oppskrifter	41

For din egen sikkerhet

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

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

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

Dette apparatet er egnet for å presse saft ut av frukt (f.eks. epler, pærer, plommer og kirsebær uten stein) og grønnsaker (f.eks. tomater, gulrot).

Det er ikke egnet for bearbeiding av særlig harde, fiber- eller stivelsesholdige frukt og grønnsaker (f.eks. sukkerrør, bananer, papaya, avocado, fiken, mango).

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

Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

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

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom.

Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før hver bruk må hele apparatet, særlig silen og silskålen kontrolleres for skader (rift, sprekker). Ikke bruk apparatet dersom silen eller lokket er skadet eller har tydelige sprekker. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for strømstøt!

Fare for skade!

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

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren.

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

Apparatet må først åpnes når motoren står stille.

Apparatet er beregnet for at en person bruker det.

Fare for skade!

Vær forsiktig når du lukker låsebøylen, slik at du ikke klemmer fast fingrene.

Det må aldri gripes ned med fingrene i påfyllingssjakten.

Det må utelukkende brukes den medleverte støteren!

Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres.

For rengjøring må silen først rengjøres med børsten, deretter må den skylles under rennende vann eller vaskes i oppvaskmaskinen.

Viktig!

Det må kun bearbeides helt modne og ikke frosne frukt og grønnsaker. Frukt eller grønnsaker som ikke er helt modne stopper til silen ganske fort.

Beholderen for fruktrester må tømmes før restene når opp til kanten på silskålen.

Vibrasjon i apparatet under saftpressingen tyder på at silen er stoppet til eller er skadet. Apparatet må straks slås av. Silen må kontrolleres. En skadet sil må ikke brukes lenger!

Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Låsen er åpen!



Låsen er lukket!

Innkoblingssikring

Apparatet lar seg kun slå på når

- silskålen og lokket er riktig satt på og
- låsebøylen er riktig smekket på.

Låsen på lokket må kontrolleres før hver bruk! **Før første gangs bruk av apparatet, må emballasjen fjernes komplett!**

En oversikt


Vennligst Brett ut siden med bilder.

Bilde

- 1 Motorblokk
- 2 Bryter
 - 0/off Apparatet slås av
 - 1 Apparatet slås på/Laveste hastighet
 - 2 Høyeste hastighet
- 3 Låsebøyle
- 4 Beholder for fruktrester
- 5 Saftbeger med lokk
- 6 Silkurv
 - a) Utløp
 - b) Lås




Viktig henvisning

Når apparatet slås på, må låsen være åpnet (låsen oppe/)

Når låsen er åpen, flyter saften ned i saftbegeret.



Viktig henvisning

Når saftbegeret blir tømt, må apparatet slås av (0/off) og låsen må lukkes (trykkes ned/) . Dermed blir utløpet av saften stoppet og det forhindres således at arbeidsflaten blir smusset.

- 7 Sil med raspeklinger av keramikk
- 8 Lokk
- 9 Påfyllingssjakt
- 10 Støter
- 11 Kabeloppbevaring

Betjening

Bilde

Sammensetting



Fare for skade

Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før hver bruk må hele apparatet, særlig silene og silskålen kontrolleres for skader (rift, sprekker). Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres. Vær forsiktig når du lukker låsebøylen, slik at du ikke klemmer fast fingrene.

- Kabelen trekkes ut av kabeloppbevaringen inntil ønsket lengde.
- Silskålen settes inn i motorblokken.
- Sett inn silen inn og trykk den ned inntil det høres at den smekker i. Silen må sitte fast på drevet. Må kontrolleres for skader først!
- Beholderen for fruktrestene settes inn i motorblokken.
- Lokket settes på.
- Låsebøylen svinges over lokket inntil det høres at den smekker på.
- Saftbegeret med “nesen” stilles under utløpet. Lokket settes på saftbegeret, for å unngå sprut.
- Låsen ved utløpet åpnes.
- Støteren settes inn i påfyllingssjakten. Støteren har en føringsrifle!

Forberedning av frukt og grønnsaker

Obs!

Det må kun bearbeides helt modne og ikke frosne frukt og grønnsaker.

Frukt eller grønnsaker som ikke er helt modne stopper til silen ganske fort.

- Frukt og grønnsaker må vaskes først.

- Steinene fra steinfrukt må fjernes. Grove stilker må fjernes.
- Større frukt og grønnsaker må kuttes opp slik at de passer inn i påfyllingsrøret.
- Det må kun bearbeides fersk frukt og grønnsaker.
- Frukt som har tykt og hardt skall (f.eks. ananas, melon, appelsin, rødbeter) må skrelles først. Den hvite huden på sitrusfrukter må fjernes!
- Konsistensen på eplesaft avhenger av epletypen som brukes. Jo saftigere eplene er, desto tynnere blir saften. Noen dråper sitronsaft tilsettes eplesaften for å forsinke at saften blir brun.
- Blader og stilker (f.eks. roten på blad-salat) kan også bearbeides i denne saftmaskinen.
- Saften bør helst drikkes straks etter tilberedningen, da den fort mister smak og næringsverdier.
- Saftmaskinen egner seg ikke til bearbeidelse av særlig harde, fiber- og stivelsesholdige frukt og grønnsaker (f.eks. sukkerrør, bananer, papaya, avocado, fiken og mango).
- Frukt/grønnsaker fylles i påfyllingssjakten mens motoren er i gang.
- For å skyve ned, brukes utelukkende støteren. Grip aldri ned i påfyllingssjakten med fingrene!
Det må kun trykkes lett på støteren. Dette forhøyer mengden av saft og skåner apparatet.
- Apparatet slås av. Bryteren settes på **0/off**.
Apparatet må først slås av når det ikke kommer mer saft ut.

Obs!

Før apparatet åpnes, må det ventes inntil motoren står stille.

**Viktige henvisninger**

- Beholderen for fruktrester må tømmes før restene når opp til kanten på silskålen.
- Vibrasjoner i apparatet under saftpressingen tyder på at silen er stoppet til eller er skadet. Apparatet må straks slås av. Silen må kontrolleres. En skadet sil må ikke brukes lenger!

Tømming av beholderen for fruktrester og silen

Bilde

Beholderen for fruktrester må tømmes før restene når opp til kanten på silskålen. For dette slås apparatet av:

- Bryteren settes på **0/off**.
- Når den tas ut må beholderen for fruktrester holdes i fordypningene og svinges ut.

Før arbeidet fortsettes må beholderen for fruktrester settes inn igjen.

Silen må tømmes når

- motorens turtall tydelig blir redusert,
- saften blir tykkere,
- apparatet begynner å vibrere tydelig.

Anbefaling: Beholderen for fruktrester og silen skal tømmes samtidig.

Viktig!

Dersom saften renner ut under silskålen, må denne straks tørkes av med en fuktig klut.

Utpressing av saft

**Fare for skade**

Det må aldri gripes ned med fingrene i påfyllingssjakten. Det må utelukkende brukes den medleverte støteren!

- Still det sammensatte apparatet på en glatt, ren arbeidsflate.
 - Støpselet stikkes inn.
 - Apparatet slås på.
 - Trinn **1** er særlig egnet for frukt/grønnsaker med veldig mye saft, f.eks. vannmeloner, vindruer, tomater, agurk og bringebær.
 - Trinn **2** er egnet for harde, faste frukt og grønnsaker, f.eks. gulrot.
- Brukstiden for apparatet er på 10 minutter for alle typer frukt og grønnsaker, slik som f.eks. gulrot, agurk, eple og pære. Ved bearbeidningen av større mengder, må apparatet aldri gå lenger enn i 40 sekunder. Etter bruk må apparatet slås av og avkjøles.

Demontering



Fare for strømstøt

Før alle arbeider på apparaten må støpselet trekkes ut.



Fare for skade

Apparatet må først tas fra hverandre når motoren står stille.
Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres.

Bilde

- Apparatet slås av og støpselet trekkes ut.
- Det må ventes inntil motoren står stille (ca. 10–12 sek.).
- Støteren og beholderen for fruktrester tas ut.
- Låsebøylen svinges framover.
- Lokket tas av.
- Silskålen løftes med begge hendene ut av motorblokken og tas ut.
- Silen tas ut av silskålen.

Rengjøring og pleie



Viktig henvisning

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



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.



Fare for skade

Raspeklinger/klinger på bunnen av silen må ikke berøres.
For rengjøring må det brukes en børste!

Obs!

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

- Silen må først rengjøres med en børste, deretter skylles under rennende vann eller vaskes i oppvaskmaskinen. Misfarginger på silen og raspeklinger av keramikk (f.eks. fra gulrot, rødbete) kan lett fjernes med litt matolje.
- Motorblokken tørkes av med en fuktig klut, om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel. Motorblokken må straks tørkes godt av.
- Alle andre delene er egnet for oppvaskmaskin.

Misfarginger (f.eks. fra gulrøtter, rødbeter) på plastdelene kan lett fjernes med litt matolje. Delene fylles deretter i oppvaskmaskinen (dersom de er egnet for det).

Utskifting av silen

Ved første tegn på slitasje eller skader må silen straks skiftes ut for å unngå at den brekker i stykker. Ved daglig bruk bør silen skiftes ut ca. etter 5 år.



Viktig henvisning

En ny sil kan bestilles hos kundeservice (bestillings nr. 00754210).

Henvisninger om avskaffing



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

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

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

Garantibetingelser

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

Oppskrifter

Melon/yoghurt smoothie

(For 4 drinker)

200 g natur yoghurt

2 knivsodd vaniljemarg

2 ss honning, alt etter smak

400 g fruktkjøtt av vannmeloner, uten skall og kjerner

- Yoghurten røres glatt med vaniljemarg og honning og fylles på i et høyt glass.
- Melonen skjæres i passende stykker og saften presses ut.
- Saften helles oppå yoghurten og serveres alt etter smak med et stykke melon som pynt.

Agurk/kefir drink

(For 4 drinker)

2 agurk

800 g kefir

200 g yoghurt

2 ts olivenolje

2 ss sitronsaft

4 ss ferskt hakket dill

havsalt

pepper fra møllen

- Agurkene vaskes og skrelles, deretter skjæres det fire skiver av på langs med en potetskreller.
- Av resten av agurken presses ut saft.
- Deretter mikses saften sammen med kefir, yoghurt, olje og sitronsaft.
- Så røres dillen inn og drinken smakkes til med salt og pepper.
- Agurkstripene blir stukket i bølger oppå trespyd. Drinken fylles i glass og spydene med agurk legges oppå.

Paprika/grønnsak smoothie

(For 4 drinker)

2 røde paprika

8 helt modne tomater

1 ts paprika pulver, søt

1/2 ts olivenolje

salt

cayenne pepper

2 ts sitronsaft

szechuan pepper som pynt

- Paprika vaskes, halveres, deretter fjernes kjerner og den indre hvite huden og så skjæres paprika i grove stykker.
- Tomatene vaskes, rotkjernen skjæres ut og så skjæres tomatene i stykker.
- Saften presses ut av tomatene og paprikaen.
- Det hele røres sammen med paprika pulveret og olivenoljen og smakes til med salt, cayenne pepper og sitronsaft.
- Fylles på i et kaldt glass og serveres med revet szechuan pepper som pynt.

Saft "Tropical"

1 appelsin

1/2 mango

1 skive ananas

1 skive vannmelon

5 bær (f.eks. jordbær)

- Skallet på appelsinen, ananas og vannmelonene såsom steinen i mangoen fjernes.
- Alt blir presset på trinn 1.
- Drikken serveres i et glass.

Gulrot-kake

4 egg

4 ss varmt vann

200 g sukker

100 g mel

500 g gulrot (her brukes restene (200–300 g) av gulrot som er presset ut – disse finnes i beholderen for fruktrestre.)

200 g malte hasselnøtter

1 ts bakepulver

- Press saften ut av gulroten på trinn 2 i ca. 5 sekunder.
(Ved bearbeidelse av større mengder, må apparatet etter hver tømning av beholderen for fruktrestre avkjøles til romtemperatur.)
- Egg, vann og sukker røres sammen i ca. 5 minutter.
Blandingens konsistens skal være skummende ut.
- Langsamt tilsettes mel, bakepulver, hasselnøtter og gulrot.
Stykkene av gulrot må ikke være for store.
- Deigen fylles i en form (f.eks. en springform 260 mm diameter) og stekes ved 180 grader i 30–35 minutter i stekovnen.

Endringer forbeholdes.

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

Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.

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

Innehåll

För din säkerhet	42
Säkerhetsspårr	44
Kort översikt	44
Användning	44
Rengöring och skötsel	46
Byta till ny sil	46
Anvisningar för avfallshantering	46
Konsumentbestämmelser	46
Recept	47

För din säkerhet

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

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

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

Detsamma gäller bearbetningstiderna. Denna apparat är lämplig för att pressa juicen ur frukt (t.ex. äpplen, päron, urkärnade plommon och körsbär) och grönsaker (t.ex. tomater, morötter).

Den är inte lämplig för att bearbeta mycket hårda, fiberhaltiga eller stärkelsehaltiga frukter och grönsaker (t.ex. sockerrör, bananer, papaya, avokado, fikon, mango).

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

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

Barn får ej leka med apparaten.

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

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Kontrollera före varje användning hela apparaten, i synnerhet sil och silskål, att den inte har några skador (sprickor, revor).

Använd inte apparaten om silen eller locket skadats eller uppvisar synliga sprickor.

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

Dra inte ledningen över vassa kanter eller heta ytor.

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

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för elektriska stötar!

Risk för skada!

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

Använd endast strömvredet för att starta och stänga av apparaten.

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

Apparaten får endast tas isär när motorn står stilla.

Apparaten är avsedd att användas av en person.

Risk för skada!

Var försiktig när du ska stänga låsbygeln så att du inte klämmer fingrarna. Stoppa inte ned fingrarna i matarröret.

Använd uteslutande den påmatare som följer med apparaten!

Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten. Använd borsten för att rengöra silen, skölj därefter under rinnande vatten eller rengör den i diskmaskin.

Viktigt!

Bearbeta endast helt mogna och icke djupfrysta frukter och grönsaker. Fukt och grönsaker som inte är helt mogna täpper mycket snabbt igen silen. Töm behållaren för pressrester innan pressresterna når ända upp till kanten av silskålen.

Vibrationer av apparaten vid pressning av juice tyder det på att silen är igentäppt eller skadad. Stäng genast av apparaten.

Kontrollera silen. En skadad sil skal inte längre användas!

Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Låsanordningen är i öppet läge!



Låsanordningen är i stängt läge!

Säkerhetsspärr

Apparaten går endast att starta om

- silskålen och locket sitter fast på rätt sätt och
- låsbygeln är fastsnäppt på rätt sätt.

Kontrollera att locket sitter fast ordentligt före varje bruk! Avlägsna allt förpackningsmaterial före **första idrifttagningen!**

Kort översikt

Vik ut uppslaget med bilder.

Bild 

1 Motorenhet

2 Strömvred

0/off Stänga av apparaten

1 Slå på apparaten/Lägsta hastighet

2 Högsta hastighet

3 Låsbygel

4 Behållare för pressrester

5 Juicebägare med lock


6 Silskål

a) Pip

b) Låsanordning till pipen




Viktig anvisning

När apparaten slås på måste låsanordningen vara öppen (låsanordningen uppe/)

När låsanordningen är öppen rinner juicen ner i juicebägaren.



Viktig anvisning

Före tömning av juicebägaren ska apparaten slås av (**0/off**) och låsanordningen stängas (trycks nedåt/) . På så vis stoppas ytterligare juice från att rinna ut och därmed förhindras att arbetsytan blir nedsmutsad.

7 Sil med keramiska rivklingor

8 Lock

9 Matarrör

10 Påmatare

11 Kabelförvaring

Användning

Bild 

Ihopsättning



Risk för skada

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Kontrollera före varje användning hela apparaten, i synnerhet sil och silskål, att den inte har några skador (sprickor, revor). Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten.

Var försiktig när du ska stänga låsbygeln så att du inte klämmer fingrarna.

- Dra ut kabeln ur kabelförvaringen till önskad längd.
- Sätt in silskålen i motorenheten.
- Sätt i silen och tryck nedåt tills du hör att den fastnar. Silen måste sitta fast stadigt på drivaxeln. Kontrollera först avseende skador!
- Sätt in behållaren för pressrester i motorenheten.
- Sätt på locket.
- Fäll upp låsbygeln över locket och tryck tills du hör att den snäpper fast.
- Ställ juicebägaren med kilen under pipen. Sätt locket på juicebägaren för att undvika stänk.
- Öppna låsanordningen ovanför pipen.
- Sätt in påmataren i matarröret. Påmataren är försedd med ett ledspår!

Förberedning av frukter och grönsaker

Var försiktig!

Bearbeta endast helt mogna och icke djupfrysta frukter och grönsaker. Frukt och grönsaker som inte är helt mogna täpper mycket snabbt igen silen.

- Tvätta först frukterna/grönsakerna.
- Kärna ur stenfrukter. Tag bort grova stjälkar.
- Skär större frukterna/grönsakerna i mindre bitar så att de får plats i matarröret.
- Bearbeta endast färsk frukt och färska grönsaker.
- Skala först frukter med tjockt och hårt skal (t.ex. ananas, meloner, apelsiner, rödbetor). Avlägsna den vita skalhinnan på citrusfrukter!
- Konsistensen på äppeljuicen är beroende av vald äppelsort. Ju saftigare äpplen, desto mera tunnflytande juicen. Tillsätt ett par droppar citronjuice till äppeljuicen för att fördröja att juicen brunfärgas.
- Blad och stjälkar (t.ex. de grova stjälkarna på bladsallat) kan också bearbetas i juicepressen.
- Drick juicen helst direkt efter beredningen, eftersom juicen snabbt förlorar både smak och näringsvärde.
- Juicepressen är inte lämplig för att bearbeta mycket hårda, fiberhaltiga och stärkehaltiga frukter och grönsaker (t.ex. sockerrör, bananer, papaya, avokado, fikon och mango).

Pressa ut juice



Risk för skada

Stoppa inte ned fingrarna i matarröret. Använd uteslutande den påmataren som följer med apparaten!

- Ställ den ihopmonterade apparaten på plan, ren arbetsyta.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Slå på apparaten.
 - Läge 1 är särskilt lämpligt för frukt/grönt som innehåller väldigt mycket saft, t.ex. vattenmelon, vindruvor, tomater, gurka och hallon.

- Läge 2 är lämpligt för hårda, fasta frukter och grönsaker, t.ex. morötter. Användningstiden för apparaten är 10 minuter åt gången för alla slags frukter och grönsaker, som t.ex. morot, gurka, äpple och päron. Vid bearbetning av större mängder ska apparaten aldrig användas längre än 40 sekunder. Stäng därefter av apparaten och låt den svalna.
- Lägg frukterna/grönsakerna i matarröret medan motorn är igång.
- Använd uteslutande påmataren för att mata ner. Stoppa aldrig ned fingrarna i matarröret! Tryck bara lätt med påmataren. Detta ökar juicemängden och skonar apparaten.
- Stäng av apparaten. Vrid strömvredet på **0/off**. Stäng av apparaten först när juicen inte rinner ut längre.

Var försiktig!

Vänta alltid tills motorn står stilla innan apparaten öppnas.



Viktiga anvisningar

- Töm behållaren för pressrester innan pressresterna når ända upp till kanten av silskålen.
- Vibrationer av apparaten vid pressning av juice tyder det på att silen är igentäppt eller skadad. Stäng genast av apparaten. Kontrollera silen. En skadad sil skal inte längre användas!

Tömning av behållaren för pressrester och silen

Bild

Töm behållaren för pressrester innan pressresterna når ända upp till kanten av silskålen.

Stäng för detta av apparaten:

- Vrid strömvredet på **0/off**.
- Fatta behållaren för pressrester i fördjupningarna för fingrar och sväng den utåt. Sätt behållaren för pressrester in igen innan arbetet fortsätts. Töm silen när
 - motorns varvtal tydligt minskar,
 - juicen blir mera tjockflytande,
 - apparaten börjar vibrera märkbart.

Rekommendation: Töm behållaren för pressrester och silen samtidigt.

Viktigt!

Om juice hamnar utanför silskålen, torka genast bort den med fuktig torkduk.

Isärtagning



Risk för elektriska stötar

Före alla arbeten på apparaten dra ut stickkontakten ur vägguttaget.



Risk för skada

Ta endast isär apparaten när motorn står helt stilla. Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten.

Bild

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vänta tills motorn står stilla (ca. 10–12 sek.).
- Ta ut påmataren och behållaren för pressrester.
- Fäll låsbygeln nedåt.
- Lossa locket.
- Lyft silskålen med båda händerna från motorenheten och ta ut den.
- Ta ut silen ur silskålen.

Rengöring och skötsel



Viktig anvisning

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



Risk för elektriska stötar

Före alla arbeten på apparaten dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.



Risk för skada

Ta inte i rivklingorna/klingorna i silens botten. Använd en borste för rengöring!

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparats ytor kan skadas.

- Rengör silen först med en borste, skölj den därefter under rinnande vatten eller rengör den i diskmaskin. Missfärgningar på silen och de keramiska rivklingorna (t.ex. av morötter, rödbetor) kan lätt avlägsnas med lite vegetabilisk olja.
- Torka av motorenheten med en fuktig duk, använd lite diskmedel vid behov. Torka motorenheten omedelbart torr.
- Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin.

Missfärgningar (t.ex. av morötter, rödbetor) på plastdetaljer kan lätt avlägsnas med lite vegetabilisk olja. Rengör därefter delarna i diskmaskin (gäller delar som tål maskindisk).

Byta till ny sil

Så snart silen visar tecken på förslitningar eller skador måste den bytas ut för att undvika att den går sönder. Vid daglig bruk bör silen bytas ut efter ca 5 år.



Viktig anvisning

Ny sil kan beställas via kundtjänst (Beställningsnummer 00754210).

Anvisningar för avfallshantering



Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

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

Recept

Smoothie med melon och yoghurt

(Till 4 drycker)

200 g naturell yoghurt
2 knivsudd vaniljmärg
2 msk honung, efter tycke och smak
400 g fruktkött av vattenmelon, utan skal och kärnor

- Blanda yoghurten med vaniljmärgen och honungen till en slät och håll i ett högt glas.
- Skär melonen i lämpliga bitar och pressa ut juice ur dem.
- Håll juicen ovanpå yoghurten och servera efter tycke och smak garnerat med en melonbit.

Kefirdrink med gurka

(Till 4 drycker)

2 gurkor
800 g kefir
200 g yoghurt
2 tsk olivolja
2msk citronsaft
4 msk färsk hackad dill
havssalt
nymalen peppar

- Tvätta gurkorna, putsa dem och skär bort fyra långa remsor med en potatisskalare.
- Pressa ut juice ur resten av gurkan.
- Mixa därefter juicen tillsammans med kefiren, yoghurten, oljan och citronsaften.
- Rör sedan ned dillen och smaka av drinken med salt och peppar.
- Sätt fast gurkremorna i vågform på träspett. Håll upp drinken i glas och lägg gurkspetten över glaset.

Smoothie med paprika och grönsaker

(Till 4 drycker)

2 röda paprikor
8 helt mogna tomater
1 tsk paprikapulver, sött
1/2 tsk olivolja
salt
cayennepeppar
2 tsk citronsaft
szechuanpeppar till garnering

- Tvätta paprikorna, dela dem, kärna ur och gröpa ur dem och skär dem sedan i stora bitar.
- Tvätta tomaterna, putsa bort stjälken och skär i bitar.
- Pressa ut juice ur tomaterna och paprikorna.
- Blanda med paprikapulvret och olivoljan, smaka av med salt, cayennepeppar och citronsaft.
- Håll upp i ett kallt glas och servera garnerat med riven szechuanpeppar.

Juice "Tropical"

1 apelsin
1/2 mango
1 skiva ananas
1 skiva vattenmelon
5 färska bär (t.ex. jordgubbar)

- Skala apelsinen, ananasen och vattenmelonens samt kärna ur mangon.
- Pressa ut juice ur alla frukter i läge 1.
- Servera drinken i ett glas.

Morotskaka

- 4 ägg
4 msk varmt vatten
200 g socker
100 g vetemjöl
500 g morötter (Här används pressresterna (200–300 g) som blivit kvar efter utpressningen av morötterna – de finns i behållaren för pressrester.)
200 g malda hasselnötter
1 tsk bakpulver
- Pressa ut saften ur morötterna under ca 5 sekunder på hastighet 2.
(Om du bearbetar större mängder måste råsaftcentrifugen få svalna till rumstemperatur varje gång efter det att du tömt behållaren för pressrester.)
 - Blanda äggen, vattnet och sockret i ca 5 minuter.
Blandningen måste skumma.
 - Tillsätt långsamt mjölet, bakpulvret, hasselnötterna och morötterna.
Morotsbitarna får inte vara för stora.
 - Lägg degen i en form (t.ex. springform 260 mm diameter) och grädda 30–35 minuter i 180 grader.

Rätten till ändringar förbehålles.

*Onneksi olkoon valintasi on SIEMENS.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas
kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.*

Sisältö

Turvallisuusasiaa	48
Käynnistyssuoja	50
Laitteen osat	50
Käyttö	50
Puhdistus	52
Siivilän vaihto	52
Kierrätysohjeita	53
Takuuehdot	53
Ruokaohjeet	53

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 amatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Tämä laite soveltuu hedelmien (esim. omenoiden, päärynöiden, luumujen ja kirsikoiden, joista on poistettu kivi) ja vihannesten (esim. tomaattien, porkkanoiden) mehuksi puristamiseen.

Se ei sovellu erittäin kovien, kuitu- tai tärkkelyspitoisten hedelmien ja vihannesten käsittelyyn (esim. sokerijuurikas, banaanit, papaijat, avokadot, viikunat, mangot).

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

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun liitântäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Tarkista aina ennen käyttöä, ettei laitteessa, erityisesti siivilässä ja siiviläkulhossa, ole vaurioita (halkeamia, säröjä). Älä käytä laitetta, jos siivilä tai kansi on vioittunut tai niissä on halkeamia.

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 liitântäjohtoa. Jos laitteen liitântäjohto 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

Sähköiskun vaara!

Loukkaantumiswaara!

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

Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta.

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

Pura laite osiin vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Turvallisuussyistä suosittelemme, että laitetta käyttää kerrallaan vain yksi henkilö.

Loukkaantumiswaara

Varo, että sormet eivät jää väliin, kun suljet lukituskahvan.

Älä työnnä sormia käytön aikana täyttösuppiloon.

Käytä aina oheista syöttöpaininta!

Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa. Kun puhdistat siivilän, harjaa se ensin puhtaaksi, pese se sitten juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Tärkeää!

Käytä vain kypsiä hedelmiä, marjoja ja vihanneksia, jotka eivät ole jäisiä. Siivilä tukkeentuu nopeasti, jos hedelmät ja vihannekset eivät ole kypsiä. Tyhjennä puristusjäteastia, ennen kuin puristusjätettä ulottuu siiviläkulhuon reunaan asti.

Jos laite alkaa täristä voimakkaammin lingottaessa, se on yleensä merkki siitä, että siivilä on tukossa tai vioittunut.

Katkaise laitteesta heti virta. Tarkista siivilä.

Älä käytä enää viallista siivilää!

Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Suljin on auki!



Suljin on kiinni!

Käynnistyssuoja

Laitteen voi käynnistää vain, kun

- siiviläkulho ja kansi ovat oikein paikoillaan ja
- lukituskahva on napsahnut kunnolla kiinni.

Tarkista kannen lukitus aina ennen käyttöä! Poista kaikki pakkausmateriaali **laitteesta ennen sen ensimmäistä käyttökertaa!**

Laitteen osat


Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

- 1 Moottoriosia
- 2 Virtakytkin
 - 0/off** Laitteen pysäytys
 - 1 Käynnistys/minimi nopeus
 - 2 maksimi nopeus
- 3 Lukituskahva
- 4 Puristusjäteastia
- 5 Kannellinen mehuastia
- 6 Siiviläkulho
 - a) mehunohjain
 - b) suljin




Tärkeä ohje

Kun käynnistät laitteen, sulkimen tulee olla avattu (suljin yläasennossa/ ). Kun avaat sulkimen, mehua valuu mehuastiaan.



Tärkeä ohje

Kun tyhjennät mehuastian, kytke laite pois toiminnasta (**0/off**) ja sulje suljin (paina alas/ ). Näin mehua ei tule enää ulos ja työtaso pysyy puhtaana.

- 7 Siivilä, jossa on keraamiset raastinterät.
- 8 Kansi
- 9 Täyttösuppilo
- 10 Syöttöpainin
- 11 Johdon säilytystila

Käyttö

Kuva 

Kokoaminen



Loukkaantumisvaara

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Tarkista aina ennen käyttöä, ettei laitteessa, erityisesti siivilässä ja siiviläkulhossa, ole vaurioita (halkeamia, säröjä). Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa. Varo, että sormet eivät jää väliin, kun suljet lukituskahvan.

- Vedä johtoa ulos sen säilytystilasta, kunnes johto on sopivan pituinen.
- Kiinnitä siiviläkulho moottoriosaan.
- Aseta siivilä paikalleen ja paina alaspäin, niin että siivilä napsahtaa kuuluvasti kiinni. Siivilän tulee olla kunnolla paikallaan käyttöliitännässä. Tarkista ensin, ettei siinä ole vaurioita!
- Kiinnitä puristusjäteastia moottoriosaan.
- Laita kansi paikalleen.
- Käännä lukituskahva kannen päälle, niin että se lukittuu kuuluvasti kiinni.
- Aseta mehuastia niin, että sen kaatonokan puoli on mehun ulostuloaukon alla. Aseta kansi mehuastian päälle, niin vältyt roiskeilta.
- Avaa mehunohjaimen suljin.
- Aseta syöttöpainin täyttösuppiloon. Syöttöpainimessa on ohjausaura!

Hedelmien, marjojen ja vihannesten valmistelut

Huom.!

Käytä vain kypsä hedelmiä, marjoja ja vihannuksia, jotka eivät ole jäisiä. Siivilä tukkeentuu nopeasti, jos hedelmät ja vihannekset eivät ole kypsiä.

- Pese ensin hedelmät, marjat ja vihannekset.
- Poista kivet hedelmistä, joissa on kivi. Poista isommat varret.
- Paloittele isot hedelmät ja vihannekset, jotta ne mahtuvat täyttösuppilon läpi.
- Käytä vain tuoreita hedelmiä, marjoja ja vihannuksia.
- Kuori ensin hedelmät, jos niissä on paksumpi ja kova kuori (esim. ananas, melonit, appelsiinit, punajuuret). Poista sitrushedelmistä valkoinen osa!
- Omenamehun koostumus riippuu käytetystä omenalajikkeesta. Mitä mehukkaampia omenia, sitä juoksevampaa mehua saat. Lisää omenamehuun muutama tippa sitruunamehua. Se hidastaa mehun tummumista.
- Voit käsitellä mehulingossa myös lehdet ja varret (esim. lehtisalaattien kannat).
- Nauti valmis tuoremehu niin pian kuin mahdollista, sillä mehu menettää nopeasti makunsa ja ravintoarvonsa.
- Mehulinko ei sovellu erittäin kovien, kuitu- ja tärkkelyspitoisten hedelmien ja vihannesten käsittelyyn (esim. sokerijuurikas, banaanit, papaijat, avokatot, viikunat ja mangot).

Mehun valmistaminen



Loukkaantumisvaara

Älä työnnä sormia käytön aikana täyttösuppilon. Käytä aina oheista syöttöpaininta!

- Aseta kokoonpantu laite tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä kone.
 - Asento 1 sopii erittäin pehmeille hedelmille, marjoille ja vihanneksille,

kuten vesimelonit, viinirypäleet, tomaatit, kurkut ja vadelmat.

- Asento 2 sopii koville ja kiinteille hedelmille ja vihanneksille, esim. porkkanat.

Laitteen käyttöaika on 10 minuuttia kaikille hedelmä- ja vihanneslajikkeille, kuten esim. porkkanat, kurkut, omenat ja päärynät.

Kun käsittelet suurempia määriä, älä käytä laitetta kerrallaan kauemmin kuin 40 sekuntia. Katkaise sitten virta laitteesta ja anna sen jäähtyä.

- Laita hedelmät, marjat ja vihannekset täyttösuppilon moottorin käydessä.
- Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella. Älä koskaan työnnä sormia täyttösuppilon! Paina syöttöpaininta vain kevyesti. Tällöin mehua saadaan enemmän ja laite kuluu vähemmän.
- Pysäytä laite. Aseta valitsin asentoon **0/off**. Pysäytä laite vasta sitten, kun mehua ei enää tule ulos.

Huom.!

Ennen kuin avaat laitteen, odota ehdottomasti että moottori on pysähtynyt.



Tärkeitä ohjeita

- Tyhjennä puristusjäteastia, ennen kuin puristusjätettä ulottuu siiviläkulhoon reunaan asti.
- Jos laite alkaa täristä voimakkaammin lingottaessa, se on yleensä merkki siitä, että siivilä on tukossa tai vioittunut. Katkaise laitteesta heti virta. Tarkista siivilä. Älä käytä enää viallista siivilää!

Puristusjäteastian ja siivilän tyhjennys

Kuva

Tyhjennä puristusjäteastia, ennen kuin puristusjätettä ulottuu siiviläkulhoon reunaan asti.

Katkaise laitteesta ensin virta:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Tartu puristusjäteastian kahvaosaan, kallista astiaa ulospäin ja poista.

Aseta puristusjäteastia takaisin paikalleen, ennen kuin jatkat työskentelyä.

Tyhjennä siivilä, kun

- moottorin käyttönopeus laskee huomattavasti,
- mehusta tulee sakeampaa,
- laite alkaa selvästi täristä.

Suositus: tyhjennä puristusjäteastia ja siivilä samanaikaisesti.

Tärkeää!

Jos mehua on valunut siiviläkulhon alle, pyyhi se heti pois kostealla liinalla

Purkamisen osiin



Sähköiskun vaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.



Loukkaantumisvaara

Pura laite osiin vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa.

Kuva

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Odota, kunnes moottori on pysähtynyt (noin 10–12 sekuntia).
- Poista syöttöpainin ja puristusjäteastia.
- Käännä lukituskahva laitteen eteen.
- Irrota kansi.
- Nosta siiviläkulho molemmin käsin pois moottoriosasta.
- Ota siivilä pois siiviläkulhosta.

Puhdistus



Tärkeä ohje

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



Loukkaantumisvaara

Älä koske raastinteriin/teriin siivilän pohjassa. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

- Harjaa siivilä ensin puhtaaksi harjalla, pese se sitten juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Porkkana- ja punajuurimehun valmistuksessa kasviksista jää siivilään ja keramiisiin raastinteriin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla kasvisöljyä.
- Pyyhi moottoriosaa puhtaaksi kostealla pyyhkeellä, käytä tarvittaessa vähän käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Kuivaa heti.
- Kaikki muut osat ovat konepesun kestäviä.

Porkkana- ja punajuurimehun valmistuksessa kasviksista jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla kasvisöljyä. Pese sen jälkeen osat astianpesukoneessa (mikäli ne ovat konepesun kestäviä).

Siivilän vaihto

Vaihda siivilä heti, kun siinä näkyy merkkejä kulumisesta tai vaurioista, ettei siivilä rikkoudu käytön aikana. Kun laite on päivittäisessä käytössä, on siivilä vaihdettava noin viiden vuoden kuluttua.



Tärkeä ohje

Siivilän voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 00754210.



Sähköiskun vaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Kierrätysohjeita



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Ruokaohjeet

Meloni-jogurtti-smoothie

(4 annosta)

200 g Luonnonjogurttia

2 veitsenkärjellistä vaniljan siemeniä

2 rkl hunajaa, haluttaessa

400 g vesimelonin hedelmälihaa, ilman kuorta ja siemeniä

- Sekoita jogurtti, vaniljan siemenet ja hunaja sileäksi ja kaada seos korkeareunaiseen lasiin.
- Paloittele meloni sopivankokoisiksi paloiksi ja purista mehuksi.
- Kaada mehu jogurtin päälle ja tarjoile halutessasi melonipaloilla koristeltuna.

Kurkku-kefiiri-juoma

(4 annosta)

2 kurkkua

800 g kefiiriä

200 g jogurttia

2 tl oliiviöljyä

2 rkl sitruunamehua

4 rkl tuoretta, silputtua tilliä

Merisuolaa

Pippuria, myllystä

- Pese ja puhdista kurkut ja leikkaa pituussuunnassa kuorimaveitsellä neljä suikaletta.
- Purista loput kurkut mehuksi.
- Sekoita sen jälkeen mehun joukkoon kefiiri, jogurtti, öljy ja sitruunamehu.
- Sekoita sitten joukkoon tilli ja mausta juoma suolalla ja pippurilla.
- Pujota kurkkusuikaleet aaltoillen puiisiin varrastikkuihin. Annostele juoma laseihin ja koristele kurkkuvartailla.

Paprika-kasvis-smoothie

(4 annosta)

2 punaista paprikaa

8 täyskypsää tomaattia

1 tl paprikajauhetta, makeaa

½ tl oliiviöljyä

suolaa

cayennenpippuria

2 tl sitruunamehua

Setzuaninpippuria koristeluun

- Pese ja halkaise paprikat, poista siemenet ja valkoinen osa, ja paloittele suurehkoiksi paloiksi.
- Pese tomaatit, poista kantaosa ja paloittele.
- Purista tomaatit ja paprikat mehuksi.
- Sekoita joukkoon paprikajauhe ja oliiviöljy ja mausta suolalla, cayennenpippurilla ja sitruunamehulla.
- Annostele kylmiin laseihin ja koristele rouhitulla setzuaninpippurilla.

»Tropical« mehu

1 appelsiini

½ mangoa

1 ananasviipale

1 vesimeloniviipale

5 marjaa (esim. mansikoita)

- Kuori appelsiini, ananas ja vesimeloni ja poista kivi mangosta.
- Purista kaikki mehuksi nopeudella 1.
- Tarjoile juoma laseista.

Porkkanakakku

4 munaa

4 rkl lämmintä vettä

200 g sokeria

100 g jauhoja

500 g porkkanoita (tähän käytetään

mehustetuista porkkanoista

puristusjäteastian jäljelle jäänyttä sosetta
(200 g–300g))

200 g jauhettuja hasselpähkinöitä

1 tl leivinjauhetta.

- Purista porkkanat mehuksi nopeudella 2 noin 5 sekunnin ajan.
(Kun käytät laitetta suurempien määrien käsittelyyn, anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi aina puristusjäteastian tyhjentämisen jälkeen.)
- Sekoita keskenään munat, vesi ja sokeri (noin 5 minuuttia).
Seoksen tulee olla kuohkeaa.
- Lisää hitaasti joukkoon jauhot, leivinjauhe, hasselpähkinät ja porkkanat. Porkkanapalat eivät saa olla liian isoja.
- Levitä taikina vuokaan (esim. irtopohjavuoka, halkaisija 260 mm) ja paista 180 asteessa 30–35 minuuttia.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Όικο SIEMENS. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περατέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	55
Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία	57
Με μια ματιά	57
Χειρισμός	58
Καθαρισμός και φροντίδα	59
Αλλαγή φίλτρου	60
Απόσυρση	60
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	60
Συνταγές	61

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, παρομοίως με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την αποχύμωση φρούτων (π. χ. μήλα, αχλάδια, δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια και κεράσια) και λαχανικών (π. χ. ντομάτες, καρότα).

Δεν είναι κατάλληλη για την επεξεργασία ιδιαίτερα σκληρών, ινωδών ή ισχυρά αμυλούχων φρούτων και λαχανικών (π. χ. ζαχαροκάλαμο, μπανάνες, παπάγια, αβοκάντο, σύκα, μάνγκο).

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιο 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 από κάθε χρήση ελέγχετε ολόκληρη τη συσκευή, ιδιαίτερα το φίλτρο και το δοχείο φίλτρου, για ζημιές (ρωγμές, σπασίματα). Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, σε περίπτωση που το φίλτρο ή το καπάκι παρουσιάζουν ζημιές ή εμφανείς ρωγμές. 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 ηλεκτροπληξίας!

Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή, αφού έχει ακινητοποιηθεί πρώτα ο κινητήρας.

Η συσκευή έχει προβλεφθεί για τη χρήση από ένα άτομο.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Προσοχή κατά το κλείσιμο του τόξου κλεισίματος, για να μην πιαστούν ανάμεσα τα δάχτυλά σας.

Μη βάζετε τα διάχτυλά σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

Χρησιμοποιείτε μόνον τον συμπαραδιδόμενο πιεστή!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πάτο του φίλτρου. Για τον καθαρισμό καθαρίζετε το φίλτρο πρώτα με τη βούρτσα, μετά το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε μόνον ώριμα και νωπά (όχι κατεψυγμένα) φρούτα και λαχανικά. Ανώριμα φρούτα και λαχανικά βουλώνουν πολύ γρήγορα το φίλτρο. Αδειάζετε το δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα, προτού αυτά φτάσουν στην άκρη του δοχείου του φίλτρου.

Κραδασμοί της συσκευής κατά την αποχύμωση σημαίνουν, ότι το φίλτρο μπορεί να είναι βουλωμένο ή κατεστραμμένο.

Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας. Ελέγξτε το φίλτρο. Μη χρησιμοποιείτε πλέον το κατεστραμμένο φίλτρο!

⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Το κλείθρο είναι ανοιχτό!



Το κλείθρο είναι κλειστό!

Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον, όταν

- έχουν τοποθετηθεί σωστά το φίλτρο και το καπάκι και
- έχει κουμπώσει σωστά το τόξο κλεισίματος

Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε την ασφάλιση καπακιού! Πριν την πρώτη θέση της συσκευής σε λειτουργία πρέπει να αφαιρεθούν πλήρως τα υλικά συσκευασίας!

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τη σελίδα με τις εικόνες.

Εικόνα

- 1 Μονάδα κινητήρα
- 2 Διακόπτης
0/off Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας
1 Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία/Χαμηλότερη ταχύτητα
2 Μέγιστη ταχύτητα
- 3 Τόξα κλεισίματος
- 4 Δοχείο στερεών καταλοίπων
- 5 Ποτήρι χυμού με καπάκι
- 6 Φίλτρο
a) Εκροή
b) Κλείθρο



Σημαντική υπόδειξη

Κατά την ενεργοποίηση της συσκευής το κλείθρο πρέπει να είναι ανοιχτό (κλείθρο πάνω/).

Σε ανοιχτό κλείθρο ο χυμός ρέει μέσα στο ποτήρι χυμού.



Σημαντική υπόδειξη

Κατά το άδειασμα του ποτηριού χυμού απενεργοποιείτε τη συσκευή (**0/off**) και κλείνετε το κλείθρο (πίεστε το προς τα κάτω/).

Έτσι σταματιέται η εκροή χυμού και δεν λερώνεται η επιφάνεια εργασίας.

- 7 Φίλτρο με κεραμικές λεπίδες τριψίματος
- 8 Καπάκι
- 9 Στόμιο πλήρωσης
- 10 Πιεστής
- 11 Φύλαξη καλωδίου

Χειρισμός

Εικόνα B

Συναρμολόγηση



Κίνδυνος τραυματισμού

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε ολόκληρη τη συσκευή, ιδιαίτερα το φίλτρο και το δοχείο φίλτρου, για ζημιές (ρωγμές, σπασίματα). Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πάτο του φίλτρου. Προσοχή κατά το κλείσιμο του τόξου κλεισίματος, για να μην πιαστούν ανάμεσα τα δάχτυλά σας.

- Τραβήξτε το καλώδιο έξω από τον χώρο φύλαξης καλωδίου μέχρι το επιθυμητό μήκος.
- Τοποθετήστε το δοχείο του φίλτρου στη μονάδα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το φίλτρο και πιέστε το προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει αισθητά. Το φίλτρο πρέπει να εφαρμόζει γερά επάνω στην κίνηση. Ελέγξτε το προηγουμένως για ζημιές!
- Τοποθετήστε το δοχείο στερεών καταλοιπίων στη μονάδα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Στρέψτε το τόξο κλεισίματος πάνω από το καπάκι προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε το ποτήρι χυμού με την εκροή κάτω από την έξοδο. Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο ποτήρι χυμού, για να αποφεύγονται τα πισιλίσματα.
- Ανοίξτε το κλειθρο στην εκροή.
- Τοποθετήστε τον πιεστή στο στόμιο πλήρωσης. Ο πιεστής έχει μία οδηγητική αύλακα!

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε μόνον ώριμα και νωπά (όχι κατεψυγμένα) φρούτα και λαχανικά. Ανώριμα φρούτα και λαχανικά βουλώνουν πολύ γρήγορα το φίλτρο.

- Πλύντε πρώτα τα φρούτα και λαχανικά.

- Αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα πυρήνοκαρπα. Κόψτε τα χοντρά κοτσάνια.
- Κόψτε τα μεγάλα φρούτα και λαχανικά σε κομμάτια που να χωρούν στο στόμιο πλήρωσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Τα φρούτα με χοντρές και σκληρές φλούδες (π. χ. ανανάς, καρπούζι, πεπόνι, κοκκινόγούλια) πρέπει να καθαρίζονται προηγουμένως. Αφαιρείτε την άσπρη φλούδα από τα εσπεριδοειδή!
- Η υφή του χυμού από μήλα εξαρτάται από το είδος των χρησιμοποιούμενων μήλων. Όσο πιο ζουμερά είναι τα μήλα, τόσο πιο αραιός είναι ο χυμός. Προσθέτετε στον χυμό μήλου μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού, για να καθυστερήσει το μαύρισμα του χυμού.
- Φύλλα και μίσχοι (π. χ. κοτσάνια από φύλλα σαλάτας) μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης σ' αυτόν τον αποχυματή.
- Πίνετε τον χυμό κατά το δυνατόν αμέσως μετά το στύψιμο, γιατί ο χυμός χάνει γρήγορα τη γεύση και τη θρεπτική αξία του.
- Ο αποχυματής δεν είναι κατάλληλος για την επεξεργασία ιδιαίτερα σκληρών και αμυλούχων φρούτων και λαχανικών με ισχυρά ινώδη σάρκα (π. χ. ζαχαροκάλαμο, μπανάνες, παπάγια, αβοκάντο, σικά και μάνγκο).

Εκχύμωση



Κίνδυνος τραυματισμού

Μη βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε μόνον τον συμπαραδιδόμενο πιεστή!

- Στήστε τη συναρμολογημένη συσκευή σε λεία, καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
 - Η βαθμίδα 1 είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για πολύ ζουμερά φρούτα/λαχανικά, π. χ. καρπούζι, σταφύλια, ντομάτες, αγγούρια και φραμπουάζ.
 - Η βαθμίδα 2 είναι κατάλληλη για σκληρά, σφιχτά φρούτα και λαχανικά, π. χ. καρότα.

Η διάρκεια χρήσης της συσκευής ανέρχεται σε 10 λεπτά για όλα τα είδη φρούτων και λαχανικών, όπως π. χ. καρότα, αγγούρια, μήλα και αχλάδια. Κατά την επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα.

Στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.

- Με αναμμένον τον κινητήρα βάζετε τα φρούτα/λαχανικά στο στόμιο πλήρωσης.
- Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστή. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλα μέσα στο στόμιο πλήρωσης! Ασκείτε μόνο μικρή πίεση στον πιεστή. Αυτό αυξάνει την απόδοση σε χυμό και προστατεύει τη συσκευή.
- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Φέρνετε τον διακόπτη στο **0/off**. Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, όταν δεν τρέχει πλέον καθόλου χυμός.

Προσοχή!

Πριν το άνοιγμα της συσκευής περιμένετε οπωσδήποτε να έχει ακινητοποιηθεί πρώτα ο κινητήρας.



Σημαντικές υποδείξεις

- Αδειάζετε το δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα, προτού αυτά φτάσουν στην άκρη του δοχείου του φίλτρου.
- Κραδασμοί της συσκευής κατά την αποχύμωση σημαίνουν, ότι το φίλτρο μπορεί να είναι βουλωμένο ή κατεστραμμένο. Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας. Ελέγξτε το φίλτρο. Μη χρησιμοποιείτε πλέον το κατεστραμμένο φίλτρο!

Άδειασμα δοχείου στερεών καταλοίπων και φίλτρου

Εικόνα 13

Αδειάζετε το δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα, προτού αυτά φτάσουν στην άκρη του δοχείου του φίλτρου. Γι' αυτό θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας:

- Φέρνετε τον διακόπτη στο **0/off**.
- Κατά την αφαίρεση πιάνετε το δοχείο για τα στερεά κατάλοιπα στην εσοχή-λαβή και το στρέφετε προς τα έξω. Προτού συνεχίσετε την εργασία, επανατο-

ποθεείτε το δοχείο για τα στερεά κατάλοιπα.

Αδειάζετε το φίλτρο, όταν

- μειωθεί σημαντικά ο αριθμός στροφών κινητήρα,
- ο χυμός γίνει πιο παχύρρευστος,
- η συσκευή αρχίζει να κραδάζεται αισθητά.

Σύσταση: Αδειάζετε το δοχείο στερεών καταλοίπων και το φίλτρο ταυτόχρονα.

Σημαντικό!

Αν έχει τρέξει χυμός κάτω από το δοχείο του φίλτρου, σκουπίστε τον αμέσως με βρεγμένο πανί.

Αποσυναρμολόγηση



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή, βγάξτε το φις από την πρίζα.



Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή, αφού έχει ακινητοποιηθεί πρώτα ο κινητήρας. Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πάτο του φίλτρου.

Εικόνα 14

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τραβήξετε το φις από την πρίζα.
- Περιμένετε, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο κινητήρας (περ. 10–12 δευτερόλεπτα).
- Αφαιρέστε τον πιεστή και το δοχείο για τα στερεά κατάλοιπα.
- Στρέψτε το τόξο κλεισίματος προς τα εμπρός.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Ανασηκώστε την υποδοχή φίλτρου με τα δύο χέρια από τη μονάδα κινητήρα και αφαιρέστε την.
- Αφαιρέστε το φίλτρο από την υποδοχή φίλτρου.

Καθαρισμός και φροντίδα



Σημαντική υπόδειξη

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



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Πριν από όλες τις εργασίες στη συσκευή, βιάζετε το φιλτράκι από την πρίζα. Μην βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.



Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε τις λεπίδες τριψίματος/λεπίδες στον πάτο του φίλτρου. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Προσοχή!

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

- Καθαρίζετε το φίλτρο πρώτα με τη βούρτσα, μετά το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Οι χρωστικές αλλοιώσεις στο φίλτρο και στις κεραμικές λεπίδες τριψίματος (π. χ. από καρότα, παντζάρια) μπορούν να απομακρυνθούν εύκολα με λίγο φυτικό λάδι.
- Σκουπίζετε την μονάδα κινητήρα με βρεγμένο πανί, αν χρειάζεται χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Σκουπίζετε αμέσως την μονάδα κινητήρα.
- Όλα τα άλλα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Αν τα πλαστικά μέρη βιάσουν (π. χ. από καρότα, παντζάρια), μπορείτε να τα καθαρίσετε εύκολα με λίγο φυτικό λάδι. Βάζετε στη συνέχεια τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων (εφόσον πλένονται στο πλυντήριο).

Αλλαγή φίλτρου

Αλλάζετε το φίλτρο με τις πρώτες ενδείξεις φθοράς ή βλάβης, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος θραύσης.

Σε καθημερινή χρήση πρέπει να αλλάξετε το φίλτρο μετά από περίπου 5 χρόνια.



Σημαντική υπόδειξη

Φίλτρο μπορείτε να παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 00754210).

Απόσυρση



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

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

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πώσης της συσκευής κλπ..
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος,

ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

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

SERVICE

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

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

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

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

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

Συνταγές

Σμούθι (Smoothie) με καρπούζι και γιαούρτι

(Για 4 ποτά)

200 g φυσικό γιαούρτι

2 Μια μύτη μαχαιριού ξύσμα φυσικής βανίλιας

2 κ.σ. μέλι, κατά προτίμηση

400 g καρπούζι χωρίς φλούδα και σπόρους

- Ανακατέψτε το γιαούρτι με το ξύσμα βανίλιας και το μέλι και ρίξτε το μίγμα σε ψηλό ποτήρι.
- Κόψτε το καρπούζι σε κατάλληλα κομμάτια και στύψτε το.
- Χύστε τον χυμό στο γιαούρτι και σερβίρετε κατά προτίμηση με ένα κομμάτι καρπούζι για γαρνιτούρα.

Ποτό με αγγούρι και κεφίρ

(Για 4 ποτά)

2 αγγούρια

800 g κεφίρ

200 g γιαούρτι

2 κ.γλ. ελαιόλαδο

2 κ.σ. χυμός λεμονιού

4 κ.σ. φρεσκοκομμένος άνηθος

Θαλασσινό αλάτι

Πιπέρι, από τον μύλο

- Πλύντε τα αγγούρια, καθαρίστε τα και κόψτε με τον ειδικό κόφτη τέσσερις μακριές φέτες.
- Στύψτε τα υπόλοιπα αγγούρια.
- Στη συνέχεια αναμίξτε τον χυμό με το κεφίρ, το γιαούρτι, το λάδι και χυμό λεμονιού.
- Προσθέστε κατόπιν τον άνηθο και ανακατέψτε, καρυκεύστε το ποτό με αλάτι και πιπέρι.
- Καρφώστε τις λωρίδες του αγγουριού κυματιστά σε ξυλάκια για σουβλάκια. Χύστε το ποτό σε ποτήρια και βάλτε από πάνω τα ξυλάκια με το αγγούρι.

Σμουθι (Smoothie) με πιπεριά και λαχανικά

(Για 4 ποτά)

2 κόκκινη φρέσκια πιπεριά

8 ώριμες ντομάτες

1 κ.γλ. γλυκιά πιπεριά σε σκόνη

½ κ.γλ. ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι καγιέν

2 κ.γλ. χυμός λεμονιού

Πιπέρι Σετσουάν για γαρνιτούρα

- Πλύντε τις πιπεριές, κόψτε τες στη μέση βγάλτε τους σπόρους και τους λευκούς υμένους και κόψτε τες σε μεγάλα κομμάτια.
- Βάλτε τη ζύμη σε φόρμα (π. χ. φόρμα με σούστα με διάμετρο 260 mm) και ψήστε την στους 180 βαθμούς για 30–35 λεπτά.

- Πλύντε τις ντομάτες, κόψτε το κομμάτι που ήταν το κοτσάνι και κόψτε τες σε κομμάτια.
- Στύψτε τις ντομάτες και τις πιπεριές.
- Ανακατέψτε τον χυμό με την πιπεριά σε σκόνη και το ελαιόλαδο και καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι καγιέν και χυμό λεμονιού.
- Ρίξτε το μίγμα σε κρύο ποτήρι και σερβίρετε γαρνιρισμένο με τριμμένο πιπέρι Σετσουάν.

Χυμός "Tropical"

1 πορτοκάλι

½ μάνγκο

1 φέτα ανανά

1 φέτα καρπουζιού

5 μούρα (π. χ. φράουλες)

- Καθαρίστε το πορτοκάλι, τον ανανά, το καρπούζι και το μάνγκο και αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα φρούτα.
- Στύψτε όλα τα φρούτα στη βαθμίδα 1.
- Σερβίρετε το ποτό σε ποτήρι

Γλυκό με καρότα

4 αβγά

4 κ.σ. ζεστό νερό

200 g ζάχαρη

100 g αλεύρι

500 g καρότα (Εδώ χρησιμοποιούνται τα στερεά κατάλοιπα (200–300 g) από την αποχύμωση των καρότων – θα τα βρείτε στο δοχείο με τα στερεά κατάλοιπα.)

200 g αλεσμένα φουντούκια

1 κουταλάκι του τσαγιού (κ.τ.) μπέικιν πάουντερ.

- Αποχυμώστε τα καρότα στη βαθμίδα 2 για περ. 5 δευτερόλεπτα. (Σε περίπτωση επεξεργασίας μεγαλύτερων ποσοτήτων αφήνετε τη συσκευή μετά από κάθε άδειασμα του δοχείου των στερεών καταλοίπων να κρυώνει σε θερμοκρασία δωματίου.)
- Ανακατέψτε τα αβγά, το νερό και τη ζάχαρη για περ. 5 λεπτά. Το μίγμα πρέπει να είναι αφρώδες.
- Προσθέστε αργά το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τα φουντούκια και τα καρότα. Τα κομμάτια των καρότων δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλα.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

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

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	63
Devreye sokma emniyeti	65
Genel bakış	65
Cihazın kullanılması	65
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	67
Süzgecin değiştirilmesi	67
Giderme bilgileri	68
Garanti koşulları	68
Tarifler	68

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itina ile okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. Bu cihaz, meyvelerin (örn. elma, armut, çekirdeği çıkarılmış erik ve kiraz) ve sebzelerin (örn. domates, havuç) suyunun sıkılıp çıkarılması için uygundur. Çok sert, lifli ve nişasta içeren meyve ve sebzelerin (örn. şeker kamışı, muz, papaya, avokado, incir, mango) suyunun sıkılması için uygun değildir.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız. Her kullanımdan önce, tüm cihazı, özellikle de süzgeci ve süzgeç kabını hasar hususunda (çatlaklar, kırıklar) kontrol ediniz. Eğer süzgeçte veya kapakta hasar varsa veya görünen çatlaklar varsa, cihazı kullanmayınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlikeye oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Cereyan çarpma tehlikesi!

Yaralanma tehlikesi!

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız. İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihazı ancak motor durduktan sonra parçalarına ayırınız. Cihaz bir kişi tarafından kullanılmak için öngörülmüştür.

Yaralanma tehlikesi!

Parmakların sıkışmasını önlemek için, kilitleme kolu kapatılırken dikkatli olunmalıdır. Parmaklarınızı malzeme doldurma ağzına sokmayınız. Sadece cihaz ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız! Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/bıçaklara dokunmayınız. Süzgeci temizlemek için, önce fırça ile temizleyiniz, sonra musluktan akan su altında yıkayınız veya bulaşık makinesinde yıkayıp temizleyiniz.

Önemli!

Sadece olgunlaşmış ve dondurulmamış meyve ve sebze işleyiniz. Olgunlaşmamış meyve ve sebze süzgecin daha çabuk tıkanmasına sebep olur. Biriken tortu, süzgeç kabının kenarına ulaşmadan, tortu kabını boşaltınız.

Su sıkma işlemi esnasında cihazda titremeler olması, bir tıkanma veya süzgeçte hasar belirtisi olabilir. Cihazı derhal kapatınız. Süzgeci kontrol ediniz. Hasarlı bir süzgeci artık kesinlikle kullanmayınız!

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kilit açıktır!



Kilit kapalıdır!

Devreye sokma emniyeti

Cihaz ancak şu durumlarda çalıştırılabilir:

- Süzgeç kabı ve kapak yerlerine doğru oturulmuşsa ve
- Kilitleme kolu yerine doğru takılmışsa.

Kapak kilidini her kullanımdan önce kontrol ediniz! Cihaz ilk kez çalıştırılmadan önce, ambalaj malzemeleri tamamen sökülüp alınmalıdır!

Genel bakış

Lütfen resimli sayfayı açınız.

Resim A

- 1 Motor ünitesi
- 2 Şalter
 - 0/off** Cihazı kapatınız
 - 1 Cihazı devreye sokunuz/
En düşük hız
 - 2 En yüksek hız
- 3 Kilitleme birimi
- 4 Tortu kabı
- 5 Kapak ile birlikte sıkılmış su kabı
- 6 Süzgeç çanağı
 - a) Çıkış ağzı
 - b) Kilit



Önemli not

Cihaz devreye sokulurken kilit açılmış olmalıdır (kilit üstte/☐). Kilit açılmış olunca sıkılmış su ilgili toplama bardağına akar.



Önemli not

Sıkılmış su bardağı boşaltılacağı zaman, cihazı kapatınız (**0/off**) ve kilit düzenini kilitleyiniz (aşağı doğru bastırınız/☑). Böylelikle sıkılmış suyun akmaya devam etmesi durdurulur ve çalışma yüzeyinin pislensmesi önlenir.

- 7 Seramik raspalama bıçakları ile süzgeç
- 8 Kapak
- 9 Malzeme doldurma ağzı
- 10 Tıkaç
- 11 Kablo muhafaza bölümü

Cihazın kullanılması

Resim B

Monte edilmesi



Yaralanma tehlikesi

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız. Her kullanımdan önce, tüm cihazı, özellikle de süzgeci ve süzgeç kabını hasar hususunda (çatlaklar, kırıklar) kontrol ediniz. Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/bıçaklara dokunmayınız. Parmakların sıkışmasını önlemek için, kilitleme kolu kapatılırken dikkatli olunmalıdır.

- Elektrik kablosunu istediğiniz uzunluğa kadar kablo muhafaza yerinden çekip dışarı çıkarınız.
- Süzgeç kabını motor ünitesine yerleştiriniz.
- Süzgeci takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırınız. Süzgeç sağlam ve sabit bir şekilde tahrik düzeni üzerine oturmalıdır. Takmadan önce, herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz!
- Tortu kabını motor ünitesine takınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Kilitleme kolunu duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar kapağın üzerine doğru çeviriniz.
- Dökme donanımlı sıkılan su bardağını, su çıkış ucunun altına yerleştiriniz. Sıçramaları önlemek için, kapağı sıkılan su bardağının üzerine takınız.
- Kilidi çıkış ağzında açınız.

- Tıkacı, sıkılacak besinleri doldurma yuvasına takınız.

Tıkacın bir kılavuz olduğu vardır!

Meyve ve sebzelerin hazırlanması

Dikkat!

Sadece olgunlaşmış ve dondurulmamış meyve ve sebze işleyiniz.

Olgunlaşmamış meyve ve sebze süzgecin daha çabuk tıkanmasına sebep olur.

- Meyve ve sebzeleri önce yıkayınız.
- Çekirdekli meyvelerin çekirdeğini çıkarınız. Kaba sap ve çöpleri temizleyiniz.
- Büyük meyve ve sebzeleri, malzeme doldurma ağzından geçebilecek kadar doğrayıp küçültünüz.
- Sadece taze meyve ve sebze kullanınız.
- Kalın ve sert kabuklu meyveleri (örn. ananas, karpuz-kavun, kırmızı turp) önce sorunuz. Narenciyelerin dış kabuğu altındaki, meyve özüne yapışmış beyaz kabuğu soyup temizleyiniz!
- Elma suyunun kıvamı, kullanılan elma türüne bağlıdır. Elmalar ne kadar sulu olursa, sıkılan su da o kadar ince ve sıvı olur. Elma suyunun kahverengileşmesini önlemek için, içinde birkaç damla limon suyu ilave ediniz.
- Yapraklar ve saplar (örn. yaprak salata sapsarı) da bu meyve/sebze suyu sıkma cihazında işlenebilir.
- Sıkılan suları mümkünse sıktıktan hemen sonra içiniz, çünkü tadı ve besi değeri çok çabuk kaybolur.
- Meyve ve sebze suyu sıkma cihazı, çok sert, lifli ve nişasta içeren meyve ve sebzeler (örn. şeker kamışı, muz, papaya, avokado, incir ve mango) için uygundur.

Narenciye suyu sıkılması



Yaralanma tehlikesi

Parmaklarınızı malzeme doldurma ağzına sokmayınız. Sadece cihaz ile birlikte teslim edilen tıkacı kullanınız!

- Monte edilmiş cihazı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihazı devreye sokunuz.

- Kademe 1, özellikle çok sulu meyve/ sebze (örn. karpuz, üzüm, domates, salatalık ve böğürtlen/ahududu) için uygundur.

- Kademe 2, sert, sağlam meyve ve sebze (örn. havuç) için uygundur.

Cihazın kullanım süresi, örn. havuç, salatalık, elma ve armut gibi tüm meyve ve sebze türleri için 10 dakikadır.

Büyük miktarda besin işleyeceğiniz zaman, cihazı kesinlikle 40 saniyeden daha uzun çalıştırmayınız.

Ardından cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

- Motor çalışırken meyveleri/sebzeleri malzeme doldurma ağzından içeri doldurunuz.
- Cihaz için meyve/sebze itmek için sadece tıkacı kullanınız. Besin doldurma yuvasına kesinlikle elinizi sokmayınız! Tıkacın üzerine sadece hafifçe bastırınız. Bu, daha fazla su çıkmasını sağlar ve cihazı korur.
- Cihazı kapatınız. Şalteri **0/off** konumuna alınız. Ancak artık işlenen meyve veya sebzeden su akmamaya başlayınca, cihazı kapatınız.

Dikkat!

Cihazı açmadan önce, motorun kesinlikle tamamen durmasını bekleyiniz.



Önemli bilgiler

- Biriken tortu, süzgeç kabının kenarına ulaşmadan, tortu kabını boşaltınız.
- Su sıkma işlemi esnasında cihazda titremeler olması, bir tıkanma veya süzgeçte hasar belirtisi olabilir. Cihazı derhal kapatınız. Süzgeci kontrol ediniz. Hasarlı bir süzgeci artık kesinlikle kullanmayınız!

Tortu kabının ve süzgecin boşaltılması

Resim 6

Biriken tortu, süzgeç kabının kenarına ulaşmadan, tortu kabını boşaltınız.

Bunun için, cihazı kapatınız:

- Şalteri **0/off** konumuna alınız.
- Tortu kabını dışarı çıkarırken, kulp çukurundan tutunuz ve dışa doğru çeviriniz.

Çalışmaya devam etmeden önce, tortu kabını tekrar yerine takınız.

Şu durumlarda süzgeci boşaltınız

- Motor devir sayısı farkedilir derecede düştüğü zaman,
- Sıkılan meyve/sebze suyu katılaştığı zaman,
- Cihaz farkedilir derecede titremeye başladığı zaman.

Tavsiye: Tortu kabını ve süzgeci aynı zamanda boşlatınız.

Önemli!

Süzgeç kabının altına sıkılan su aktıysa, bunu hemen bir nemli bez ile silip temizleyiniz.

Parçalarına ayrılması/demonte edilmesi



Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.



Yaralanma tehlikesi

Cihazı ancak motor durduktan sonra parçalarına ayırınız. Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/ bıçaklara dokunmayınız.

Resim D

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor duruncaya kadar bekleyiniz (yakl. 10–12 saniye).
- Tıkacı ve tortu kabını çıkarınız.
- Kilitleme kolunu öne doğru çeviriniz.
- Kapağı çıkarınız.
- Süzgeç kabını iki elinizle motor ünitesinden kaldırınız ve dışarı çıkarınız.
- Süzgeci süzgeç kabından dışarı çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Önemli not

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



Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazda yapılacak her türlü çalışmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.



Yaralanma tehlikesi

Süzgecin tabanındaki raspa bıçaklarına/ bıçaklara dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız!

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

- Süzgeci önce fırça ile temizleyiniz, sonra musluktan akan su altında yıkayınız veya bulaşık makinesinde yıkayıp temizleyiniz. Süzgeçteki ve seramik raspalama bıçaklarındaki renk değişiklikleri (örn. havuç, kırmızı turp gibi besinlerin sebep olduğu) biraz bitkisel yağ ile silinerek kolayca temizlenebilir.
- Motor ünitesini nemli bir bez ile siliniz ve gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız. Motor ünitesini derhal kurulayınız.
- Tüm diğer parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Plastik parçalardaki renk değişiklikleri (örn. havuç, kırmızı pancar) biraz bitkisel yağ ile rahatlıkla temizlenebilir. Ardından parçaları bulaşık makinesine yerleştiriniz (bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun olanları).

Süzgecin değiştirilmesi

Herhangi bir kırılma tehlikesi oluşmasını önlemek için, süzgeçte ilk aşınma veya hasar belirtileri tespit ettiğiniz zaman, süzgeci değiştiriniz. Günlük kullanım halinde, süzgeç yaklaşık 5 yıl sonra değiştirilmelidir.



Önemli not

Bir süzgeç yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (Sipariş no. 00754210).

Giderme bilgileri



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.

Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Tarifler

Karpuz ve yoğurtlu Smoothie

(4 kişilik)

200 g doğal yoğurt

2 bıçak ucu Vanilya ezmesi

2 çorba kaşığı bal, isteğe göre

400 g karpuz, kabuksuz ve çekirdeksiz

- Yoğurdu vanilya ezmesi ve bal ile iyice karıştırınız ve yüksek bir bardağa doldurunuz.
- Karpuzu uygun parçalar şeklinde kesiniz ve suyunu sıkınız.
- Bu karpuz suyunu yoğurt karışımının üzerine dökünüz ve isteğe göre bir parça karpuz ile servis yapınız.

Salatalık ve kefir içeceği

(4 kişilik)

2 salatalık

800 g kefir

200 g yoğurt

2 kahve kaşığı zeytin yağı

2 çorba kaşığı limon suyu

4 çorba kaşığı doğranmış dere otu

Deniz tuzu

Karabiber, el değirmeninden

- Salatalıkları yıkayınız, temizleyiniz ve bir kabuk sorma aleti ile dört uzun dilim kesiniz.
- Geriye kalan salatalıkların suyunu sıkınız.
- Ardından bu suyu kefir, yoğurt, yağ ve limon suyu ile karıştırınız.
- Şimdi dere otunu ilave edip karıştırınız ve içeceğe tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Salatalık şeritlerini dalga şeklinde bir odun çubuğa takınız. İçeceği bardaklara doldurunuz ve üzerine dalgalı salatalık şeritlerini yerleştiriniz.

Biber ve sebzelı Smoothie

(4 kişilik)

2 dolmalık kırmızı biber

8 tamamen olgunlaşmış domates

1 kahve kaşığı biber tozu, tatlı

1/2 kahve kaşığı zeytin yağı

tuz

Acı kırmızı biber (Cayenne)

2 çay kaşığı limon suyu

Süslemek için Szechuan biberi

- Dolmalık biberleri yıkayınız, ikiye bölünüz, çekirdeklerini ve iç kısmındaki beyaz zarları kesip ve büyük parçalar şeklinde kesiniz.
- Domatesleri yıkayınız, sapın uzantısını kesip alınız ve domatesi doğrayınız.
- Domateslerin ve dolmalık biberlerin suyunu sıkınız.
- Biber tozu ve zeytin yağı ilave edip karıştırınız ve tuz, acı kırmızı biber ve limon suyu ilave ediniz.
- Soğuk bir bardağın içine doldurunuz ve öğütülmüş Szechuan biberi ile süsleyip servis yapınız.

”Tropikal” meyve suyu

1 portakal

½ mango

1 ananas dilimi

1 karpuz dilimi

5 böğürtlen türleri (örn. çilek)

- Portakalın, ananasın ve karpuzun kabuğunu soyunuz ve mangonun çekirdeğini çıkarınız.
- Kademe 1’de hepsinin suyunu sıkınız.
- İçeceği bir bardağa doldurunuz ve servis yapınız.

Havuç keki

4 yumurta

4 çorba kaşığı sıcak su

200 g şeker

100 g un

500 g havuç (burada suyu sıkılmış havuçların tortusu (200–300 g) kullanılır, bu tortuyu ilgili tortu kabının içinde bulacaksınız.)

200 g öğütülmüş fındık

1 kahve kaşığı kabartma tozu

- Havuçların suyunu kademe 2’de yakl. 5 saniye içinde sıkınız. (Daha fazla miktarda besin işleneceği zaman, tortu kabının her boşaltılmasında cihazın oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz.)
- Yumurta, su ve şekeri yakl. 5 dakika karıştırınız. Karışım köpüklü görünmelidir.
- Yavaşça un, kabartma tozu, fındık ve havuç ilave ediniz. Havuç parçaları çok büyük olmamalıdır.
- Hamuru bir kalıba (örn. 260 mm çapında açılabilen kek kalıbı) doldurunuz ve 180 derecede 30–35 dakika pişiriniz.

Değerli Müşterimiz,

Siemens Çağrı Yönetim Merkezi **444 66 88** no'lu telefon numarası ile hafta içi ve Cumartesi günü 08:00-22:00, Pazar günleri ise 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında arayıp isim, soyadı ve alan kodu ile birlikte telefon numaranızı bıraktığınızda sizinle irtibata geçilecektir. Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Size daha iyi hizmet verebilmemiz için aşağıdaki konularda bize yardımcı olmanızı rica ederiz:

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürünüze ilgili hizmet talebiniz olduğunda **444 66 88** no'lu Siemens Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız. (Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden) Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesinden ücretlendirme yapılmaktadır.
3. Hizmet için gelen Siemens Yetkili Servis teknisyenine "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartınızı sorunuz.
4. Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

Siemens Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.siemensevaletleri.com adresindeki "iletişim" bölümünde bulunan formu doldurarak ya da **0216-528 91 88** no'lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Caddesi. No51 34770

Ümraniye-İSTANBUL



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMZASI VE KAŞESİ :

MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKASI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

KULLANIM SÜRESİ : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

ÜNVANI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKSI :

TARİH/İMZA/KAŞE

KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- 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.**
- 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.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1-Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2-Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- 3-Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4-Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5-Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6-Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7-Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması

Hakkında Kanun ve bu Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan

Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca,

T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin

Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Siemens için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH

kuruluşudur.

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Siemens	Kahve Makinası	68144	17.04.2009
Siemens	Ütü	87394	16.07.2010
Siemens	EkmeK Kızartma Mak.	87011	13.07.2010
Siemens	Su Isıtıcı (Kettle)	86085	29.06.2010
Siemens	Mutfak Robotu	87695	21.07.2010
Siemens	Tost Makinası	87027	13.07.2010
Siemens	Sac Kurutma Mak.	87489	16.07.2010
Siemens	Narenciye Sıkacağı	88070	12.07.2010
Siemens	Elektrikli Sac Maşası	87129	14.07.2010
Siemens	Sarı/Ili Süpürgesi	85590	24.06.2010
Siemens	Kahve Değirmeni	86093	29.06.2010
Siemens	Blender	87015	13.07.2010
Siemens	Dilim Kesici	87165	13.07.2010
Siemens	Çay Makinası	87128	14.07.2010
Siemens	Sac Şekillendirme Seti	87363	16.07.2010
Siemens	Mikser	67734	08.04.2009
Siemens	El Blender	68144	17.04.2009
Siemens	Kıyma Makinası	74502	15.10.2009
Siemens	Katı Meyve Presi	75250	03.11.2009

BSH Ev Aletleri

Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye - İstanbul

Tel : 0216 528 90 00

Faks : 0216 528 91 88

Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88

Üretici Firma

BSH Bosch und Siemens

Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34 D-81739

München-Almanya

Tel : +49 (89) 45 90 01

Faks : +49 (89) 45 90 21 28

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы SIEMENS. Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	72
Блокировка включения	74
Комплектный обзор	74
Эксплуатация	75
Чистка и уход	76
Замена ситечка	77
Указания по утилизации	77
Гарантийные условия	77
Рецепты	77

Для Вашей безопасности

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

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Данный прибор пригоден для отжима сока из фруктов (напр.: яблок, груш, слив и вишни без косточек) и овощей (напр.: помидоров, моркови). Нельзя перерабатывать особенно твердые, волокнистые или крахмалосодержащие фрукты и овощи (напр.: сахарный тростник, бананы, папайю, авокадо, инжир, манго). Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям нельзя играть с прибором.

Подключать и использовать прибор можно только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед каждым использованием проверять весь прибор, особенно ситечко и вставку для ситечка, на отсутствие повреждений (трещин, сколов).

Не использовать изделие, если ситечко или крышка повреждены или при наличии видимых трещин на их поверхности.

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 поражения электрическим током!

Опасность травмирования!

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Прибор можно разбирать только после остановки двигателя.

Прибор предусмотрен для использования одним человеком.

Опасность травмирования!

Будьте осторожны, закрывая запорную скобу, чтобы избежать защемления пальцев. Не опускать пальцы в загрузочный ствол. Использовать исключительно толкатель, входящий в комплект поставки!

Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка.

Для очистки ситечка следует сначала воспользоваться щеткой, затем промыть его под проточной водой или помыть в посудомоечной машине.

Важно!

Перерабатывать можно только спелые и незамороженные овощи и фрукты. Недозрелые фрукты и овощи очень быстро забивают ситечко.

Опустошать емкость для выжимок прежде, чем выжимки достигнут края вставки для ситечка.

Вибрации прибора при отжиме сока указывают на забитое или поврежденное ситечко. Немедленно отключить прибор. Проверить ситечко. Поврежденное ситечко больше не использовать!

▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

Затвор открыт!



Затвор закрыт!

Блокировка включения

Прибор включается только, если

- вставка для ситечка и крышка правильно установлены и
- запорная скоба правильно зафиксирована.

Блокировку крышки проверять перед каждым использованием!

Перед первым вводом в эксплуатацию прибора следует полностью удалить упаковочный материал!

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницу с рисунками.

Рисунок ▲

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Блок двигателя 2 Выключатель
«0/off» Выключить прибор
«1» Включить прибор/Самая низкая скорость
«2» Самая высокая скорость 3 Запорная скоба 4 Емкость для выжимок 5 стакан для сока с крышкой 6 Вставка для ситечка <ol style="list-style-type: none"> a) Выпускное отверстие b) Затвор | <ol style="list-style-type: none"> 7 Ситечко с керамическими измельчающими лезвиями 8 Крышка 9 Загрузочный ствол 10 Толкатель 11 Отсек для хранения кабеля |
|---|---|

**Важное примечание**

При включении прибора затвор должен быть открыт (затвор поднят вверх/☐). При открытом затворе сок вытекает в стакан для сока.

**Важное примечание**

При опустошении стакана для сока выключить прибор («0/off») и закрыть затвор (нажать вниз/☒). Так останавливается дальнейшее вытекание сока и, вследствие этого, предотвращается загрязнение рабочей поверхности.

Эксплуатация

Рисунок 13

Сборка



Опасность травмирования

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед каждым использованием проверять весь прибор, особенно ситечко и вставку для ситечка, на отсутствие повреждений (трещин, сколов).

Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка. Будьте осторожны, закрывая запорную скобу, чтобы избежать защемления пальцев.

- Извлечь кабель на желаемую длину из отсека для хранения кабеля.
- Вставить в блок двигателя вставку для ситечка.
- Ситечко вставить и нажать вниз до слышного щелчка фиксации. Ситечко должно быть прочно зафиксировано на приводе.
Предварительно проверить на отсутствие повреждений!
- Вставить в блок двигателя емкость для выжимок.
- Установить крышку.
- Запорную скобу накинуть на крышку до фиксации со щелчком.
- Поставить под выпускное отверстие стакан для сока с носиком.
Установить крышку на стакан для сока, чтобы предотвратить брызги.
- Открыть затвор выпускного отверстия.
- Вставить толкатель в загрузочный ствол. На толкателе есть направляющий желобок!

Подготовка овощей и фруктов

Внимание!

Перерабатывать можно только спелые и незамороженные овощи и фрукты. Недозрелые фрукты и овощи очень быстро забивают ситечко.

- Овощи и фрукты следует сначала помыть.

- Из фруктов с косточками удалить косточки. Удалить крупные стебли.
- Крупные овощи и фрукты измельчить настолько, чтобы они прошли через загрузочный ствол.
- Перерабатывать только свежие овощи и фрукты.
- Фрукты с толстой и твердой кожурой (напр.: ананасы, дыни, апельсины, красная свекла) следует сначала почистить. С цитрусовых удалить белый слой мякоти под кожурой!
- Консистенция яблочного сока зависит от используемого сорта яблок. Чем сочнее яблоки, тем более жидкий сок. Для замедления потемнения яблочного сока добавить в него несколько капель лимонного сока.
- В данной соковыжималке можно также перерабатывать листья и стебли (напр., кочерыжку листового салата).
- Сок следует по возможности выпить сразу же после приготовления, так как сок быстро теряет вкус и питательные свойства.
- Соковыжималка не пригодна для переработки особенно твердых, волокнистых и крахмалосодержащих овощей и фруктов (напр.: сахарного тростника, бананов, папайи, авокадо, инжира и манго).

Отжим сока



Опасность травмирования

Не опускать пальцы в загрузочный ствол. Использовать исключительно толкатель, входящий в комплект поставки!

- Установить собранный прибор на гладкую, чистую рабочую поверхность.
- Вставить вилку в розетку.
- Включить прибор.
 - Ступень «1» особенно пригодна для очень сочных фруктов/овощей, напр.: арбузов, винограда, помидоров, огурцов и малины.
 - Ступень «2» пригодна для твердых, крепких фруктов и овощей, напр., моркови.

Продолжительность использования прибора составляет 10 минут для всех сортов фруктов и овощей, как напр.: моркови, огурцы, яблоки и груши.

При переработке большого количества ни в коем случае не использовать прибор дольше чем 40 секунд.

После этого выключить прибор и дать ему остыть.

- При работающем двигателе загрузить овощи/фрукты в загрузочный ствол.

- Для подталкивания использовать исключительно толкатель.

Ни в коем случае не опускать пальцы в загрузочный ствол!

На толкатель нажимать лишь слегка. Это повышает количество полученного сока и бережет прибор.

- Выключить прибор.
Установить выключатель на «0/off».
Выключить прибор только после того, как сок перестанет вытекать.

Внимание!

Перед тем как открыть прибор, следует обязательно дождаться остановки двигателя.



Важные примечания

- Емкость для выжимок следует опорожнять прежде, чем выжимки достигнут края вставки для ситечка.
- Вибрации прибора при отжиме сока указывают на забитое или поврежденное ситечко. Немедленно отключить прибор. Проверить ситечко. Поврежденное ситечко больше не использовать!

Опустошение емкости для выжимок и ситечка

Рисунок А

Емкость для выжимок следует опустошать прежде, чем выжимки достигнут края вставки для ситечка.

Для этого выключить прибор:

- Установить выключатель на «0/off».
- Для извлечения емкости для выжимок, взять ее за углубления для захвата и снять движением назад.

Прежде чем продолжить работу, емкость для выжимок следует снова установить на место.

Ситечко следует опустошать, если

- число оборотов двигателя значительно снижается,
- сок становится гуще,
- прибор начинает заметно вибрировать.

Рекомендация: одновременно опустошать емкость для выжимок и ситечко.

Важно!

Если сок попал под вставку для ситечка, то его следует сразу же удалить влажной тряпкой.

Разборка



Опасность поражения электрическим током

Перед всеми работами над прибором следует извлекать вилку из розетки.



Опасность травмирования

Прибор можно разбирать только после остановки двигателя.

Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка.

Рисунок B

- Выключить прибор и извлечь вилку из розетки.
- Дождаться остановки двигателя (прибл. 10–12 сек.).
- Извлечь толкатель и емкость для выжимок.
- Откинуть запорную скобу вниз.
- Снять крышку.
- Приподнять обеими руками и извлечь вставку для ситечка из блока двигателя.
- Извлечь ситечко из вставки для ситечка.

Чистка и уход



Важное примечание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

**Опасность поражения электрическим током**

Перед всеми работами над прибором следует извлекать вилку из розетки. Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

**Опасность травмирования**

*Не трогать измельчающие лезвия/лезвия на дне ситечка.
Для чистки использовать щетку!*

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

- Сначала очистить ситечко щеткой, затем промыть под проточной водой или помыть в посудомоечной машине. Цветной налет на ситечке и керамических измельчающих лезвиях (напр., от моркови, красной свеклы) можно легко удалить с помощью небольшого количества растительного масла.
- Блок двигателя протереть влажной тряпкой, при необходимости использовать немного средства для мытья посуды. Сразу же протереть блок двигателя насухо.
- Все остальные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Цветной налет на пластмассовых деталях (напр., от моркови или красной свеклы) можно легко удалить с помощью небольшого количества растительного масла. Затем положить детали в посудомоечную машину (если они пригодны для этого).

Замена ситечка

Во избежание малейшей опасности поломки, заменяйте ситечко при первых признаках износа или повреждений. При ежедневном использовании ситечко следует заменить примерно через 5 лет.

**Важное примечание**

Ситечко можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 00754210).

Указания по утилизации

Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представителем в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства. Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Рецепты**Арбузно-йогуртовый смузи**

(На 4 напитка)

200 г натурального йогурта
2 кончика ножа мякоти ванили
2 ст. л. меда, по желанию
400 г мякоти арбуза, без кожуры и семечек

- Йогурт тщательно перемешать с мякотью ванили и медом и налить в высокий стакан.
- Арбуз нарезать подходящими кусками и отжать сок.
- Вылить сверху на йогурт и по желанию подавать с куском арбуза в качестве украшения.

Огуречно-кефирный напиток

(На 4 напитка)

2 огурца

800 г кефира

200 г йогурта

2 ч. л. оливкового масла

2 ст. л. лимонного сока

4 ст. л. свежерубленого укропа

морская соль

перец из мельницы

- Огурцы помыть, почистить и срезать четыре тонких продольных полоски с помощью ножа для экономной чистки овощей.
- Из остальных огурцов отжать сок.
- Затем смешать в блендере сок с кефиром, йогуртом, оливковым маслом и лимонным соком.
- Потом вмешать укроп и заправить напиток солью и перцем.
- Полоски огурцов волнами наколоть на деревянные палочки. Налить напиток в стаканы и положить сверху палочки с огуречными полосками.

Овощной смузи со сладким перцем

(На 4 напитка)

2 стручка красного сладкого перца

8 спелых помидоров

1 ч. л. порошка паприки, слабжгучего

1/2 ч. л. оливкового масла

соль

кайенский перец

2 ч. л. лимонного сока

сычуаньский перец для гарнира

- Стручки сладкого перца помыть, разрезать пополам, освободить от семян и белых внутренних перегородок и нарезать крупными кусками.
- Помидоры помыть, вырезать плодоножки и нарезать кусками.
- Отжать сок из помидоров и из сладкого перца.
- Смешать с порошком паприки и оливковым маслом и заправить солью, кайенским перцем и лимонным соком.
- Налить в холодный стакан и подавать, украсив растертым сычуаньским перцем.

Сок «тропический»

1 апельсин

1/2 манго

1 кружочек ананаса

1 ломтик арбуза

5 ягод (напр., клубники)

- Очистить апельсин, ананас и арбуз от кожуры, а также удалить косточку из манго.
- Отжать все на ступени «1».
- Подавать сок в стакане.

Морковный пирог

4 яйца

4 ст. л. теплой воды

200 г сахара

100 г муки

500 г моркови (в данном случае используются остатки (200–300 г) после отжима сока из моркови – они находятся в емкости для выжимок.)

200 г молотых лесных орехов

1 ч. л. химического разрыхлителя

- Сок из моркови выжимать прибл. 5 секунд на ступени 2. (При переработке большого количества продуктов после каждого опорожнения емкости для выжимок изделие следует охладить до комнатной температуры.)
- Яйца, воду и сахар перемешивать в течение примерно 5 минут. Смесь должна пениться.
- Медленно добавлять муку, химический разрыхлитель, лесные орехи и морковь. Кусочки моркови не должны быть слишком крупными.
- Заполнить тесто в форму (напр., разъемную форму диаметром 260 мм) и выпекать при температуре 180 градусов в течение 30–35 минут.

- يتم تقطيع البطيخ لقطع مناسبة ويتم استخلاص العصير منها.
- يتم سكب العصير على الروب (اللين، الزبادي) ويتم حسب الرغبة تقديم المشروب مضافا إليه قطعة بطيخ للزينة.

مشروب الخيار والكفير

(العدد 4 مشروبات)

2 ثمرة خيار أو قناء

800 غرام كفير

200 غرام روب (لين، زبادي)

2 ملعقة شاي زيت زيتون

2 ملعقة طعام عصير ليمون

4 ملعقة طعام شبت مخرط

ملح

فلفل أسود، من المطحنة مباشرة

- يتم غسل ثمار الخيار أو القناء وتقسيمها، وباستخدام مقشرة يتم قطع أربع شرائح طولية منها.
- يتم استخلاص العصير من باقي ثمار الخيار أو القناء.
- بعد ذلك يتم خلط العصير مع الكفير والروب (اللين، الزبادي) والزيت وعصير الليمون.
- ثم يتم إضافة الشبت إلى الخليط ومزجه جيدا، ويتم ضبط مذاق المشروب بملح ولفلفل أسود.
- شرائح الخيار أو القناء يتم إدخالها بشكل متموج على سيخ خشبي. يتم تعبئة المشروب في أكواب ويتم وضع أسياخ الخيار فوق الأكواب.

سموثي الفلفل الحلو والخضروات

(العدد 4 مشروبات)

2 ثمرة فلفل حلو أحمر

8 ثمرات طماطم ناضجة تماما

1 ملعقة شاي مسحوق فلفل حلو معتدل الحلاوة

½ ملعقة شاي زيت زيتون

ملح

فلفل أحمر حريف

2 ملعقة طعام عصير ليمون

فلفل سيثوان للترزين عند التقديم

- يتم غسل ثمار الفلفل الحلو وقطعها لنصفين وإزالة البذور والجلد الداخلي الأبيض اللون، ثم يتم تقطيعها لقطع صغيرة نسبيا.

- يتم غسل ثمار الطماطم وإزالة السويقة منها ويتم تقطيعها لقطع مناسبة.

- يتم استخلاص العصير من ثمار الفلفل الحلو وثمار

الطماطم.

- يتم خلط العصير مع مسحوق الفلفل الحلو وزيت الزيتون، ثم ضبط المذاق المشروب بالملح والفلفل الأحمر الحريف وعصير الليمون.
- يتم تعبئة المشروب في كوب بارد ويتم تقديمه مزينا بفلفل سيثوان مطحون.

عصير «استوائي»

1 ثمرة برتقال

½ ثمرة ماجو

1 شريحة أناناس

1 شريحة بطيخ

5 ثمار توتية (على سبيل المثال فراولة)

- يتم إزالة قشور ثمرة البرتقال وشريحة الأناناس وشريحة البطيخ وكذلك بذرة ثمرة الماجو.

- يتم استخلاص عصير كل الفواكه على الدرجة 1.

- يتم تقديم المشروب في كوب.

كعكة الجزر

4 بيضات

4 ملعقة طعام ماء دافئ

200 غرام سكر

100 غرام طحين

500 غرام جزر (هنا يتم استخدام الخلفات

(200-300 غرام) المتبقية بعد استخلاص العصير من الجزر

- وهي توجد في إناء الروسب).

200 غرام بندق مطحون

1 ملعقة طعام مسحوق خبيز (بيكنج بودر)

• يتم استخلاص العصير من الجزر لمدة 5 ثوان على

الدرجة 2.

(عند معالجة كميات كبيرة فإنه يجب بعد إفراغ إناء

الرواسب في كل مرة أن يتم ترك الجهاز حتى يبرد إلى

درجة حرارة الغرفة.)

- يتم خلط البيض والماء والسكر وتقليبها جيدا لمدة

حوالي 5 دقائق. الخليط يجب أن يكون ذو مظهرا رغويا.

- يتم وبيطاء إضافة الطحين ومسحوق الخبيز والبندق

والجزر. قطع الجزر يجب ألا تكون كبيرة أكثر مما ينبغي.

- يتم تعبئة العجين في قالب (على سبيل المثال قالب

مستدير يمكن استبعاد إطاره الجانبي بقطر 260

مليمتر) ويتم خبزه على درجة حرارة 180 درجة مئوية

لمدة 30-35 دقيقة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية



والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد النضراء. لزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

وصفات

سموئي البطيخ والروب

(لعدد 4 مشروبات)

200 غرام روب (لين، زيادي) طبيعي بدون إضافات

2 مقدار صغير (بسن سكين) من لب فانيليا

2 ملعقة طعام عسل نحل، حسب الرغبة

400 غرام لحم بطيخ، بدون قشر وبزور

- يتم خلط الروب (اللين، الزيادي) مع لب الفانيليا وعسل النحل حتى يصبح مزججا متجانسا، ثم يتم وضع الخليط في كوب كبير.
- يتم تقطيع البطيخ لقطع مناسبة ويتم استخلاص العصير منها.
- يتم سكب العصير على الروب (اللين، الزيادي) ويتم حسب الرغبة تقديم المشروب مضافا إليه قطعة بطيخ للزينة.

تنبيه!

من الممكن أن تطراً خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- تنظيف المصفاة باستخدام فرشاة أولاً ثم تغسل تحت الماء المناسب من الصنبور أو توضع في غسالة الأواني الكهربائية.
- تغيرات اللون التي قد تحدث في المصفاة وفي سكاكين البشر المصنوعة من البورسلان (على سبيل المثال من خلال جزر أو شمندر أحمر) يمكن إزالتها بسهولة باستخدام قدر قليل من زيت نباتي.
- نظف هيكل المحرك بفضة مبللة ويمكنك أيضاً استخدام القليل من سائل منظف. ولا تنسى أن تقوم بتجفيف هيكل المحرك بعد أن تفرغ من تنظيفه مباشرة.
- كافة الأجزاء الأخرى من الجهاز ملائمة للغسيل في غسالة الأواني

إذا طرأ على أجزاء الجهاز المصنعة من البلاستيك تغيير في اللون (على سبيل المثال ناتج عن الجزر أو البنجر) فيمكن إزالته بسهولة باستخدام القليل من أحد زيوت الطعام النباتية. ثم توضع الأجزاء في غسالة الواني (إذا كانت ملائمة لذلك).

استبدال المصفاة

ينبغي الانتباه إلى استبدال المصفاة إذا طرأ عليها ما يشير إلى البدء في ظهور علامات تدل على الاستهلاك أو أضرار، وذلك من أجل تخاشي المخاطر الناجمة عن حدوث كسور. وإذا جرى استخدام الجهاز بصورة يومية فيُنصح باستبدال المصفاة بعد مرور خمسة أعوام.



ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته. رقم الطلب: 00754210



خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم البدء في تفكيك أجزاء الجهاز إلا بعد أن يكون المحرك قد توقف تماماً عن الدوران.
تجنب تماماً لمس أفراس التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة.

الصورة D

- أوقف الجهاز عن التشغيل ثم اسحب القابض من المقبس.
- انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً (من 10 إلى 12 ثانية)
- انزع اسطوانة الدفع وإناء الرواسب.
- يتم إدارة سدادة الإغلاق للأمام.
- يتم إخراج العطاء.
- اجذب الوعاء الحامل للمصفاة بكلتي يديك إلى أعلى ثم أخرجه من هيكل المحرك.
- انزع المصفاة من الوعاء الحامل لها.

تنظيف الجهاز والعناية به



ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.



خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب سحب القابض من المقبس قبل الشروع في عملية الفك. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.



خطر الصعق الكهربائي!

تجنب تماماً لمس أفراس التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة. لغرض التنظيف يتم استخدام فرشاة!

تحذير!

يجب التأكد من توقف المحرك تماماً قبل الشروع في فتح الجهاز.



ملاحظة هامة

- ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء.
- من الممكن أن تطراً على الجهاز في عند استخلاص العصير اهتزازات قوية مما يشير إلى انسداد المصفاة أو إصابتها بأضرار. وينبغي في مثل هذه الحالة إيقاف الجهاز عن العمل فوراً. يجب اختبار المصفاة بمنوع استخدام المصفاة مرة أخرى في حالة إصابتها بأضرار.

إفراغ إناء الرواسب والمصفاة

الصورة G

ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء.

- ويتطلب هذا وقف تشغيل الجهاز بضبط مفتاح التشغيل على الوضع off/0.

- اخرج إناء الرواسب بسحبه من المقبض للخارج مع رفعه قليلاً إلى أعلى.

يجب إعادة تركيب إناء الرواسب قبل الشروع في استخدام الجهاز مرة أخرى.

كما ينبغي إفراغ المصفاة إذا طرأت إحدى الحالات التالية:

- إذا انخفض عدد لفات المحرك بشكل ملموس.
- إذا انخفض مستوى سيولة العصير.
- إذا بدأت تطراً على الجهاز اهتزازات ملموسة.

تنبيه: يُفضل هنا إفراغ إناء الرواسب والمصفاة في آن واحد.

تنبيه هام!

في حالة تسرب العصير أسفل الإناء حينئذ يجب جفيفه فوراً بفيوطة جافة.

فك أجزاء الجهاز من بعضها البعض



خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب سحب القابض من المقبس قبل الشروع في عملية الفك.

- يمكن أيضا إعداد أوراق الخضر (عود السلطة الخضراء) بواسطة هذا الجهاز.
- يجب تناول العصير بعد إعداده مباشرة حيث يفقد النكهة والعناصر الغذائية الهامة بسرعة.
- الجهاز غير معد لتحضير الخضر والفواكه الصلبة أو التي تحتوي على درجة عالية من السوائل والنشويات (على سبيل المثال القصب والموز والبابايس والأفوكادو والتين والمالجوا).

استخلاص العصير



خطر الصعق الكهربائي!

لا تقم إطلاقاً بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال ولا ينبغي أن تستخدم لهذا الغرض سوى اسطوانة الدفع المعدة لذلك والمرقمة بالعبوة.

- ضع الجهاز بعد الانتهاء من تركيب أجزائه مع بعضها البعض فوق سطح أملس ونظيف.
- ضع القابض في المقبس.
- شغل الجهاز.
- الدرجة 1 مناسبة بصورة خاصة للفواكه/الخضروات التي تحتوي على الكثير جدا من العصير، على سبيل المثال البطيخ، العنب، الطماطم، الخيار والقثاء، التوت البري.
- الدرجة 2 مناسبة للفواكه والخضروات الصلبة والمصمتة، على سبيل المثال الجزر.
- مدة استخدام الجهاز يبلغ قدرها 10 دقائق لكل أنواع الفواكه والخضروات، على سبيل المثال الجزر، الخيار والقثاء، التفاح والكمثرى.
- لا تقم في أي حال من الأحوال بتشغيل الجهاز لمدة أطول من 40 ثانية في حالة إعداد كميات كبيرة من المواد الغذائية. حينئذ يجب إبطال الجهاز والانتظار حتى يبرد ثم يعاد تشغيله مرة أخرى.
- قم بتعبئة الفواكه أو الخضروات أثناء دوران المحرك في التجويف المخصص لذلك.
- استخدم اسطوانة الدفع لتعبئة المزيد منها ولا تقم على الإطلاق بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال.
- ينبغي الضغط بشكل خفيف على اسطوانة الدفع. ذلك يمكنك من الحصول على كمية أكبر من العصير ويصون الجهاز.

- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي من موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.
- ركب الوعاء الحامل للمصفاة في هيكل المحرك.
- يتم تركيب المصفاة وضغطها لأسفل والاستمرار في ذلك حتى تستقر بصوت مسموع. بعد تثبيتها فإن المصفاة يلزم أن تكون مستقرة جيدا على هيكل المحرك.
- تأكد قبل تركيبها من خلوها من أية أضرار.
- ركب إناء الرواسب في هيكل المحرك.
- ركب الغطاء
- يتم إدارة سدادة الإغلاق مع الاستمرار في ذلك حتى تستقر فوق الغطاء بصوت مسموع.
- ضع إناء العصير من جهة فتحته الكبيرة تحت مجرى تدفق العصير. ركب الغطاء على إناء العصير لتجنب طرئشة السوائل.
- يتم فتح قفل الإغلاق الموجود عند مجرى تدفق العصير.
- ضع اسطوانة الدفع في وعاء التعبئة.
- يوجد حز لاسطوانة الدفع.

إعداد الفواكه والخضروات.

تنبيه:

- يجري استخدام الجهاز لإعداد العصير فقط من الفواكه أو الخضروات الناضجة ولا يجوز عصرها إذا كانت مجمدة.
- الثمرات الغير ناضجة تؤدي إلى انسداد المصفاة بصورة سريعة.
- اغسل أولاً الفواكه والخضروات
- الفواكه التي تحتوي على نواة ينبغي أولاً إزالة النواة منها، وكذلك بقايا الفروع العالقة.
- كما ينبغي تقطيع الفواكه والخضروات كبيرة الحجم على النحو الذي يسمح بإيلاجها في فتحة الإدخال.
- يجب إعداد الخضر والفواكه الطازجة فقط.
- ينبغي تقشير الفواكه والخضروات ذات القشرة السمكية (ومنها على سبيل المثال الكيوي، البطيخ والشمام وما يشبههما، البرتقال، البنجر).
- يجب استبعاد القشور البيضاء من الفواكه.
- تختلف كثافة عصر التفاح طبقاً لنوع التفاح المستخدم. تقل كثافة العصير كلما زادت كمية السوائل بالتفاح. يجب إضافة بضعة قطرات من الليمون لعصير التفاح لتجنب اكتساب العصير للون البني.

وينبغي في مثل هذه الحالة إيقاف الجهاز عن العمل فوراً. يجب اختبار المصفاة. ممنوع استخدام المصفاة مرة أخرى في حالة إصابتها بأضرار.

▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

سدادة الإغلاق مفتوحة!



سدادة الإغلاق مغلقة!



جهاز الحماية من التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز

– إلا إذا كانت المصفاة والغطاء مركبين أعلى الجهاز بصورة صحيحة.

– إلا إذا كانت سدادة الإغلاق مستقرة في موضعها بصورة صحيحة.

كما ينبغي قبل كل استخدام التأكد من إحكام إغلاق الغطاء.

قبل البدء في تشغيل الجهاز لأول مرة يلزم أن يتم إزالة مواد التغليف بالكامل!

نظرة عامة

افتح من فضلك الصفحة المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

1 هيكل المحرك

2 مفتاح التشغيل

off/0 إيقاف تشغيل الجهاز

1 تشغيل الجهاز/أدنى عدد لللفات المحرك

2 أعلى عدد لللفات المحرك -

3 سدادة الإغلاق

4 إناء الرواسب

5 إناء العصير مع غطاء

6 الوعاء الحامل للمصفاة

(a) مجرى تدفق العصير

(b) قفل الإغلاق



ملاحظة هامة

عند إفراغ إناء العصير يتم إيقاف تشغيل الجهاز (off/0) ويتم إغلاق قفل الإغلاق (من خلال دفعه لأسفل/⬇️). بهذا يتم إيقاف خروج العصير ومن خلال ذلك يتم تجنب حدوث انسداد بمسطح العمل.

7 مصفاة بسكاكين بشر من البورسلان

8 الغطاء

9 وعاء التعبئة

10 اسطوانة الدفع

11 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

استخدام الجهاز

الصورة B

تركيب الجهاز



خطر حدوث إصابات!

يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر.

قبل الاستخدام في كل مرة يجب فحص الجهاز بأكمله.

وعلى وجه الخصوص المصفاة والوعاء الحامل للمصفاة.

للتأكد من عدم وجود أي تلف أو ضرر (شروخ، كسور).

تجنب تماماً لمس أقراص التقطيع/السكاكين المركبة على

المصفاة.

يجب توخي الحرص عند إغلاق سدادة الإغلاق. وذلك

لتجنب حدوث انحصار أو انهيار للأصابع.



ملاحظة هامة

عند أعمال تشغيل الجهاز يلزم أن يكون قفل الإغلاق

مفتوحاً (قفل الإغلاق في الوضع العلوي/⬆️).

عندما يكون قفل الإغلاق مفتوحاً فإن العصير

ينساب في إناء العصير.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر. قبل الاستخدام في كل مرة يجب فحص الجهاز بأكمله، وعلى وجه الخصوص المصفاة والوعاء الحامل للمصفاة، للتأكد من عدم وجود أي تلف أو ضرر (شروخ، كسور). يجب عدم استخدام الجهاز في حالة وجود تلف أو ضرر أو وجود شروخ ظاهرة في المصفاة أو في الغطاء.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

خطر الإصابة بجروح!

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم تشغيل أو إيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام مفتاح التشغيل الدوار وحده دون غيره. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بفصل أي جزء من الجهاز إلا بعد توقف المحرك عن الدوران.

الجهاز مهياً للاستعمال من قبل شخص واحد.

خطر الإصابة بجروح!

يجب توخي الحرص عند إغلاق سدادة الإغلاق، وذلك لتجنب حدوث انحصار أو انهيار للأصابع. لا تقم إطلاقاً بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال ولا ينبغي أن تستخدم لهذا الغرض سوى اسطوانة الدفع المعدة لذلك والمرقعة بالعبوة. تجنب تماماً لمس أقراص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة. تنظيف المصفاة باستخدام فرشاة أولاً ثم تغسل تحت الماء المناسب من الصنبور أو توضع في غسالة الأواني الكهربائية.

تنبيه هام!

يجري استخدام الجهاز لإعداد العصير فقط من الفواكه أو الخضراوات الناضجة ولا يجوز عصرها إذا كانت مجمدة. الثمرات الغير ناضجة تؤدي إلى انسداد المصفاة بصورة سريعة. ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء. من الممكن أن تطرأ على الجهاز في عند استخلاص العصير اهتزازات قوية مما يشير إلى انسداد المصفاة أو إصابتها بأضرار.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	جهازية الحماية من التشغيل الخاطئ
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-5	استبدال المصفاة
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-6	الأجهزة المستهلكة
ar-6	الضمان
ar-6	وصفات

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة SIEMENS.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجودون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم حمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي ولللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لاستخلاص عصير من فواكه (على سبيل المثال من تفاح، كمثرى (إجاص)، برقوق وكريز مزال منه النوى) ومن خضروات (على سبيل المثال من طماطم (بندورة)، جزر). الجهاز غير صالح للاستخدام في معالجة فواكه وخضروات صلبة أزيد مما ينبغي أو ذات ألياف قوية أو تحتوي على نشاء (على سبيل المثال قصب السكر، الموز، ثمار البيايا، ثمار الأفوكاتة، ثمار التين، ثمار الماچو). ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.siemens-home.de

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 044
[mailto:cp-servicecenter@
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar..

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.siemens-home.com/ae

AL Republika e Shqipërisë, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris së
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 522*
Fax: 01 605 75 51 212
[mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400*
www.siemens-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.siemens-home.com.au

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 142
Fax: 024 757 292
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.siemens-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
[mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)
www.siemens-home.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalafat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalafat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2962
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
[mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.siemens-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 65 81 28
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.siemens-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>
www.siemens-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
RAUA 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 118 821
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>
www.siemens-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A
PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Siemens-Service-FI@
bshg.com
www.siemens-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

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.: 0844 892 8999*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakies 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.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 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

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.siemens-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service
Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road,
Andheri East
Mumbai 400 093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 018346
mailto:info@
siemens-elettrodomestici.it
www.siemens-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru
LB Lebanon, لبنان
Tehaco s.a.r.l
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1765
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedewuees
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
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. „Rialto-Studio“
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok. 3

1000 Skopje

Tel.: 022 454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Aplan Limited

The Atrium

Mriehel by Pass

BKR3000 Birkirkara

Tel.: 025 495 122

Fax: 021 480 598

mailto:lapap@aplan.com.mt

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.

Taurusavenue 36

2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:

Tel.: 088 424 4020

Fax: 088 424 4845

mailto:siemens-contactcenter@

bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 088 424 4020

Fax: 088 424 4801

mailto:siemens-onderdelen@

bshg.com

www.siemens-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S

Grensesvingen 9

0661 Oslo

Tel.: 22 66 06 46

Fax: 22 66 05 55

mailto:Siemens-Service-NO@

bshg.com

www.siemens-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F 2, 4 Orbit Drive

Mairangi Bay

Auckland 0632

Tel.: 09 477 0492

Fax: 09 477 2647

mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa

Domowego sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183

02-222 Warszawa

Centrala Serwisu:

Tel.: 801 191 534

Fax: 022 572 7709

mailto:Serwis.Fabryczny@

bshg.com

www.siemens-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.

Rua Alto do Montijo, n° 15

2790-012 Carnaxide

Tel.: 707 500 545*

Fax: 214 250 701

mailto:

siemens.electrodomesticos.pt@

bshg.com

www.siemens-home.com/pt

*(PT 0, 10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

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 bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişiklik göstermektedir

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"

тел.: 044 4902095

mailto:bsh-service.ua@bshg.com

www.siemens-home.com.ua

US United States of America

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA, 92614

Tel.: 866 447 4363 toll-free

Fax: 949 437 7000

mailto:siemens-usa-questions@

bshg.com

www.siemens-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA

Rruga Mag Pristine-Ferizaj

70000 Ferizaj

Tel.: 0290 321 434

Tel.: 00377 44 172 309

mailto:a_service@

gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.

Milutina Milankovića 11^a

11070 Novi Beograd

Tel.: 011 205 23 97

Fax: 011 205 23 89

mailto:informacije.servis-sr@

bshg.com

www.siemens-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.

15th Road Randjespark

Private Bag X36, Randjespark

1685 Midrand – Johannesburg

Tel.: 086 002 6724

Fax: 086 617 1780

mailto:applianceserviceza@

bshg.com

www.siemens-home.com

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 044 oder unter
siemens-info-line@bshg.com

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

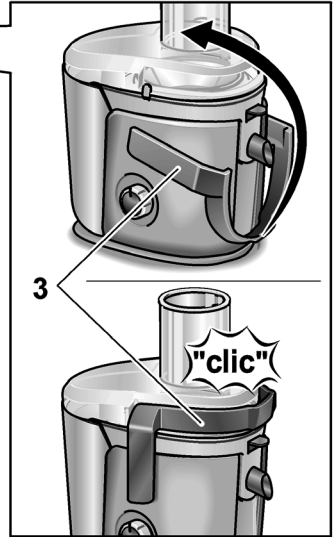
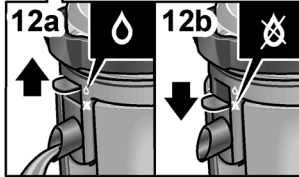
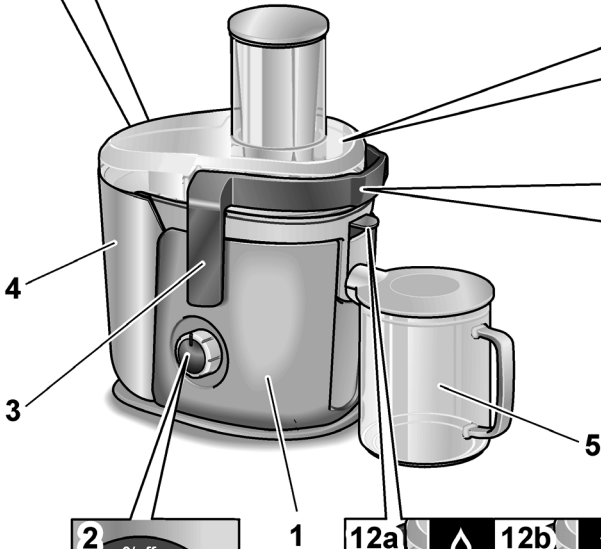
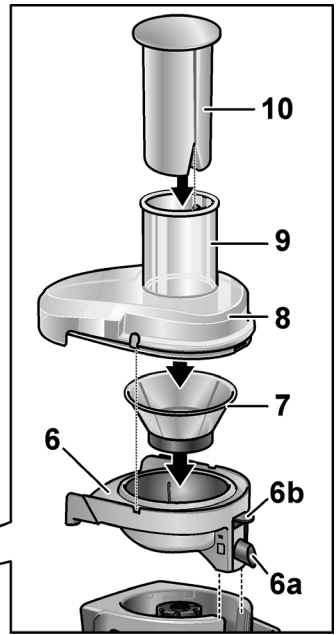
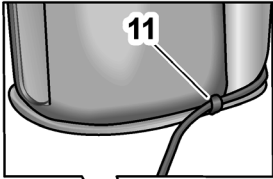
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

9000951179/12.2013
de, en, it, nl, da, no,
sv, fi, el, tr, ru, ar

A



B