

**SIEMENS**



**MQ963...**

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

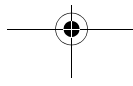
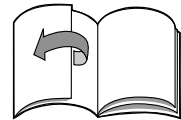
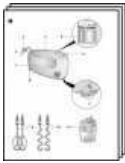
**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning

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

Register  
your  
product  
online



de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	19
nl	Nederlands	24
da	Dansk	29
no	Norsk	34
sv	Svenska	39
fi	Suomi	44
el	Ελληνικά	49
tr	Türkçe	56
kk	Қазақша	63
ru	Русский	69
ar	عربي	80



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

## Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit .....	3
Auf einen Blick .....	5
Bedienen .....	5
Reinigen .....	6
Rezepte .....	6
Hinweise zur Entsorgung .....	7
Garantiebedingungen .....	7

## Zu Ihrer Sicherheit

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

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

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Handrührgerät ist nur geeignet zum Verrühren teigiger oder flüssiger Speisen oder zum Aufschlagen von Sahne. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

## ▲ Generelle Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder 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.

**de**

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

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

---

### **▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

---

#### **Verletzungsgefahr**

##### **Stromschlag-Gefahr**

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

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

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

##### **Verbrühungsgefahr!**

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.

Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

##### **Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!**

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.

##### **Wichtig!**

Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben. Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen. Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.



## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### Bild

- 1 Grundgerät
- 2 Netzkabel
- 3 Kabelklammer
- 4 Handgriff
- 5 **5-Stufen-Schalter + Momentschaltung**  
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.  
**0/off** = ausgeschaltet  
1 = niedrigste Drehzahl  
5 = höchste Drehzahl  
**M** = Momentschaltung (höchste Drehzahl), Schalter nach links drücken und festhalten.
- 6 **Auswurfaste**  
Zum Abnehmen der Werkzeuge.
- 7 **Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge**
- 8 **Abstellbügel mit Kabelaufwicklung**  
Zum Abstellen des Gerätes in Arbeitspausen und zum Aufwickeln des Netzkabels.

### Werkzeuge

- 9 Rührbesen
- 10 Knethaken
- Sonderzubehör
- 11 Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst unter der Best.-Nr. 659057 bestellt werden.

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brotaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers.

## Bedienen

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.
- Netzkabel immer vollständig abwickeln.



### **Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!**

*Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.*

*Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.*

## Grundgerät mit Werkzeugen

Mit den Werkzeugen wird ein besonders gutes Ergebnis bei folgenden Anwendungen erreicht:

### Rührbesen für ...

... Soßen, Eischnee, Milchschaum, Cremes, Mayonnaise, Sahne und leichte Teige, wie z. B. Rührteig.

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.


### Knethaken für ...

... feste Massen wie Mürb-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brotteig.

**Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten. Angaben zu den Höchstmengen in den Rezepten beachten!**

### Bild

- Das gewünschte Werkzeug-Paar in die Öffnungen einsetzen und bis zum Einrasten andrücken.

**Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden (Bild -1)!**

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.  
Stufe 1, 2:  
zum Einarbeiten und Untermischen.  
Stufe 3, 4, 5:  
zum Kneten und Schlagen.  
Momentschaltung M:  
zum schnellen Unterrühren oder Aufschlagen von Zutaten.



### **Verletzungsgefahr!**

*Zum Wechseln der Werkzeuge den Netzstecker ziehen.*

### **Hinweis:**

*Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.*

### **Nach der Arbeit:**

- Schalter auf 0/off stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Werkzeuge mit der Auswurfaste lösen und abnehmen.

de

**Achtung:**

*Auswurfaste erst bei Stillstand der Werkzeuge betätigen. Die Auswurfaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf 0/off steht.*

**Reinigen****Wichtiger Hinweis**

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

**Stromschlaggefahr!**

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

*Keinen Dampfreiniger benutzen!*

**Achtung!**

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

- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

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

**Bild** 

- Zum Aufbewahren das Kabel locker um das Gerät wickeln.
- Netzstecker mit der Kabelklammer befestigen.

**Rezepte****Schlagsahne**

100 g–500 g

- Sahne ½ bis 5 Minuten auf Stufe 5 – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.

**Eiweiß**

1–5 Eiweiß

- Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.

**Biskuitteig****Grundrezept**

2 Eier  
2–3 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
70 g Mehl  
70 g Stärkemehl  
evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

**Rührteig****Grundrezept**

2 Eier  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone  
125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
60 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

**Mürbeteig****Grundrezept**

125 g Butter (Raumtemperatur)  
100–125 g Zucker  
1 Ei

1 Prise Salz  
etwas Zitronenschale oder Vanillezucker  
250 g Mehl  
evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



## Boden für Obstkuchen

### Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

- Eier und Zucker 3–4 Minuten auf Stufe 5 schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ Minute mit dem Rührbesen verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



## 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.

## Hefezopf

### Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

110 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

40 g Zucker

30 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



## 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.

## Pizzateig

### Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

3 EL Öl

125 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



## Brotteig

### Grundrezept

500 g Mehl

14 g Zucker

14 g Margarine

7 g Salz

1 Päckchen Trockenhefe

250 ml Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.



Änderungen vorbehalten

en

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

## Contents

For your safety .....	8
Overview .....	9
Operation .....	10
Cleaning .....	10
Recipes .....	11
Instructions on disposal .....	12
Warranty conditions .....	12

## For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The hand mixer is only suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. It must not be used for processing other objects or substances.

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

## **▲ General safety instructions**

### **Electric shock risk**

The appliance must not be used by children.

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

Children shall not play with the appliance.

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

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

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

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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

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

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

### **Risk of injury**

#### **Electric shock risk**

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

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

Do not use the appliance with damp hands.

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

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

#### **Risk of injury from rotating drive!**

Never grip the rotating tools.

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

#### **Important!**

Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

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

## **Overview**

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

- 1 Base unit**
- 2 Power cord**
- 3 Cable clamp**
- 4 Handle**
- 5 5-step switch + fast and continuous operation**  
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.  
**0/off** = switched off  
**1** = slowest speed

**5** = fastest speed

**M** = Instantaneous switching (maximum speed), press switch to left and hold in place.

### **6 Ejector button**

For removing the tools.

### **7 Apertures for inserting the tools**

### **8 Stand with cord store**

For placing the appliance when taking a break from work and for winding up the power cord.

### **Tools**

### **9 Stirrer**

### **10 Kneading hook**

en

**Optional accessories****11 Universal cutter**

The universal cutter can be ordered from customer service quoting order no. 659057. With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe). You can find the recipe in the operating instructions of the universal cutter.

**Operation**

- Before using the appliance for the first time, clean base unit and tools.
- Always unwind power cord completely.

**Risk of injury from rotating drive!**

*Never grip the rotating tools.  
Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.  
Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.*

**Base unit with tools**

An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications:

**Stirrers for ...**

... Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, whipped cream and light dough, e.g. cake mixture.

Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

**Kneading hook for ...**

... stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.

**The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients. Observe maximum quantities in the recipes!**

**Fig. 13**

- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.

**Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. 13-1)!**

- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.

- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.  
Settings 1, 2:  
for working in and mixing in.  
Settings 3, 4, 5:  
for kneading and beating.  
Instantaneous switching: M  
for mixing or beating ingredients quickly.

**Risk of injury!**

*Before changing the tools, pull out the mains plug.*

**Note:**

*Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.*

**After using the appliance:**

- Move the switch to 0/off.
- Remove mains plug.
- Release and remove the tools by pressing the ejector button.

**Attention:**

*Do not press the ejector button until the tools are at a standstill. The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the 0/off position.*

**Cleaning****Important information**

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

**Risk of electric shock!**

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

**Warning!**

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

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.

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

**Fig. 10**

- To store the power cord, wrap loosely around the appliance.
- Attach mains plug to the cable clamp.

**Recipes****Whipped cream**

100 g–500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 5 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).

**Egg white**

1 to 5 egg whites

- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting 5.

**Sponge mixture****Basic recipe**

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3–4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to setting 1, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe**Cake mixture****Basic recipe**

2 eggs

125 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

125 g butter or margarine (room temperature)

250 g flour

1 packet of baking powder

60 ml of milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe**Short pastry****Basic recipe**

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe**Base for fruit flan****Basic recipe**

2 eggs

125 g sugar

125 g ground hazelnuts

50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to setting 1, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe**Plaited bun****Basic recipe**

250 g flour

1 packet of dry yeast

110 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

40 g sugar

30 g melted and cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

en

## Pizza dough

### Basic recipe

250 g flour

1 packet of dry yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

3 tbs. oil

125 ml warm water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe



## Bread dough

### Basic recipe

500 g flour

14 g sugar

14 g margarine

7 g salt

1 packet of dry yeast

250 ml water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.



## Instructions on disposal



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

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

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

## Warranty conditions

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

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

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

Subject to alterations.



*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil SIEMENS et nous vous en félicitons cordialement.  
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	13
Vue d'ensemble .....	15
Utilisation .....	15
Nettoyer .....	16
Recettes .....	16
Conseils pour la mise au rebut .....	18
Conditions de garantie .....	18

## Pour votre sécurité

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

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ce batteur mixeur manuel ne convient que pour mélanger les plats pâteux ou liquides, ou pour battre de la crème. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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

## ▲ Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

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

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

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

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

fr

Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

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

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

---

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

---

#### **Risque de blessures**

#### **Risque d'électrocution**

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

Éteignez immédiatement l'appareil.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

#### **Risque de brûlure !**

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projection de liquide.

#### **Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !**

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation.

Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.

Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

#### **Important !**

Ne faites pas tourner l'appareil à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeurs par exemple).

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

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

- 1 **Appareil de base**
- 2 **Le cordon d'alimentation électrique**
- 3 **Bride à cordon**
- 4 **Poignée**
- 5 **Interrupteur à 5 positions + marche momentanée**  
Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.  
**0 / off** = appareil éteint  
**1** = Vitesse la plus basse  
**5** = Vitesse la plus élevée  
**M** = Marche momentanée (à la plus haute vitesse) ; poussez l'interrupteur à gauche et maintenez-le en position.
- 6 **Touche d'éjection**  
Elle sert à détacher les accessoires.
- 7 **Orifices dans lesquels introduire les accessoires**
- 8 **Étrier de rangement avec enroulement de cordon**  
Pour ranger l'appareil entre deux utilisations, et pour enrouler le cordon de secteur.

### Accessoires

- 9 **Fouet mélangeur**
  - 10 **Crochets pétrisseurs**
- Accessoires en option
- 11 **Broyeur universel**

Il est possible de commander le broyeur universel (n° de réf. 659057) auprès du service après-vente.

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette). Vous trouverez la recette dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

### Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil de base et l'outillage.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation.



### **Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !**

*N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation.*

*Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.*

*Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.*

### Appareil de base avec accessoires

Les accessoires permettent d'obtenir des résultats particulièrement bons dans les préparations suivantes :

#### **Fouets mélangeur pour ...**

... Sauces, blancs montés en neige, mousse de lait, crèmes, mayonnaise, crème Chantilly et pâtes légères comme la pâte levée.


Les fouets mélangeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.

#### **Crochets pétrisseurs pour ...**

... les pâtes fermes telles que la pâte Brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.

**Quantité maximale que permet de traiter l'appareil 500 g de farine plus les ingrédients. Respectez les quantités maximales indiquées dans les recettes !**

#### **Figure**

- Dans les orifices, introduisez la paire d'accessoires voulue et appuyez dessus pour les faire enclaner.  
**Tenez compte de la forme des pièces en plastique des accessoires pour éviter les confusions (figure -1) !**
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.

fr

- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'interrupteur sur la position voulue.  
Positions 1, 2 :  
Pour incorporer et mélanger.  
Positions 3, 4, 5 :  
Pour pétrir et battre.  
Marche momentanée M :  
pour incorporer ou battre rapidement des ingrédients.



### **Risque de blessures !**

*Pour changer les outils, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.*

### **Remarque :**

*Éteignez toujours l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.*

### **Après le travail:**

- Ramenez l'interrupteur sur 0 / off.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et retirez-les.

### **Attention :**

*N'actionnez la touche d'éjection qu'une fois les accessoires immobiles. La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur 0 / off.*

## **Nettoyer**



### **Remarque importante**

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



### **Risque d'électrocution !**

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

*N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !*

### **Attention !**

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

- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le lavage des accessoires a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.

**Remarque :** si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes. Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever.

### **Figure**

- Avant de ranger l'appareil, enrroulez le cordon autour sans serrer.
- Fixez la fiche mâle du cordon au moyen de la bride à cordon.

## **Recettes**

### **Crème chantilly**

100 g à 500 g

- Travaillez la crème avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 5.



### **Blanc d'œuf**

1 à 5 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs pendant 2 à 5 minutes à la vitesse 5 avec le fouet mixeur.



### **Pâte à biscuits**

#### **Recette de base**

2 œufs

2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position 5, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, incorporez la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base



fr

**Pâte levée****Recette de base**

2 œufs  
 125 g de sucre  
 1 pincée de sel  
 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron  
 125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)  
 250 g de farine  
 1 sachet de levure chimique  
 60 ml de lait

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 4 minutes sur la position 5.

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base

**Pâte Brisée****Recette de base**

125 g de beurre (à la température ambiante)  
 100 à 125 g de sucre  
 1 œuf

1 pincée de sel  
 un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé  
 250 g de farine  
 éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base

**Fond de tarte aux fruits****Recette de base**

2 œufs  
 125 g de sucre  
 125 g de noisettes broyées  
 50 g de chapelure

- Battez les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le robot réglé sur la position 5.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, rajoutez les noisettes et la chapelure, puis travaillez le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base

**Brioche tressée****Recette de base**

250 g de farine  
 1 sachet de levure  
 110 ml de lait chaud  
 1 œuf

1 pincée de sel  
 40 g de sucre  
 30 g de matière grasse fondue puis refroidie, le zeste râpé d'un demi-citron

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base

**Pâte à pizza****Recette de base**

250 g de farine  
 1 sachet de levure  
 1 c. à café de sucre  
 1 pincée de sel  
 3 cuillères à soupe d'huile  
 125 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base

**Pâte à pain****Recette de base**

500 g de farine  
 14 g de sucre  
 14 g margarine  
 7 g de sel  
 1 sachet de levure  
 250 ml d'eau

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.



fr

## Conseils pour la mise au rebut



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

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

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

## Conditions de garantie

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

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

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

Sous réserve de modifications.

***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 .....	19
Guida rapida .....	21
Uso .....	21
Pulizia .....	22
Ricette .....	22
Avvertenze sulla rottamazione .....	23
Condizioni di garanzia .....	23

## **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.

Il miscelatore manuale è idoneo solo a mescolare pietanze pastose o liquide oppure a montare la panna. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

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

## **▲ Avvertenze di sicurezza generali**

### **Pericolo di scariche elettriche**

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

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

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

**Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!**

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

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

it

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

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

---

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

---

#### **Pericolo ferite**

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

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

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

#### **Pericolo di scottature!**

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.

Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

#### **Pericolo di lesioni da parti in rotazione.**

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.

Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.

#### **Importante!**

Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Impiegare solo utensili di un tipo (per es. gancio impastatore).

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



## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 **Apparecchio base**
- 2 **Cavo d'alimentazione**
- 3 **Molletta per cavo**
- 4 **Impugnatura**
- 5 **Selettore 5 velocità + funzionamento «pulse»**

Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.

**0/off** = spento

**1** = velocità minima

**5** = velocità massima

**M** = funzionamento «pulse» (velocità massima), premere l'interruttore verso sinistra e mantenerlo premuto.

- 6 **Pulsante di espulsione**  
Per rimuovere gli utensili.
- 7 **Aperture per inserire gli utensili**
- 8 **Base di appoggio con avvolgicavo**  
Per deporre l'apparecchio durante le pause di lavoro e per avvolgere il cavo di alimentazione.

### Utensili

9 **Frusta**

10 **Impastatore**

### Accessorio speciale

11 **Mini tritatutto**

Il mini tritatutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine N° 659057.

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta). La ricetta si trova nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto.

### Uso

- Al primo uso pulire l'apparecchio base e gli utensili.
- Avvolgere sempre completamente il cavo di alimentazione.



### *Pericolo di lesioni da parti in rotazione.*

*Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.*

*Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.*

*Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.*

### Apparecchio base con utensili

Con gli utensili si raggiunge un risultato particolarmente buono nei seguenti impieghi:

#### **Frusta per ...**

... Salse, albume montato a neve, schiuma di latte, creme, maionese, panna e tipi di pasta leggera, come ad es. impasto morbido per dolci soffici.

Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.


#### **Gancio impastatore per ...**

... masse consistenti come pasta frolla, pasta lievitata e pasta di patate, nonché per impastare paste resistenti di carne tritata, paste alimentari o pasta per pane.

**La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti. Osservare i dati per le quantità massime nelle ricette!**

#### **Figura**

- Inserire nelle aperture la coppia di utensili desiderata e spingere gli utensili fino all'arresto.

**Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili (figura -1)!**

- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.  
Grado 1, 2:  
per incorporare e mescolare.  
Grado 3, 4, 5:  
per impastare e montare.  
Funzionamento «pulsar» M:  
per incorporare rapidamente o montare ingredienti.

it

**Pericolo di ferite!**

*Per la sostituzione degli utensili estrarre prima la spina di alimentazione.*

**Avvertenza:**

*Spegnere sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.*

**Dopo il lavoro:**

- disporre l'interruttore su 0/off.
- Staccare la spina.
- Sbloccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

**Attenzione:**

*Azionare il pulsante di espulsione solo quando gli utensili sono fermi. Il pulsante di espulsione non può essere azionato se il selettore non è disposto su 0/off.*

**Pulizia****Avvertenza importante**

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

**Pericolo di scarica elettrica!**

*Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore.*

**Attenzione!**

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

- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.

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

**Figura **

- Per conservare l'apparecchio, avvolgere il cavo, non troppo stretto, intorno ad esso.
- Fissare la spina di alimentazione con la molletta per cavo.

**Ricette****Panna montata**

100 g–500 g

- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 5 minuti alla velocità 5 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

**Albume**

1–5 bianchi d'uovo

- Lavorare gli albumi da 2 a 5 minuti a livello 5 con la frusta.

**Pasta biscotto****Ricetta base**

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3–4 minuti alla velocità 5.
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, incorporare 1 cucchiaino alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½–1 minuto.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base**Pasta fluida miscelata****Ricetta base**

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina lievito in polvere

60 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

it

## Pasta frolla

### Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Fondo per dolce alla frutta

### Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

- Montare a schiuma uova e zucchero per 3–4 minuti alla velocità 5.
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, aggiungere nocciole e pangrattato e lavorare per ½ minuto con la frusta per mescolare.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Treccia di pasta lievitata

### Ricetta base

250 g farina

1 confezione lievito secco

110 ml latte caldo

1 uovo

1 pizzico sale

40 g zucchero

30 g grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Pasta per pizza

### Ricetta base

250 g farina

1 confezione lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

3 cucchiaini di olio

125 ml acqua calda



- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

## Pasta per pane

### Ricetta base

500 g farina

14 g zucchero

14 g margarina

7 g sale

1 confezione lievito secco

250 ml acqua

- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.



## 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.

Con riserva di modifiche.

nl

*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 .....	24
In één oogopslag .....	26
Bedienen .....	26
Reinigen .....	27
Recepten .....	27
Opmerking betreffende recycling .....	28
Garantievoorwaarden .....	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 personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

De handmixer is alleen geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

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

## **▲ Algemene veiligheidsvoorschriften**

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

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

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

---

### **▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

---

#### **Verwondingsgevaar**

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

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

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

Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

##### **Risico van brandwonden!**

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

##### **Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!**

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.

Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.

Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.

##### **Belangrijk!**

Apparaat niet onbelast laten lopen. Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren. Uitsluitend hulpstukken van één bepaald soort (bijv. kneedhaak) aanbrengen.

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

nl

## In één oogopslag

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

Afb.

- 1 Basisapparaat
- 2 Aansluitsnoer
- 3 Kabelklem
- 4 Handvat
- 5 5-standen-schakelaar +  
momentschakeling

Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van dewerksnelheid.

**O/off** = uitgeschakeld

**1** = laagste toerental

**5** = hoogste toerental

**M** = momentschakeling (hoogste toerental), schakelaar naar links drukken en vasthouden.

### 6 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken.

### 7 Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken

### 8 Neerzetbeugel met snoerhouder

Om het apparaat neer te zetten tijdens pauzes en voor het opwickelen van het aansluitsnoer.

### Hulpstukken

#### 9 Roergarde

#### 10 Kneedhaak

Extra toebehoren

#### 11 Universele fijnsnijder

De universele fijnsnijder kan bij de klantenservice worden besteld onder bestelnr. 659057.

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens). Het recept vindt u in de gebruiksaanwijzing van de universele fijnsnijder.

## Bedienen

- Voor het eerste gebruik het basisapparaat en de hulpstukken reinigen.
- Aansluitsnoer altijd volledig afwickelen.



### **Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!**

*Nooit in de roterende hulpstukken grijpen. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.*

*Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.*

## Basisapparaat met hulpstukken

Met de hulpstukken wordt een bijzonder goed resultaat verkregen wanneer u ze als volgt gebruikt:

### Roergarde voor...

... Sauzen, geklopt eiwit, melkschuim, crèmes, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg.

Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

### Kneedhaak voor...

... compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg.

**De maximum verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.**

**De maximum hoeveelheden van de recepten in acht nemen!**

Afb.

- Het gewenste paar hulpstukken in de openingen steken en aandrukken tot ze vastklikken.

**Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisseling van de hulpstukken te vermijden (afb. -1)!**

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.

Stand 1, 2:

voor het toevoegen en vermengen.

Stand 3, 4, 5:

voor het kneden en kloppen.

Momentschakeling M:

voor het snel mixen of kloppen van ingrediënten.

**Verwondingsgevaar!**

*Voordat u hulpstukken vervangt de stekker uit het stopcontact trekken.*

**Opmerking:**

*Het basisapparaat altijd uitschakelen voordat u het uit de mixkom haalt.*

**Na gebruik:**

- Schakelaar op 0/off zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.

**Attentie:**

*Uitwerptoets pas indrukken wanneer de hulpstukken stilstaan. De uitwerptoets werkt niet wanneer de schakelaar niet op 0/off staat.*

**Reinigen****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 elektrische schok!**

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

**Attentie!**

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

- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Hulpstukken reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.

**N.B.:** Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

**Afb. **

- Bij het opbergen het aansluitsnoer lichtjes om het apparaat wikkelen.
- Stekker met de kabelklem bevestigen.

**Recepten****Slagroom**

100 g–500 g

- Room ½ tot 5 minuten met de roergarde roeren op stand 5 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

**Eiwit**

1–5 eiwitten

- Eiwit 2 à 5 minuten met de roergarde verwerken op stand 5.

**Biscuitdeeg****Basisrecept**

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g zetmeel,

eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 3 tot 4 minuten tot schuim roeren met de roergarde op stand 5.
- Apparaat op stand 1 zetten, gezeefde meel en zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.



**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

**Roerdeeg****Basisrecept**

2 eieren

125 g suiker

1 snuffje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

125 g boter of margarine

(kamertemperatuur)

250 g meel

1 pakje bakpoeder

60 ml melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3 tot 4 minuten op stand 5.



**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

nl

**Zandtaartdeeg****Basisrecept**

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Bodem voor vruchtengebak****Basisrecept**

2 eieren

125 g suiker

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

- Eieren en suiker 3 tot 4 minuten tot schuim kloppen op stand 5.
- Apparaat op stand 1 zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut verwerken met de roergarde.

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Gevlochten gistgebak****Basisrecept**

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

110 ml warme melk

1 ei

1 snufje zout

40 g suiker

30 g gesmolten en afgekoeld vet

schil van een halve citroen, gemalen

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Pizzadeeg****Basisrecept**

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

1 theelepel suiker

1 snufje zout

3 eetlepels olie

125 ml warm water



- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept**Brooddeeg****Basisrecept**

500 g meel

14 g suiker

14 g margarine

7 g zout

1 pakjes gedroogde gist,

250 ml water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

**Opmerking betreffende recycling**

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

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

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

**Garantievoorwaarden**

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

Wijzigingen voorbehouden.



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

## Indhold

For din egen sikkerheds skyld . . . . .	29
Overblik . . . . .	30
Betjening . . . . .	31
Rengøring . . . . .	31
Opskrifter . . . . .	32
Henvisninger til bortskaffelse . . . . .	33
Garantibetingelser . . . . .	33

## For din egen sikkerheds skyld

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

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

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

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Benyt kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Håndmikseren er kun egnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

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

## ▲ Generelle sikkerhedshenvisninger

### Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

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

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum.

Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

da

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

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.

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

Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

## **▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat**

### **Kvæstelsesfare**

#### **Fare for elektrisk stød**

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

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaske-maskinen. Anvend ikke nogen damprensere!

Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

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

Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker.

Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.

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

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.

Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket.

Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

#### **Vigtigt!**

Brug ikke apparatet i tomgang. Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør. Der må kun isættes redskaber af en type (f.eks. æltekroge).

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

### **Overblik**

Fold billedsiderne ud.

Billeder 

- 1 Motorenhed
- 2 Netkabel
- 3 Kabelklemme
- 4 Håndgreb
- 5 5-trinkontakt + momentfunktion  
Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdshastigheden.  
0/off = slukket

1 = laveste omdrejningstal  
5 = højeste omdrejningstal  
M = momentfunktion (højeste omdrejningstal), tryk kontakten mod venstre og hold den fast.

- 6 Udkastningstaste  
Til aftagning af redskaberne.
- 7 Åbninger til isætning af redskaber
- 8 Frastillingsbøjle med kabelopvikling  
Til frastilling af apparatet i arbejds pauser og til opvikling af netkablet.

**Redskaber****9 Røreris****10 Æltekroge****Ekstratilbehør****11 Minihakker**

Minihakkeren kan bestilles hos kundeservice under best.nr. 659057.

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smørepålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften). Du finder opskriften i brugsvejledningen til minihakkeren.

**Betjening**

- Rengør motorenheden og redskaberne før de tages i brug første gang.
- Afvikl altid netkablet helt.

**Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!**

*Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.*

*Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket.*

*Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.*

**Motorenhed med redskaber**

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

**Røreris til ...**

... sovs, piskede æggeghvider, mælkeskum, creme, mayonnaise, flødeskum og let dej som f.eks. rørdej.

Rørerisene er ikke egnede til forarbejdning af tung dej.

**Æltekroge til ...**

... faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tung dej af hakket kød, pastadej eller brøddej.

**Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser. Overhold angivelserne om de maks. mængder i opskrifterne!**

**Billede **

- Sæt det ønskede redskabspar ind i åbningerne og tryk det ned indtil det falder i hak.

**Kunststoffdelenes form på redskaberne skal overholdes for at undgå forvekslinger af redskaberne (billede -1)!**

- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.  
Trin 1, 2:  
til indarbejdning og indblanding.  
Trin 3, 4, 5:  
til ælting og piskning.  
Momentfunktion M:  
til hurtig iblanding eller piskning af ingredienser.

**Fare for kvæstelser!**

*Til udskiftning af redskaberne træk netstikket ud.*

**Henvisning:**

*Sluk altid motorenheden før den tages ud af de blendede fødevarer.*

**Efter arbejdet:**

- Stil kontakten på 0/off.
- Træk netstikket ud.
- Løsn redskaberne med udkastningstasten og fjern dem.

**OBS:**

*Betjen først udkastningstasten, når redskaberne står stille. Udcastningstasten kan ikke betjenes, hvis kontakten ikke står på 0/off.*

**Rengøring****Vigtig henvisning**

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

**Fare for elektrisk stød!**

*Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser!*

**OBS!**

*Overfladerne kan beskadiges. Benyt ingen skurende rengøringsmidler.*

- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskaberne i opvaskemaskinen eller rengør dem med en børste under rindende vand.

da

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

Billede 

- Til opbevaring vikl kablet løst omkring apparatet.
- Fastgør netstikket med kabelklemmen.

## Opskrifter

### Piskefløde

100 g–500 g

- Forarbejd fløden i ½ til 5 minutter på trin 5 – afhængigt af flødens mængde og egenskaber med rørerisene.



### Æggevider

1–5 æggevider

- Forarbejd æggeviderne i 2 til 5 minutter på trin 5 med rørerisene.



### Lagkagedej

#### Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 3–4 minutter på trin 5 med rørerisene, til de skummer.
- Stil apparatet på trin 1 og ibland det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift

### Rørdej

#### Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

125 g smør eller margarine (rumtemperatur)

250 g mel

1 pakke bagepulver

60 ml mælk

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med rørerisene.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift



### Mørdej

#### Grundopskrift

125 g smør (rumtemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

en smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogerne.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift



### Bund til frugtterne

#### Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

125 g maledede hasselnødder

50 g rasp

- Pisk æg og sukker i 3–4 minutter på trin 5, til de skummer.
- Stil apparatet på trin 1, tilsæt hasselnødder og rasp og forarbejd det hele i ½ minut med rørerisene.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift



### Gærkrans

#### Grundopskrift

250 g mel

1 pakke tørgær

110 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

40 g sukker

30 g smeltet og afkølet fedt

skal af en halv citron, revet

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogerne.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift



## Pizzadej

### Grundopskrift

250 g mel  
1 pakke tørgær  
1 tsk sukker  
1 knivspids salt  
3 spsk olie  
125 ml varmt vand

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogerne.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift

## Brøddej

### Grundopskrift

500 g mel  
14 g sukker  
14 g margarine  
7 g salt  
1 pakke tørgær  
250 ml vand

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogerne.

## 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.



no

*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 .....	34
En oversikt .....	35
Betjening .....	36
Rengjøring .....	36
Oppskrifter .....	37
Henvisninger om avskaffing .....	38
Garantibetingelser .....	38

## For din egen sikkerhet

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

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidestider.

Håndmikseren er kun egnet for røring av deig eller flytende mat eller for pisking av fløte. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.

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

## **▲ Generelle sikkerhetshenvisninger**

### **Fare for strømstøt**

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.

Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater.

Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

## **▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet**

### **Fare for skade**

#### **Fare for strømstøt**

Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av.

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

Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.

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

Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker.

Væskene kan sprute ut ved bearbeiding.

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

Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.

Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen går apparatet etter i kort tid.

Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

#### **Viktig!**

Apparatet må ikke brukes med tomgang. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Det må kun settes inn en type verktøy (f.eks. eltekroker).

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

### **En oversikt**

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde 

- 1 Basismaskin
- 2 Strømkabel
- 3 Kabelklemme
- 4 Håndtak
- 5 5-trinns-bryter + momentinnkobling  
For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.  
0/off = avslått  
1 = laveste turtall  
5 = høyeste turtall

M = momentinnkobling (høyeste turtall), bryteren trykkes mot venstre og holdes fast.

- 6 Utkastknapp  
For å ta av verktøyene.
- 7 Åpninger for innsetting av verktøy
- 8 Plasseringsbøyle med kabeloppvikling  
For å sette bort apparatet i arbeidspauser og for å vikle opp strømkabelen.

#### **Verktøy**

- 9 Rørepinner
  - 10 Eltekroker
- Ekstra tilbehør
- 11 Universalkutter

no

Universalkutteren kan bestilles hos kundeservice under bestillingsnummer 659057.

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg (når anvisningene i oppskriften blir overholdt). Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

## Betjening

- Før første gangs bruk må basismaskinen og verktøyene rengjøres.
- Strømkabelen må alltid vikles helt opp.



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

*Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.*

*Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen går apparatet etter i kort tid.*

*Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.*

## Basismaskin med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

### Rørepinner for ...

... saus, eggehvite, melkeskum, krem, majones, fløte og lett deig som f.eks. rørdeig. Rørepinne er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

### Eltekroker for ...

... faste masser som mør-, gjær- og potetdeig såsom for blanding av tunge kjøttdeiger, pate- eller brøddeig.

**Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser. Ta hensyn til angivelsene for høyeste mengde i oppskriftene!**

### Bilde

- Det ønskede verktøyparet settes inn i åpningene og trykkes inn inntil de smekker i.

**Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling av verktøyene (bilde -1)!**

- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles på ønsket trinn.

Trinn 1, 2:

for innarbeiding og innblanding.

Trinn 3, 4, 5: for elting og pisking.

Momentinnkobling M: for hurtig innrøring eller pisking av ingredienser.



### **Fare for skade!**

*For skift av verktøy må strømkabelen trekkes ut.*

### **Henvising:**

*Basismaskinen må alltid slås av, før den blir tatt ut av massen.*

### **Etter arbeidet:**

- Bryteren stilles på 0/off.
- Støpselet trekkes ut.
- Verktøyene løsnes med utkastknappen og tas av.

### **Obs:**

*Utkastknappen må først betjenes når verktøyene står stille. Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på 0/off.*

## Rengjøring



### **Viktig henvising**

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



### **Fare for strømstøt!**

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

### **Obs!**

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

- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og tørkes deretter godt av.
- Verktøyene rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

**Henvising:** Ved bearbeiding av f.eks. rødkål oppstår det misfarginger av plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

### Bilde

- For oppbevaring må kablen vikles lett rundt apparatet.
- Støpselet festes med kabelklemmen.



## Oppskrifter

### Stivpisket kremfløte

100 g–500 g

- Fløte bearbeides med rørepinnene ½ til 5 minutter på trinn 5 – alt etter mengden og egenskapen til fløten.



### Eggehvite

1–5 eggehviter

- Eggehvitene bearbeides med rørepinnene 2 til 5 minutter på trinn 5.



### Biskuitdeig

#### Grunnopskrift

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 pakke vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnene i ca. 3–4 minutter på trinn 5.
- Apparatet stilles på trinn 1, silt mel og potetmel blandes inn i ca. ½ til 1 minutt med én skje av gangen.



**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften

### Rørt deig

#### Grunnopskrift

2 egg

125 g sukker

1 klype salt

1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron

125 g smør eller margarin (romtemperatur)

250 g mel

1 pakke bakepulver

60 ml melk

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med rørepinnene.

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften



## Mørdeig

### Grunnopskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 klype salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften

### Deig for fruktcakebunn

#### Grunnopskrift

2 egg

125 g sukker

125 g malte hasselnøtter

50 g kavringstrø

- Egg og sukker piskes i 3–4 minutter på trinn 5 til de skummer.
- Apparatet stilles på trinn 1, hasselnøttene og kavringstrøet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnene.

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften



### Fletteloff

#### Grunnopskrift

250 g mel

1 pakke tørrgjær

110 ml varm melk

1 egg

1 klype salt

40 g sukker

30 g smeltet og avkjølt fett

skall av en halv sitron, revet

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften



no

## Pizza deig

### Grunnopskrift

250 g mel

1 pakke tørrgjær

2 ts sukker

1 klype salt

3 ss olje

125 ml varmt vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften

## Brøddeig

### Grunnopskrift

500 g mel

14 g sukker

14 g margarin

7 g salt

1 pakke tørrgjær

250 ml vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.



## 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.

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 .....	39
Kort översikt .....	40
Användning .....	41
Rengöring .....	41
Recept .....	42
Anvisningar för avfallshantering .....	43
Konsumentbestämmelser .....	43

## 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. Elvispen är endast lämplig för att blanda degiga eller flytande maträtter eller för att vispa grädde. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

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

## ▲ Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

Barn får ej leka med apparaten.

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

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.

sv

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

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

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

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

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

## ▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

### Risk för skada

#### Risk för elektriska stötar

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

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

Använd ingen ångrengörare!

Använd inte apparaten med fuktiga händer.

#### Risk för skållskador!

Var försiktig när heta vätskor bearbetas.

Vätskor kan stänka när de bearbetas.

#### Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.

Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.

Skydda långt hår eller lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

#### Viktigt!

Låt inte apparaten gå på tomgång. Använd apparaten endast tillsammans med originaltillbehör. Använd endast ett sorts verktyg åt gången (t.ex. degkrokarna).

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

### Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 Motordel
- 2 Nätkabel
- 3 Kabelklammer
- 4 Handtag
- 5 5-lägesbrytare + momentläge  
För att slå på och stänga av apparaten samt justera arbetshastigheten.  
0/off = avstängd

1 = lägsta varvtalet

5 = högsta varvtalet

M = momentläge (högsta varvtal), tryck strömbrytaren åt vänster och håll fast den i det läget.

#### 6 Lossningsknapp

För att lossa verktygen.

#### 7 Öppningar för att sätta fast verktygen

#### 8 Avställningsbygel med kabelupprullning

För att ställa av apparaten under arbetspauser och för att rulla upp nätkabeln.

**Verktyg****9 Grovvispar****10 Degkrokar****Extra tillbehör****11 Minihackare**

Minihackaren kan beställas via kundtjänst, Best.nr. 659057.

Apparatens fulla prestanda visas när du använder minihackaren för att bereda honungspålugg (om uppgifter i receptet överhålls). Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

**Användning**

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.
- Rulla alltid ut nätkabeln helt och hållet.

**Risk för skada pga roterande drivuttag!**

*Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.*

*Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.*

*Skydda långt hår eller lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.*

**Motordel med verktyg**

Med verktyg uppnår du ett särskilt bra resultat vid följande användningar:

**Grovvisparna för ...**

... såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som t.ex. deg för saftig sockerkaka.


Grovvisparna är ej lämpliga för att bearbeta tunga degar.

**Degkrokarna för ...**

... fasta blandningar som mör-, jäs- och potatisdeg, liksom för att blanda tung köttfärsmet, pasteller eller bröddegar.

**Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser. Följ noga angivelserna om maximala mängder i recepten!**

**Bild **

- Sätt in önskat verktygspår i öppningarna och tryck in dem tills de snäpper fast. **Observera formen av plastdetaljerna på verktygen för att undvika förväxlingar av verktyg (bild -1)!**

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten på önskat läge.  
Läge 1, 2:  
för att arbeta in och blanda ned.  
Läge 3, 4, 5:  
för att knåda och vispa.  
Momentläge M:  
för att snabbt röra ned eller vispa ingredienser.

**Risk för skada!**

*Dra ut stickkontakten ur vägguttaget för byte av verktyg.*

**Obs:**

*Stäng alltid av motordelen innan den tas ut ur det som bearbetats.*

**Efter arbetet:**

- Vrid strömvredet på 0/off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa tillbehören med lossningsknappen och ta av dem.

**Var försiktig:**

*Tryck på lossningsknappen endast när verktygen står stilla. Lossningsknappen går ej att tryckas när strömbrytaren ej står på 0/off.*

**Rengöring****Viktig anvisning**

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

**Risk för elektriska stötar!**

*Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin. Använd ingen ångrengörare!*

**Var försiktig!**

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

- Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torrt.
- Rengör verktygen i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

sv

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


Bild 

- För förvaring rulla kabeln löst runt apparaten.
- Fäst stickkontakten med kabelklammern.

## Recept


### Vispgrädd

100 g–500 g

- Bearbeta grädden med grovvisparna  ½ till 5 minuter i läge 5 – beroende på gräddens mängd och konsistens.

### Vispad äggvita

1–5 äggvitor

- Bearbeta äggvitorna med grovvisparna  2 till 5 minuter i läge 5.

### Deg för sockerkaka

**Grundrecept**

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

ev. bakpulver

- Vispa ingredienserna (utom vete- och potatismjöl) med grovvisparna ca 3 till 4 minuter i läge 5 till skum.
- Ställ apparaten i läge 1, blanda i siktat mjöl och potatismjöl skedvis under ca ½–1 minut.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Deg för saftig sockerkaka

**Grundrecept**

2 ägg

125 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

250 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

60 ml mjölk

- Bearbeta alla ingredienser med grovvisparna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Mördeg

**Grundrecept**

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Tårtbotten för frukttårta

**Grundrecept**

2 ägg

125 g socker

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vispa ägg och socker 3 till 4 minuter i läge 5 till skum.

- Ställ apparaten i läge 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta allt med grovvisparna ½ minut.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Veteläng

**Grundrecept**

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

110 ml varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

40 g socker

30 g smält och svalnat fett

rivet skal från en halv citron

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Pizzadeg

### Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

3 msk matolja

125 ml varmt vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Bröddeg

### Grundrecept

500 g vetemjöl

14 g socker

14 g margarin

7 g salt

1 pkt torrjäst

250 ml vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.



## 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.

fi

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

## Sisältö

Turvallisuusasiaa .....	44
Laitteen osat .....	46
Käyttö .....	46
Puhdistus .....	47
Ruokaohjeet .....	47
Kierrätysohjeita .....	48
Takuuehdot .....	48

## Turvallisuusasiaa

**Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

**Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.**

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukutiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

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

Sähkövatkain soveltuu vain taikinoiden tai nestemäisten ruokien sekoittamiseen tai kerman vatkaamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

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

## ▲ Yleiset turvallisuusohjeet

### Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

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



Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

---

### **▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet**

---

#### **Loukkaantumiswaara**

##### **Sähköiskun vaara**

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Katkaise laitteesta heti virta.

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

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

##### **Palovamman vaara!**

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

ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

##### **Varo pyörivää käyttöliitintää – loukkaantumiswaara!**

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.

Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

##### **Tärkeää!**

Älä käytä laitetta kuormittamatta. Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.

Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita

(esim. taikinakoukut).

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvittavat aineiden sekoittamiseen.

fi

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

- 1 Peruslaite
- 2 Liitäntäjohto
- 3 Johdon kiinnitin
- 4 Kädensija
- 5 5 asentoinen nopeudenvälitsin + pitoasento  
Laitteen päälle ja pois kytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.  
0/off = pois päältä  
1 = alhaisin käyttönopeus  
5 = suurin käyttönopeus  
M = pitoasento (suurin käyttönopeus), työnnä välitsin vasemmalle ja pidä kiinni.
- 6 Vapautuspainike  
Varusteiden irrottamiseen.
- 7 Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen
- 8 Taukoteline, jonka ympärille kelataan liitäntäjohto  
Voit laskea laitteen taukojen ajaksi telineen varaan ja kelata liitäntäjohton sen ympärille.

Varusteet

- 9 Vispilät
- 10 Taikinakoukku

Lisävaruste

- 11 Minileikkuri

Minileikkurin voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 659057.

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä). Löydät ruokaohjeen minileikkurin käyttöohjeista.

## Käyttö

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kelaa liitäntäjohto aina täyteen pituuteen.



**Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumiswaara!**

*Älä tartu koskaan pyöriin varusteisiin. Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriin varusteisiin.*

## Peruslaite ja sen varusteet

Lopputuloksesta tulee erittäin hyvä, kun käytät varusteita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti:

**Vispilät ...**

... soveltuvat kastikkeiden, valkuais- ja maitovaahdon, vanukkaiden, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. kakkutaikinoiden valmistamiseen.

Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.


**Taikinakoukut ...**

... soveltuvat kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen.

**Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineisia. Noudata ruokaohjeissa annettuja maksimimääriä!**

Kuva 

- Kiinnitä haluamasi varustepari reikiin ja paina kiinni, niin että ne lukittuvat paikoilleen.

**Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (kuva -1).**

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallasi nopeudelle.

Asento 1, 2:

alustava ja kevyt sekoitus.

Asento 3, 4, 5:

vaivaaminen ja vatkaus.

Pitoasento M:

nopea sekoittaminen ja ainesten vatkaaminen.



**Loukkaantumiswaara**

*Kun vaihdat varusteita, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta.*

**Ohje:**

*Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin otat ainekset pois kulhosta.*

**Käytön jälkeen:**

- Aseta välitsin asentoon 0/off.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Avaa lukitus vapautuspainikkeella ja irrota varusteet.

**Huom:**

*Paina vapautuspainiketta vasta sitten, kun varusteet ovat pysähtyneet. Vapautuspainike ei toimi, jollei valitsin ole asennossa 0/off.*

**Puhdistus****Tärkeä ohje**

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

**Sähköiskun vaara!**

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

*Älä käytä höyrypuhdistinta!*

**Huom.!**

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

- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa lopuksi.
- Pese varusteet astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.

**Ohje:** Jos esimerkiksi punakaalista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

**Kuva**

- Kelaa liitäntäjohto höllästi laitteen ympärille säilytyksen ajaksi.
- Kiinnitä pistotulppa paikoilleen johdon kiinnittimellä.

**Ruokaohjeet****Kermavaahto**

100 g–500 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi vispilöillä ½–5 minuutin ajan nopeudella 5 (kermamäärän ja -laadun mukaan).

**Valkuaisvahto**

1–5 munanvalkuaista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöillä 2–5 minuutin ajan nopeudella 5.

**Sokerikakkutaikina****Perusohje**

2 munaa

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g tärkkelysjauhoa

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) vispilällä vaahdoksi noin 3–4 minuutin ajan nopeudella 5.
- Kytke laite teholle 1, sekoita joukkoon lusikallinen kerrallaan siivilöityjä jauhoja ja perunajauhoja noin ½–1 minuutin ajan.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

**Kakkutaikina****Perusohje**

2 munaa

125 g sokeria

riippaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

125 g voita tai margariinia

(huoneenlämpöistä)

250 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

60 ml maitoa

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

**Murotaikina****Perusohje**

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riippaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



fi

## Hedelmäkakkujen pohja

### Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

125 g jauhettuja hasselpähkinöitä

50 g korppujauhoja

- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 3–4 minuutin ajan nopeudella 5.
- Kytke laite teholle 1, lisää pähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Pullapitko

### Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

110 ml lämmintä maitoa

1 muna

riipaus suolaa

40 g sokeria

30 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa

puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Pizzataikina

### Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

1 tl sokeria

riipaus suolaa

3 rkl öljyä

125 ml lämmintä vettä

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

## Leipätaikina

### Perusohje

500 g jauhoja

14 g sokeria

14 g margariinia

7 g suolaa

1 pussillinen kuivahiivaa

250 ml vettä

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.



## 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.



Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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

## Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας .....	49
Με μια ματιά .....	51
Χειρισμός .....	51
Καθαρισμός .....	52
Συνταγές .....	52
Απόσυρση .....	53
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ .....	54

## Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή. Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο μόνο για την ανάδευση ζύμης ή υγρών φαγητών ή το χτύπημα σαντιγί. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

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

## ▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό 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.

el

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

### **▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού**

#### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας.

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

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

#### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών.

Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.

Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

#### **Σημαντικό!**

Μη λειτουργείτε τη συσκευή στο ρελαντί. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Τοποθετείτε μόνον εξαρτήματα ενός τύπου (π. χ. εργαλεία ζυμώματος).

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

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

**Εικόνα Α**

- 1 Βασική συσκευή
- 2 Τροφοδοτικό καλώδιο
- 3 Συνδετήρας καλωδίου
- 4 Χειρολαβή
- 5 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία  
Για τη θέση σε και εκτός λειτουργίας της συσκευής και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.  
**Off** = εκτός λειτουργίας  
**1** = χαμηλότερος αριθμός στροφών  
**5** = υψηλότερος αριθμός στροφών  
**M** = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών) πιάστε τον διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον.
- 6 Πλήκτρο εξόδου  
για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.
- 7 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων
- 8 Τόξο απόθεσης με περιτύλιξη καλωδίου  
Για την απόθεση της συσκευής σε διαλείμματα εργασίας και για την περιτύλιξη του τροφοδοτικού καλωδίου.

**Εργαλεία**

9 Εργαλείο ανάδευσης

10 Εργαλείο ζυμώματος

**Ειδικά εξαρτήματα**

11 Κόφτης γενικής χρήσης

Τον κόφτη γενικής χρήσης μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών υπό τον κωδικό παραγγελίας 659057.

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής).

Τη συνταγή θα την βρείτε στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.

## Χειρισμός

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη βασική συσκευή και τα εργαλεία.
- Ξετυλίγετε πάντοτε τελείως το τροφοδοτικό καλώδιο.



### **Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!**

*Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.*

*Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.*

## Βασική συσκευή με εργαλεία

Με τα εργαλεία επιτυγχάνεται ένα ιδιαίτερα καλό αποτέλεσμα κατά τις ακόλουθες εφαρμογές:

### **Εργαλεία ανάδευσης για ...**

... Σάλτσες, μαρέγκα, αφρόγαλα, κρέμες, μαγιονέζα, σαντιγί και ελαφριές ζύμες, όπως π. χ. ζύμη για κέικ.

Τα εργαλεία ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα, για να επεξεργάσετε βαριές ζύμες.

### **Εργαλεία ζυμώματος για ...**

... βαριές μάζες όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμιξη βαριών μιγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.

**Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 g αλεύρι και υλικά.**

**Προσέξτε τα στοιχεία σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες στις συνταγές!**

**Εικόνα Β**

- Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων στα ανοίγματα και πιέστε τα μέχρι να κουμπώσουν.

**Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, ώστε να αποφευχθεί το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικόνα Β-1)!**

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.

Βαθμίδα 1, 2:

για την επεξεργασία και την ανάμιξη.

Βαθμίδα 3, 4, 5:

για το ζύμμα και το χτύπημα.

Στιγμιαία λειτουργία M:

για τη γρήγορη ανάδευση ή για το χτύπημα υλικών.

el

**Κίνδυνος τραυματισμού!**

Για την αλλαγή των εργαλείων βγάλτε το φισ από την πρίζα.

**Υπόδειξη:**

Θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού την βγάλετε από τα αγαθά που αναμιγάζετε.

**Μετά την εργασία:**

- Φέρνετε τον διακόπτη στο 0/off.
- Τραβάτε το φισ από την πρίζα.
- Λύστε τα εργαλεία με το πλήκτρο εξόδου και αφαιρέστε τα.

**Προσοχή:**

Πατήστε το πλήκτρο εξόδου, αφού ακινητοποιηθούν πρώτα τα εργαλεία. Το πλήκτρο εξόδου δεν μπορεί να πατηθεί, αν ο διακόπτης δεν βρίσκεται στο 0/off.

**Καθαρισμός****Σημαντική υπόδειξη**

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

**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

**Προσοχή!**

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

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Καθαρίζετε τα εργαλεία στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσά κάτω από τρεχούμενο νερό.

**Υπόδειξη:** Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βάφουν τα πλαστικά μέρη. Το χρώμα φεύγει με λίγες σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

**Εικόνα**

- Για τη φύλαξη τυλίξτε το καλώδιο χαλαρά γύρω από τη συσκευή.
- Στερεώνετε το φισ με τον συνδετήρα καλωδίου.

**Συνταγές****Σαντιγί**

100 g–500 g



- Δουλεύετε την κρέμα γάλακτος ½ έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 5 – ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας με το εργαλείο ανάδευσης.

**Μαρέγκα**

1 έως 5 ασπράδια αβγών



- Δουλεύετε τα ασπράδια αβγών 2 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης.

**Ζύμη μπισκότου****Βασική συνταγή**

2 αβγά



2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπάτε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης μέχρι να αφρίσουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα 1, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ σε περ. ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

**Ζύμη κέικ****Βασική συνταγή**

2 αβγά



125 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

125 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)



250 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

60 ml γάλα

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 3 επί περ. 3–4 λεπτά.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

### Ζύμη τάρτας

#### Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώνματος.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

### Πάτος για γλύκισμα φρούτων

#### Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

- Χτυπάτε τα αβγά και τη ζάχαρη επί 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 σε αφρώδες μίγμα.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα 1, προσθέστε τα φουντούκια και τη γαλέτα και δουλέψτε τα ½ λεπτό με το εργαλείο ανάδευσης.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

### Τσουρέκι

#### Βασική συνταγή

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

110 ml ζεστό γάλα

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

40 g ζάχαρη

30 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα μισού λεμονιού

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώνματος.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

### Ζύμη για πίτσα

#### Βασική συνταγή

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

3 κ. σ. λάδι

125 ml ζεστό νερό

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώνματος.

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή

### Ζύμη ψωμιού

#### Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

14 g ζάχαρη

14 g μαργαρίνη

7 g αλάτι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

250 ml νερό

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώνματος.

### Απόσυρση



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

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

el

## 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 παραδειγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

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

## SERVICE

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

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

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

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

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

tr

EEE yönetmeliğine uygundur

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

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için .....	56
Genel bakış .....	58
Cihazın kullanılması .....	58
Cihazın temizlenmesi .....	59
Tarifler .....	59
Giderme bilgileri .....	60
Garanti koşulları .....	60

## Kendi güvenliğiniz için

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

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu el tipi mikser, hamur türü veya sıvı besinlerin karıştırılması için veya krema çırpma için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

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

## ▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

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

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

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

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

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

### **▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

#### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpması tehlikesi**

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazı derhal kapatınız.

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

Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

#### **Haşlanma tehlikesi!**

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunuz.

Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

#### **Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.

Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

#### **Önemli!**

Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız. Sadece bir tip aksesuar takınız (örn.Yoğurma kancası). Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

tr

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### Resim A

- 1 Ana cihaz
- 2 Elektrik kablosu
- 3 Kablo klemensleri
- 4 Tutamak
- 5 5 kademeli şalter + Tork devresi  
Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.  
0/off = Kapalı  
1 = En düşük devir sayısı  
5 = En yüksek devir sayısı  
M = Moment (tork) devresi (azami devir sayısı), şalteri sola doğru bastırınız ve basılı tutunuz.
- 6 Dışarı atma tuşu  
Aletleri cihazdan çıkarmak için.
- 7 Aletleri cihaza takma delikleri
- 8 Kablo sarma sistemli destek ünitesi  
Çalışmaya ara verildiğinde cihazın konumlandırılması ve elektrik kablo-sununun sarılması için kullanılır.

### Aletler

- 9 Karıştırma teli
- 10 Yoğurma kancası
- Özel aksesuar
- 11 Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (Sipariş no. 659057).

Genel doğrayıcı ile, ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

## Cihazın kullanılması

- İlk kez kullanılmadan önce, ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.
- Elektrik kablosunu daima tamamen açınız.



**Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.*

*Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.*

## Ana cihaz ve aletler

Cihaza ait aletler ile, aşağıdaki kullanımlarda özellikle iyi bir sonuç elde edilir:

### Çırpma/karıştırma teli ile ...

... Soslar, çırpılmış yumurta akı, süt köpüğü, kremalar, mayonez, kaymak ve örn. basit cıvık hamur gibi hafif hamurlar.

Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.

### Yoğurma kancası ile ...

... Gevrek, mayalı ve patates hamuru gibi katı hamurlar, ağır kıymalı hamur, makarna hamuru veya ekme hamuru gibi hamurların karıştırılması.

**Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir. Tariflerdeki azami miktar bilgilerine dikkat ediniz!**

### Resim B

- İsteddiğiniz alet çiftini ilgili deliğe takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

**Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz (Resim B-1)!**

- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri ilgili kabin içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye ayarlayınız:

Kademe 1, 2:

İlk işleme ve karıştırma işlemi için.

Kademe 3, 4, 5:

Yoğurmak ve çırpma için.

Moment devresi M:

Diğer malzemelere hızlı karıştırmak veya malzemeleri çırpma için kullanılır.



### Yaralanma tehlikesi!

*Aletleri değiştirmek için elektrik fişini çekip çıkarınız.*

### Bilgi:

*Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.*

### İşiniz sona erdikten sonra:

- Şalteri 0/off konumuna alınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aletleri dışarı atma tuşuna basarak çözünüz ve çıkarınız.

### Dikkat:

*Dışarı atma tuşuna ancak aletler tamamen durduğunda basınız. Şalter 0/off konumunda olmadığı zaman, dışarı atma tuşu içeri bastırılmamaktadır.*

## Cihazın temizlenmesi



### Önemli not

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



### Cereyan çarpma tehlikesi!

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

### Dikkat!

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

- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.

**Bilgi:** Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renk almalar, birkaç damla likit yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

### Resim

- Cihazı muhafaza etmek için, kabloyu çok sıkı olmayacak şekilde cihazın etrafına sarınız.
- Elektrik fişini kablo klemensi ile sabitleyiniz.

## Tarifler

### Kremşanti

100 g–500 g

- Kremayı, ½–5 dakika 5 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine bağlı) karıştırma teli ile işleyiniz.



### Yumurta akı

1–5 yumurtanın akı

- Yumurta akını, 2–5 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile işleyiniz.



## Bisküvi hamuru

### Ana tarif

2 yumurta  
2–3 çorba kaşığı sıcak su  
100 g şeker  
1 paket vanilya şekeri  
70 g un  
70 g nişasta  
Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Cihazı 1 kademesine alınız, elenmiş unu ve nişasta ununu yakl. ½–1 dakika içinde kaşık kaşık ilave edip karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli



## Mayasız hamur

### Ana tarif

2 yumurta  
125 g şeker  
1 tutam tuz  
1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu  
125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)  
250 g un  
1 paket kabartma tozu  
60 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli



## Poğaç hamuru

### Ana tarif

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)  
100–125 g şeker  
1 yumurta  
1 tutam tuz  
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri  
250 g un  
Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli



tr

## Üzerine meyve dönecek pasta tabanı



### Ana tarif

2 yumurta  
125 g şeker  
125 g öğütölmüş fındık  
50 g graten

- Yumurtaları ve şekerini 3–4 dakika 5 kademede küpük oluşana kadar karıştırınız.
- Cihazı 1 kademesine alınız, fındıkları ve galeta ununu (ekmek kırıntılarını) ilave ediniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Mayalı örgü kek



### Ana tarif

250 g un  
1 paket kuru maya  
110 ml sıcak süt  
1 yumurta  
1 tutam tuz  
40 g şeker  
30 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ  
Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademede yoğurma kancası ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Pizza hamuru



### Ana tarif

250 g un  
1 paket kuru maya  
1 kahve kaşığı şeker  
1 tutam tuz  
3 çorba kaşığı likit yağ  
125 ml sıcak su

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademede yoğurma kancası ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

## Ekmek hamuru



### Ana tarif

500 g un  
14 g şeker  
14 g margarin  
7 g kaşığı tuz  
1 paket kuru maya  
250 ml su

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademede yoğurma kancası ile karıştırınız.

## 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 yararlanabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Değişiklikler olabilir.



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. Ürünüyle 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 tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.
3. Hizmet için gelen Siemens Yetkili Servis teknisyenine "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz.
4. Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip iletme zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

Siemens Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca [www.siemensevaletleri.com](http://www.siemensevaletleri.com) adresindeki "İletişim" 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 :

AZAMI 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

# GARANTİ

## BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- 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 garantisidir.
- 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, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi 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 sürekliliği,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, 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 indirimini talep edebilir.
- 6-Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından 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	Ekmelek 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	Saç Kurutma Mak.	87489	16.07.2010
Siemens	Narenciye Sıkacağı	88070	12.07.2010
Siemens	Elektrikli Saç Maşa	87129	14.07.2010
Siemens	Sarjlı El 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	Saç 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

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

## Мазмұны

Өз қауіпсіздігіңіз үшін .....	63
Жалпы мәліметтер .....	65
Қолдану .....	65
Тазалау .....	66
Рецепттер .....	66
Кәдеге жарату бойынша нұсқаулар ..	68
Кепілдеме шарттары .....	68

## Өз қауіпсіздігіңіз үшін

**Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқиятпен оқып шығыңыз.**

Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін шығарушы тарапынан кепілдеме берілмейді.

Бұл бұйым тұрмыстық жағдайларда азық-түлік өнімдерінің тұрмыстық көлемдерде немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас бейкоммерциялық мақсаттарда өңдеу үшін арналған.

Тұрмыстық жағдайларға ұқсас қолдану қатарына, мысалы, бұйымды дүкендер, кеңселер, ауылшаруашылық және басқа коммерциялық өндірістердегі қызметкерлер асханаларында қолдану, немесе пансиондарда, шағын қонақ үйлерде немесе осыларға ұқсас жерлерде қолдану жатады.

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

Қол жетегі бар миксер тек қана қамыр тәрізді немесе сұйық тағамдарды араластыру үшін немесе қаймақ бұлғау үшін жарамды. Бұйымды басқа нәрселерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды.

Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүріңіз.

Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

## ▲ Жалпы қауіпсіздік нұсқаулары

### Электр тоқ соққысы қауібі

Бұл бұйым балалар тарабынан қолданбауы керек.

Бұйымды және оның кабелін балалардан ұзақ жерде сақтау керек.

kk

Бұл бұйымдар физикалық, сезімдік және психикалық мүмкіндіктері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолдану арқылы пайда бола алатын қауіптерін түсінгендерінде ғана қолданыла алады. Балардың бұл бұйыммен ойнамауы қажет.

Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Тек қана жабық бөлмелерде қолдану үшін.

Тоқ беру жүйесі мен бұйымның өзінде ешбір зақымданған не бұзылған жерлері болмағанда ғана қолданыңыз.

Бұйымды, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатқаныңызда, бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда әрқашан электр тоқ жүйесінен ажыратыңыз.

Бұйым кабелін өткір немесе ыстық жерлер арқылы тартпаңыз.

Осы бұйымның кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

Бұйымды жөндеу жұмыстары тек қана техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы өткізілуі қажет.

### **▲ Бұл бұйым үшін қауіпсіздік нұсқаулары**

#### **Жаралану қауібі**

#### **Электр тоқ соққысы қауібі**

Тоқ берілуі тоқтатылғанда электр бұйым қосылған түрде қалып, тоқ қайта берілген сәттен кейін қайта іске қосылып тұрады.

Электрбұйымды дереу өшіріңіз.

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

Электр бұйымды ылғалды қолмен қолдануға болмайды.

Электр бұйымды бос түрінде іске қоспаңыз.

Электр бұйымды тек қана шығарушының түпнұсқалық толымдауыш бөлшектерімен қолданыңыз.

Тек бір ғана түрге жататын құралдарды (мысалы қатты қамыр үшін ілгіші бар миксер қондырғыларын) енгізіп қолданыңыз.

Электрбұйым ешқашан араластырылатын өнімдерді өңдеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы لازم.

## Ыстық су арқылы күйік қауібі

Ыстық болып тұрған сұйықтықтарды өңдеу барысында абайлап әрекет етіңіз. Сұйықтықтар өңдеу барысында шашырап кетуі мүмкін.

## Айналып тұратын жетегі арқылы жарақаттану қауібі бар!

Айналып тұратын құралдарға ешқашан қолыңызды салмаңыз. Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғанда ғана орнатыңыз және шығарыңыз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады. Ұзын шаш пен бос болатын киім бөлшектерін айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтындай қылып жинап, қорғап жүріңіз.

## Жалпы мәліметтер

Екі жағынан жайып ашыңыз.

 сурет

- 1 Негізгі құрал
- 2 Желі кабелі
- 3 Электр кабелін ұстатқыш
- 4 Тұтқа
- 5 5-сатылық қосқыш + лездік коммутация

Электр бұйымды қосу мен өшіру үшін, және жұмыс жылдамдығын лайықтап реттеу үшін.

**0/Off** = өшірулі

**1** = ең төменгі айналым саны

**5** = ең жоғары айналым саны

**M** = лездік коммутация (ең жоғары айналым саны)

Қосқышты солға қарай басып, ұстап тұрыңыз.

- 6 Шығару түймешігі  
Аспаптарды шығарып алу үшін.
- 7 Аспаптарды енгізу үшін саңылаулар
- 8 Кабель орағышы бар сақтау ілгіші  
Жұмыс арасындағы үзілістерде бұйымды қою үшін және кабельді орап қою үшін.

**Аспаптар**

- 9 Бұлғауға арналған қаққыш
- 10 Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы

**Арнайы жабдықтар**

- 11 Әмбебап ұсатқыш

Әмбебап ұсатқышты қызмет көрсету орталығы арқылы №. 659057 тапсырыс беру нөмірі астында тапсырыс беріп сатып алуға болады.

Әмбебап ұсатқыш арқылы нанға жағылатын бал қосылған пастасын дайындау барысында электр бұйымның қабілеттерін толығымен қолдана алуыңызға болады (берілген рецепт реттерін ұстанғаныңызда). Рецептті әмбебап ұсатқыштың қолдану нұсқаулығында таба аласыз.

## Қолдану

- Алғашқы рет қолдану алдынан негізгі құралды және аспаптарын тазалап алыңыз.
- Желі кабелін әрқашан толығымен ораудан жазып алыңыз.



**Айналып тұратын жетегі арқылы жарақаттану қауібі бар!**

*Айналып тұратын құралдарға ешқашан қолыңызды салмаңыз.*

*Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғанда ғана орнатыңыз және шығарыңыз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады.*

## Негізгі құрал мен оның аспаптары

Аспаптарды қолдану арқылы төменде көрсетілген жұмыстарда аса жоғары нәтижелерге жетуге болады:

**Бұлғауға арналған қаққыш төмендегілер үшін жарамды:**

... Тұздықтар мен соустар, бұлғаулағанған жұмыртқа ақуызы, сүт көбігі, кремдер, майонез, қаймақ және жеңіл қамыр түрлері үшін, мысалы дәмделген қамырды жасау үшін.

Бұлғауға арналған қаққыш қатты қамыр түрлерін жасау үшін жараммайды.

kk

**Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы төмендегілер үшін жарамды:**

... құмшекерлі, ашытқан қамырларды және картоп ұнынан жасалған қамырлар сияқты қатты қоспаларды жасау үшін, сонымен қатар тартылған ет, макарон өнімдері немесе нан қамыры сияқты қамырларды араластыру үшін.

**Ең жоғары өңдеу көлемі – 500 г ұн бен ингредиенттері. Рецепттерде берілген максималдық көлемдері бойынша мөлi-меттерге назар аударар отырып өрекет етіңіз.**

 сурет

- Өзіңіз қалаған аспаптар жұбын саңылауларға енгізіп, толығымен қондырылғанша дейін басыңыз. **Аспаптарды шатастырып жібермеу үшін аспаптардағы пластмасса бөлшектерінің нысанына назар аударыңыз (ІІ-1 суретін қараңыз)!**
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін лайықты ыдысқа салыңыз.
- Аспаптарды ыдысқа енгізіп, электр бұйымды өзіңіз қалаған сатыға қойыңыз.  
Саты 1, 2:  
өңдеу үшін және қосып отырып араластыру үшін.  
Саты 3, 4, 5:  
илеу және бұлғау үшін.  
М лездік коммутациясы:  
ингредиенттерді тез қосу үшін немесе бұлғаулау үшін.

**Жаралану қауібі!**

*Аспаптарды ауыстыру үшін желі айырын шығарып алыңыз.*

**Назарыңызға:**

*Араластырылатын өнімдерден шығару алдынан негізгі құралды ылғи алдымен ешіріп қоюыңыз керек.*

**Жұмыстан кейін:**

- Қосқышты 0/Off позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Аспаптарды шығару түймешігі арқылы босатып, шығарып алыңыз.

**Сақтандыру:**

*Шығару түймешігін тек қана аспаптар толығымен тоқталғанда ғана басыңыз. Қосқыш 0/Off орнында тұрмаған жағдайда шығару түймешігі басыла алынбайтын болады.*

**Тазалау****Электр тоқ соғу қауібі!**

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

**Сақтандыру!**

*Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін. Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз.*

- Негізгі құралды ылғалды шүберекпен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Аспаптарды ыдыс жуу машинасында немесе ағып тұрған су астында қылшақпен тазалаңыз.

**Назарыңызға:** Қызыл орамжапырақ сияқты өнімдерді өндегенде пластмассадан жасалған бөлшектерінің боялып кетуі мүмкін - оларды өсімдік тағам майдың бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

 сурет

- Бұйымды сақтауға қою үшін оның кабелін электрбұйымды айналдыра орап қойыңыз.
- Желі айырын кабель ұстатқышпен бекітіңіз.

**Рецепттер****Бұлғауланған қаймақ**

100 г–500 г

- Қаймақты ½ таң 5 минутқа дейін 5 сатысында – қаймақтың көлемі мен түріне қарай отыра – бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

**Жұмыртқа ақуызы**

1–5 дана жұмыртқа ақуызы

- Жұмыртқа ақуызын 2 ден 5 минутқа дейін 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.



**Бисквит қамыры****Негізгі рецепт**

2 жұмыртқа

2–3 ас қасық ыстық су

100 г шекер

1 пакет ванилин шекері

70 г ұн

70 г крахмал

керек болса, қопсытқыш

- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқасын) шамамен 3–4 минут бойы 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды 1 сатысына ауыстырып, еленген ұн бен крахмалды шамамен ½ тен 1 минут ішінде қасықтап ішіне қосып араластырыңыз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт

сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Жеміс бөліші үшін қамыр түбі****Негізгі рецепт**

2 жұмыртқа

125 г шекер

125 г ұсатылған орман жаңғағы

50 г аунатылатын кептірілген нан ұнтақтары

- Жұмыртқалар мен құм шекерді 3–4 минут бойы 5 сатысында көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды 1 сатысына ауыстырып, орман жаңғақтары мен ұсатылған нан ұнтақтарын қосып, ½ минут бойы бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Дәмделген қамыр****Негізгі рецепт**

2 жұмыртқа

125 г шекер

1 салым тұз

1 қалташа ванильді шекері немесе

½ лимонның қабығы

125 г сары май немесе маргарин

(бөлме температурасында)

250 г ұн

1 қалташа қопсытқыш

60 мл сүт

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Ашытқы қамырдан өрме нан****Негізгі рецепт**

250 г ұн

1 қалташа құрғақ ашытқы

110 мл жылы сүт

1 жұмыртқа

1 салым тұз

40 г шекер

30 г ерітілген және суытылған май

Жарты лимонның қабығы, үгілген

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Құмшекерлі қамыр****Негізгі рецепт**

125 г сары май (бөлме

температурасында)

100–125 г шекер

1 жұмыртқа

1 салым тұз

біраз лимон қабығы немесе ванильді қанты

250 г ұн

керек болса, қопсытқыш

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max)

**Пицца қамыры****Негізгі рецепт**

250 г ұн

1 қалташа құрғақ ашытқы

1 шай қасық шекер

1 салым тұз

3 ас қасық май

125 мл жылы су

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт

kk

**Нан қамыры****Негізгі рецeпт**

500 г ұн

14 г шекер

14 г маргарин

7 г тұз

1 қалташа құрғақ ашытқы

250 мл су

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

**Кепілдеме шарттары**

Бұл бұйым үшін осы бұйым сатылып алынған елдегі фирмамыздың өкілдіктері шығарған кепілдеме шарттары қолданылады. Кепілдеме шарттарын өз қалағаныңызша әр уақытта өзіңіз бұйымды сатып алған электрбұйымдарын дүкеніңізде немесе фирмамыздың сол елдегі өкілдігінде сұрап білуіңізге болады. Германия үшін кепілдеме шарттары мен мекен-жайлар тізімін кітапшаның артқы бетінде таба аласыз.

Сонымен қатар, кепілдеме шарттарын ғаламторда да, осында көрсетілген фирмамыздың веб мекен-жайы астында таба аласыз. Кепілдеме қызметтерін алу үшін әр жағдайда сатып алу туралы чек-қағазының көрсетілуі талап етіледі.

**Көдеге жарату бойынша нұсқаулар**

Бұл электрбұйым Электр және электроника бұйымдары туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Осы Директива шеңберінде қолданылған ескі бұйымдар Еуропа Одағы елдерінде қабылдау мен көдеге жаратуға тиісті.

Қазіргі уақыттағы мүмкін болған көдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді электрбұйым дүкеніңізде немесе өзіңіздің жергілікті әкімшілік орындарында сұрап біле аласыз.

Өзгертулердің бар болуы мүмкін.



*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 .....	69
Комплектный обзор .....	71
Эксплуатация .....	71
Чистка .....	72
Рецепты .....	72
Указания по утилизации .....	74
Гарантийные условия .....	74

## 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.

Ручной миксер пригоден только для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

## ▲ Общие указания по технике безопасности

### Опасность поражения электрическим током

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

ru

Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

### **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

#### **Опасность травмирования**

#### **Опасность поражения электрическим током**

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно отключить прибор.

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

Не использовать прибор влажными руками.

#### **Опасность ошпаривания!**

Соблюдать осторожность при переработке горячих жидкостей. Жидкости могут разбрызгиваться при переработке.

#### **Опасность травмирования вращающимся приводом!**

Никогда не трогать вращающиеся насадки.

Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

#### **Важно!**

Не включать прибор вхолостую. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. Устанавливать только насадки одного типа (напр., месильные насадки).

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

### Рисунок А

- 1 Основной блок
- 2 Сетевой кабель
- 3 Зажим для кабеля
- 4 Рукоятка
- 5 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение  
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.  
«0/off» = выключено  
«1» = самое низкое число оборотов  
«5» = самое высокое число оборотов  
«М» = моментальное включение (самое высокое число оборотов), нажать переключатель влево и удерживать.
- 6 Кнопка выброса  
Для снятия насадок.
- 7 Отверстия для установки насадок
- 8 Скоба-подставка с функцией наматывания кабеля  
Для удержания прибора в перерывах между работой и для наматывания сетевого кабеля.

### Насадки

- 9 Венчики для перемешивания
- 10 Месильные насадки  
Специальные принадлежности
- 11 Универсальный измельчитель  
Универсальный измельчитель можно заказать через сервисную службу под номером для заказа 659057.  
Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя.

## Эксплуатация

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.
- Сетевой кабель всегда разматывать полностью.



### **Опасность травмирования вращающимся приводом!**

*Никогда не трогать вращающиеся насадки.*

*Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения.*

*Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.*

## Основной прибор с насадками

С помощью насадок достигаются особенно хорошие результаты при следующих вариантах применения:

### **Венчики для перемешивания для ...**

... соусов, взбитых яичных белков, молочной пены, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, напр., сдобного теста.

Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

### **Месильные насадки для ...**

... густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

**Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов. Соблюдать указания о максимально допустимом количестве продуктов, приведенные в рецептах!**

### Рисунок В

- Вставить желаемую пару насадок в отверстия и прижать их до фиксации.  
**Обратить внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать насадки (рисунок В-1)!**
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.

ru

- Опустить насадки в емкость и включить прибор на необходимую ступень.  
Ступени «1», «2»: для вмешивания и подмешивания.  
Ступени «3», «4», «5»: для замешивания и взбивания.  
Моментальное включение «М»: для быстрого подмешивания или взбивания ингредиентов.



### **Опасность травмирования!**

*Для замены насадок извлечь штепсельную вилку из розетки.*

### **Примечание:**

*Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.*

### **После работы:**

- Установить переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Отсоединить и снять насадки с помощью кнопки выброса.

### **Внимание:**

*На кнопку выброса нажимать только после остановки насадок. Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на «0/off».*

## **Чистка**



### **Важное примечание**

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



### **Опасность поражения электрическим током!**

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

### **Внимание!**

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

- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
- Насадки помыть в посудомоечной машине или почистить щеткой под проточной водой.

**Примечание:** При переработке, напр., краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Рисунок

- Для хранения кабель свободно обмотать вокруг прибора.
- Закрепить штепсельную вилку с помощью зажима для кабеля.

## **Рецепты**

### **Взбитые сливки**

100 г–500 г

- Сливки перерабатывать от ½ до 5 минут на ступени «5» – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчиков для перемешивания.



### **Яичный белок**

1–5 белков

- Белки перерабатывать от 2 до 5 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания.



### **Бисквитное тесто**

#### **Основной рецепт**

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

70 г муки

70 г крахмала

при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», по ложке подмешивать просеянную муку и крахмал в течение примерно ½–1 минуты.



**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Сдобное тесто

### Основной рецепт

2 яйца

125 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

250 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

60 мл молока

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Песочное тесто

### Основной рецепт

125 г сливочного масла

(комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки

при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Корж для фруктового пирога

### Основной рецепт

2 яйца

125 г сахара

125 г молотых лесных орехов

50 г панировочных сухарей

- Яйца и сахар взбивать в течение 3–4 минут на ступени «5» до образования пены.



- Переключить прибор на ступень «1», добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты с помощью венчиков для перемешивания.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Хала из дрожжевого теста

### Основной рецепт

250 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

110 мл теплого молока

1 яйцо

1 щепотка соли

40 г сахара

30 г растопленного и охлажденного жира цедра с половины лимона, натертая

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто на пиццу

### Основной рецепт

250 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

1 ч. л. сахара

1 щепотка соли

3 ст. л. растительного масла

125 мл теплой воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



ru

## Тесто для хлеба

### Основной рецепт

500 г муки

14 г сахара

14 г маргарина

7 г соли

1 пакетик сухих дрожжей

250 мл воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.



## 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.

## 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.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)  
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 مبينة عن طريق ممثلنا في بلد  
الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد.  
عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال  
الشراء معها.



### عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات  
لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,  
ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

### عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات  
لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,  
ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## ar-5

**العجين الهش****الوصفة الأساسية**

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 غرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة

3-4 دقائق على الدرجة 5.

**الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية**عجين أرضية كعك الفواكه****الوصفة الأساسية**

2 بيضة

125 غرام سكر

125 غرام بندق مطحون

50 غرام فئات لب خبز

• يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على

الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البندق

المطحون وفئات لب الخبز إلى المكونات الأخرى

وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف)

دقيقة.

**الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية**ضميرة الخميرة****الوصفة الأساسية**

250 غرام طحين

1 كيس خميرة محففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة, مبشور

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

**الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية**وصفات****القشدة المخفوقة**

100 غرام حتى 500 غرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.

**زلال (بياض) البيض**

زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.

**عجين البسكويت****الوصفة الأساسية**

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

**الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية**عجين الكعكات النصف سائل****الوصفة الأساسية**

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

**الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية



**كلاب العجين**

... يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الخبزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخبز عجين الكرونه والخبر أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى. يجب الالتزام بمراعاة البيانات الخاصة بالكميات القصوى المنصوص عليها في الوصفات!

**الصورة E**

- يتم إدخال زوج أدوات العمل المرغوب فيه في الفتحات وضغطه فيها حتى يكون قد استقر بإحكام.
- عند تركيب أدوات العمل يجب الانتباه إلى شكل الجزء البلاستيكي (الصورة 1)، وذلك من أجل تجنب تركيب أداة عمل غير صحيحة (الصورة E-1)!
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير و خلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق التشغيل اللحظي M:
- للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

**انتبه!**

الزر الدافع لإعمال جُهيزة الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران). لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك جُهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة off/0.

**التنظيف****ملاحظة هامة**

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

**خطر الصعق بالتيار الكهربائي!**

اتقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجُهيزة التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمما للغسيل في غسالة الأواني. ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

**انتبه!**

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

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة خت الماء المنساب من الصنبور.

**تنبيه هام:** عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

**الصورة E**

- لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.
- يتم تثبيت سلك التوصيل الكهربائي بمشبك سلك التوصيل الكهربائي.

**خطر حدوث إصابات!**

لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

**نصيحة هامة:**

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجه من الوعاء.

**بعد الانتهاء من العمل:**

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لإعمال جُهيزة الإغلاق يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

## ar-3

**تنبيه هام!**

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجيين). ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها. إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة). تجدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.

**استخدام الجهاز**

- يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.
- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

**خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!**

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

**الجهاز الأساسي بأدوات العمل**

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

**ذراع تقليب حلزوني**

... لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال (بياض) البيض الخفوق، الحليب المرغى، الكريما، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجيين الكعكات النصف سائل. ذراع التقليب الحلزوني غير مهيا لإعداد العجين الثقيل.

**نظرة عامة**

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

**الصورة A**

- 1 الجهاز الرئيسي
- 2 سلك التوصيل الكهربائي
- 3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي
- 4 مقبض اليد
- 5 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

Off/0 = إيقاف

التدرج 1 = أدنى عدد للفات المحرك

التدرج 5 = أعلى عدد للفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات المحرك) يتم دفع المفتاح ليسار ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع.

**6 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام**

يستخدم لفك أدوات العمل

**7 فتحة لتركيب أدوات العمل****8 تجهيزة سندا الجهاز بإمكانية لفك سلك التوصيل الكهربائي**

لسندا الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل ولفك سلك التوصيل الكهربائي.

**ات العمل:****9 ذراع تقليب حلزوني****10 كُلاب عجيين**

ملحق تكميلي خاص

**11 القطاعة متنوعة الاستخدام**

القطاعة المتنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء تحت رقم طلب المنتج 659057.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

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 ضرراً 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 حدوث إصابات

#### خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

#### خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

#### خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون

(التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

ar-1

**المحتويات**

ar-1.....	من أجل سلامتكم
ar-3.....	نظرة عامة
ar-3.....	استخدام الجهاز
ar-5.....	نصائح لإزالة الأعطال
ar-5.....	وصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-6.....	من الأجهزة المستهلكة
ar-6.....	الضمان

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

**من أجل سلامتكم**

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخفض القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

**▲ تنبيهات سلامة عمومية****خطر حدوث صدمة كهربائية**

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة وأو 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](http://www.siemens-home.de)

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

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

### AL Republika e Shqipërisë, Albania

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

### AT Österreich, Austria

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

### AU Australia

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

### BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

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

### BE Belgique, België, Belgium

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

### BG Bulgaria

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

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalaifat.com>

### BY Belarus, Беларусь

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

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

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

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 65 81 28  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

### CZ Česká Republika, Czech Republic

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

### DK Danmark, Denmark

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

### EE Eesti, Estonia

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

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 714  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>  
[www.siemens-home.es](http://www.siemens-home.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A  
PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Siemens-Service-FI@  
bshg.com  
www.siemens-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 Saint-Ouen cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 12 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com  
www.siemens-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit:  
www.siemens-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0344 892 8999\*

\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider  
for exact charges

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(Αστική χρέωση)  
www.siemens-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:siemens.hk.service@  
bshg.com  
www.siemens-home.com.hk

11/14

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu  
www.siemens-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520  
www.siemens-home.com/ie  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Tel.: 022 6751 8080  
www.siemens-home.com/in

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehaco s.a.r.l  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:  
lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/lu

**LV Latvia, Latvija**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. „Rialto-Studio“  
ул. 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:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

Aplan Limited  
The Atrium  
Mriehel by Pass  
BKR3000 Birkirkara  
Tel.: 025 495 122  
Fax: 021 480 598  
mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4845  
mailto:siemens-contactcenter@  
bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4801  
mailto:siemens-onderdelen@  
bshg.com  
www.siemens-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 46  
Fax: 22 66 05 55  
mailto:Siemens-Service-NO@  
bshg.com  
www.siemens-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu:  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@  
bshg.com  
www.siemens-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 21 4250 720  
Fax: 21 250 701  
mailto:  
siemens.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.siemens-home.com/ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2962  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.siemens-home.com

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Siemens-Service-SE@  
bshg.com  
www.siemens-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE I and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrajska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.siemens-home.si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 4445 2041  
mailto:opravy@bshg.com  
www.siemens-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, 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 tarifeyle  
göre değişiklik göstermektedir

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 4902095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.siemens-home.com.ua

**US United States of America**

BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA, 92614  
Tel.: 866 447 4363 toll-free  
Fax: 949 437 7000  
mailto:siemens-usa-questions@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.siemens-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

## Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**

08/14



9000957583/12.2014

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, el, tr, kk, ru, ar

## Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

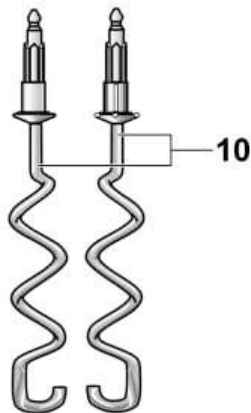
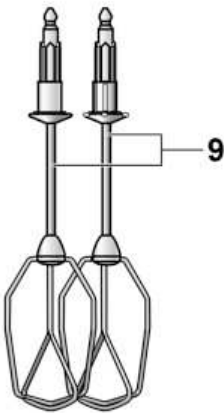
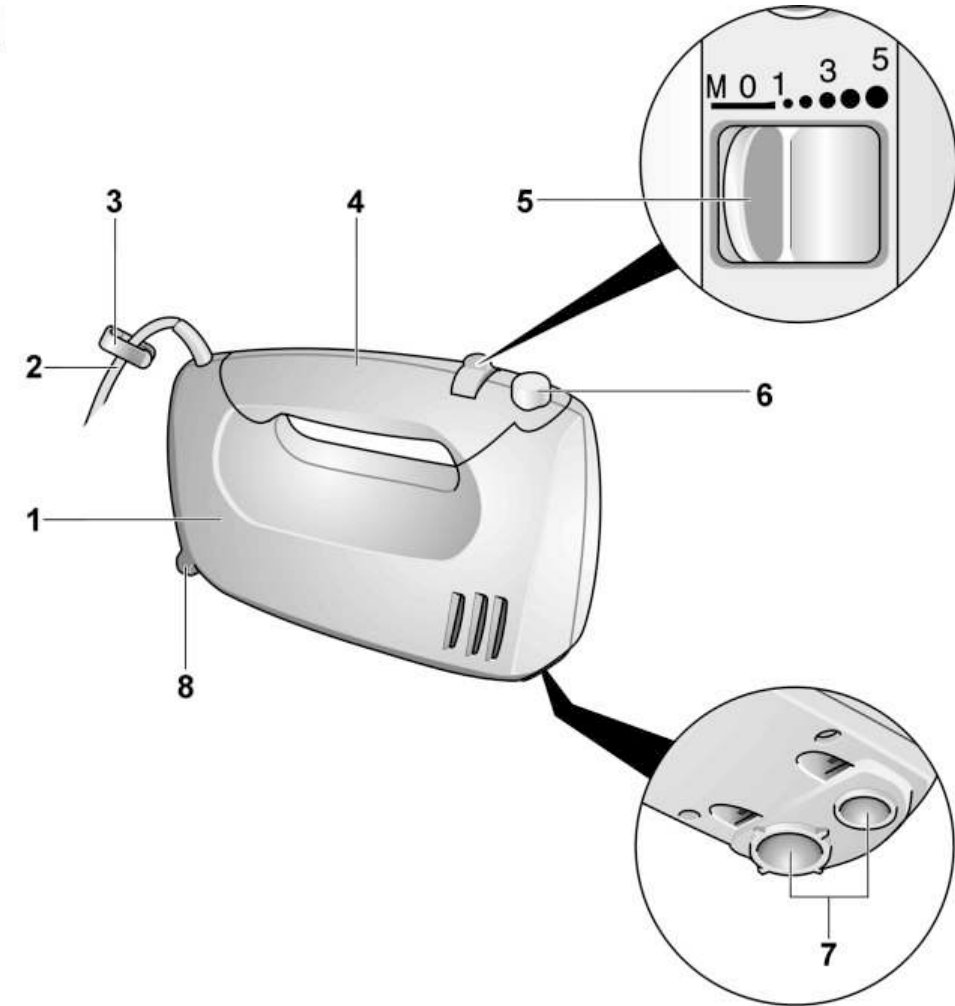
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

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

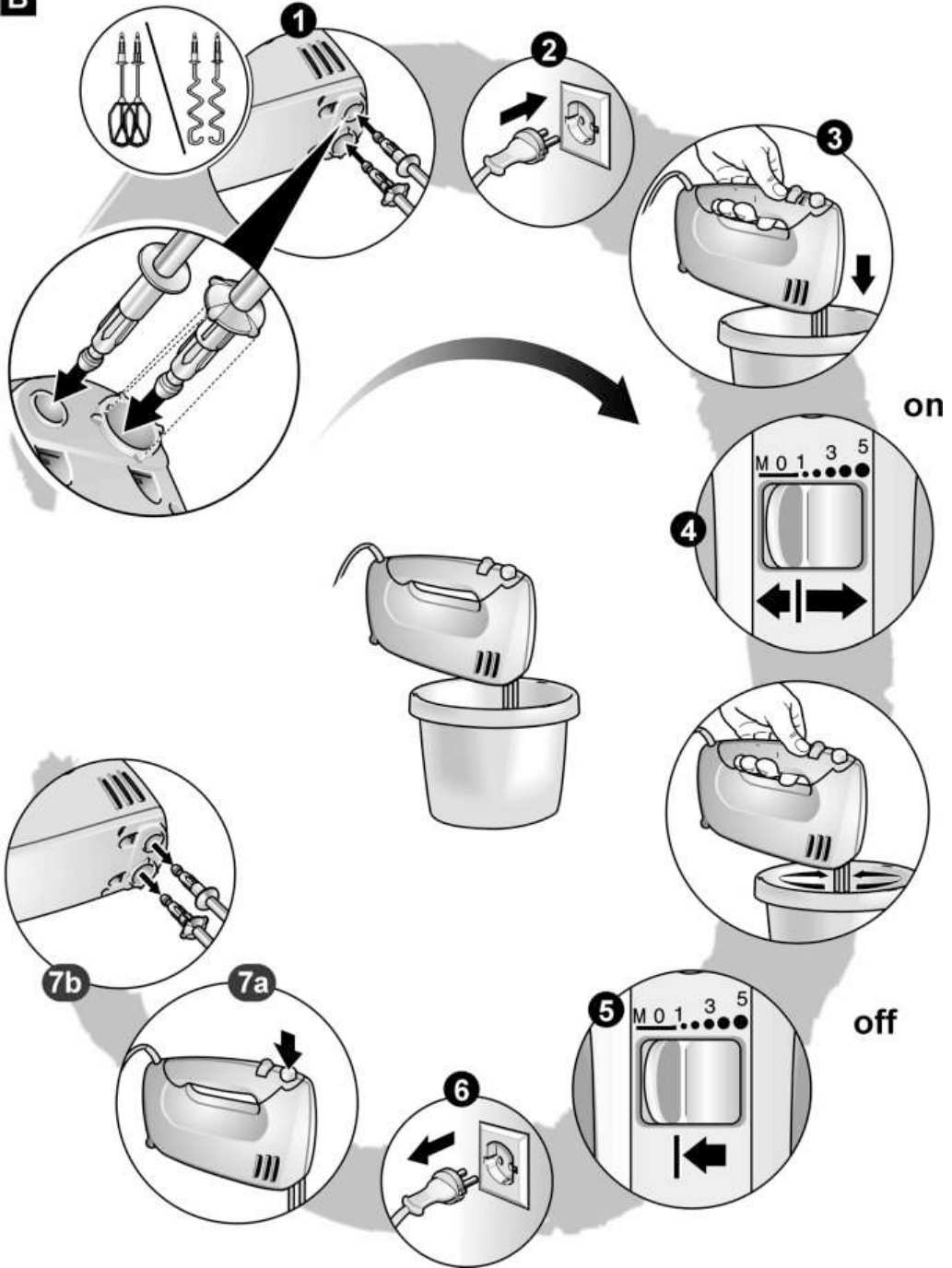
Nur für Deutschland gültig!



**A**



**B**





**C**

