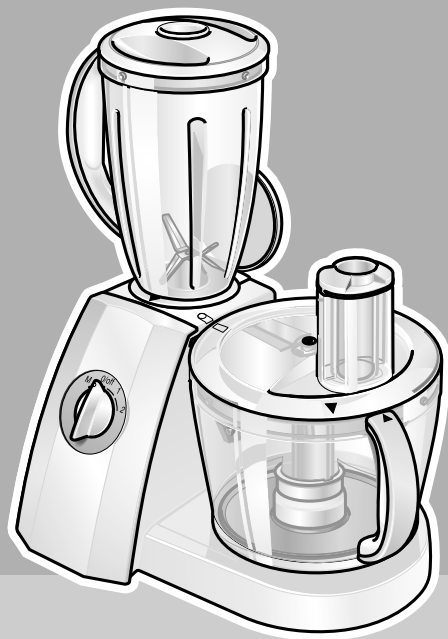


ru Русский
uk Українська
it Italiano
el Ελληνικά
tr Türkçe
ar عربي



MK55290

5090484156

Инструкция по эксплуатации
Інструкція з експлуатації
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Kullanma talimatı
تعليمات الاستخدام

SIEMENS

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.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

Этот электроприбор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. в инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытовых приборов. Отличия обозначены соответствующим образом. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию. Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок электроприбора

Рисунок А

- | | | |
|---|------------------------|---|
| 1 | Поворотный выключатель | |
| | 0/off | = остановка |
| | M | = моментальное включение на наивысшую скорость, поворотный выключатель не отпускать |
| | Скорости 1–2= | рабочие скорости |
| | Скорость 1 | = самое низкое число оборотов – медленное вращение |
| | Скорость 2 | = наивысшее число оборотов – быстрое вращение |

- 2 Защитная крышка для привода миксера
- 3 Отделение для электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

Рисунок А

- 4 Смесительная чаша
- 5 Крышка
 - 5a Толкатель
 - 5b Вставка в толкатель

Насадки

Рисунок В

- 6a Держатель для насадок
- 6b Многофункциональный нож
- 6c Диск-сбивалка
- 6d Держатель дисков
- 6e Двусторонний терочный диск – крупно/мелко
- 6f Двусторонний режущий диск – толстые/тонкие ломтики
- 6g Терочный диск – натирание средней крупности
- 6h Соковыжималка для цитрусовых
- 6i Вставка-терка
- 6j Приспособление для нарезания кубиками

Миксер

Рисунок С

- 7 стакан миксера
- 8a Крышка
- 8b Отверстие для добавления продуктов
- 8c Воронка

Указания по безопасности

⚠ Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки. Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный

инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы. При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки. Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Эксплуатация

Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения.
- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (5а). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции.



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Насадки можно заменять только после полной остановки привода. При выполнении работ с использованием смесительной чаши привод миксера всегда должен быть закрыт защитной крышкой (2), ни в коем случае на нем не должен находиться стакан миксера.

Многофункциональный нож (6b)

Рисунок D

для измельчения, перемешивания и замешивания.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

Диск-сбивалка (6с)

Рисунок D

для приготовления взбитых сливок, белков и майонеза.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора. Выступ на смесительной чаше должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите насадку:
 - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
 - Установите на держателе для насадок многофункциональный нож или диск-сбивалку (насадки должны находиться в правильном положении – рисунок D5) и отпустите.



Внимание!

- Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать после установки насадок.
- Многофункциональный нож (6b) следует извлекать из защитного чехла перед установкой.

- Загрузите продукты.

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.



Внимание!

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора, крышка установлена на чашу и прочно закручена, привод миксера закрыт защитной крышкой.

Диски-измельчители Рисунок Е **Двусторонний терочный диск (6e) – крупно/мелко**

для натирания овощей, фруктов и сыра (кроме сыра твердых сортов, например, типа «Пармезан»).

Двусторонний диск (6f) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.

для нарезания овощей и фруктов.

Диск-терка (6g) для среднего измельчения

используется для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

- Положите диск. Поверните диск необходимой вам стороной (резка/терка) вверх. Диск на держателе должен располагаться таким образом, чтобы захваты держателя заходили в отверстия диска. Диск должен **лежать на боковых выступах** держателя.

- Установите держатель дисков на приводную ось, слегка повернув его.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов. Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.

Указание:

Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (смотрите перечень специальных принадлежностей).

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

Внимание!

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до держателя дисков.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
 - Извлеките из смесительной чаши держатель для насадок вместе с многофункциональным ножом или диском-сбивалкой. Снимите с держателя многофункциональный нож или диск-сбивалку.

После чистки многофункционального ножа наденьте на него защитный чехол.

- Извлеките из смесительной чаши держатель дисков, взявшись за имеющиеся в нем углубления. Снимите диски.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Соковыжималка для цитрусовых (6h)

Рисунок F

для получения сока из таких фруктов, как апельсины, грейпфруты, лимоны.

Внимание!

Все работы должны выполняться только при закрытом защитной крышкой (2) приводе миксера.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте соковыжималку в смесительную чашу (стрелка на соковыжималке должна находиться напротив стрелки на смесительной чаше) и поверните ее по часовой стрелке. выступ ситечка должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для получения сока из фруктов поворотный выключатель следует установить на 1-ю скорость и прижимать фрукт к конусу соковыжималки.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого сока. Сливайте сок из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Открутите соковыжималку и снимите чашу.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Вставка-терка

Рисунок G

для приготовления пюре из мягких или вареных овощей и фруктов:

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Установите протирочное ситечко с лопастью.
- Закройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Переведите поворотный выключатель в положение скорости 2.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого пюре. Сливайте пюре из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.

Макс. количество: 1000 г

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из смесительной чаши вставку-терку.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.

Приспособление для нарезания кубиками

Рисунки I/J

Это приспособление используется для нарезания продуктов кубиками.



Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не вставляйте пальцы в установленное приспособление для нарезания продуктов кубиками!

Приспособление для нарезания кубиками функционирует лишь при плотно закрученной крышке.

Снимать/устанавливать приспособление для нарезания кубиками можно лишь после полной остановки привода. При разборке / сборке приспособления режущий диск можно брать лишь за расположенную посередине него пластмассовую ручку.



Внимание! Важная информация по использованию приспособления!

Данное приспособление можно использовать лишь для нарезания кубиками картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, томатов, сладкого перца, репчатого лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкого сыра (например, сыра фета, моцарелла), мягкого ломтевого сыра (например, эммонтальского сыра, сыра гауда), мягкой колбасы на основе говядины (например, мортаделлы), вареного или жареного, отделенного от костей мяса птицы.

Продукты не должны быть заморожены.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) семечки и косточки из них необходимо удалить.

Перед переработкой вареного или жареного мяса из него необходимо удалить кости.

есоблюдение этих рекомендаций может привести к повреждению приспособления для нарезания продуктов кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если приспособление для нарезания кубиками используется не по назначению, в измененном состоянии или неправильно, то за возможные неисправности фирма Siemens-Electrogeräte GmbH не несет никакой ответственности.

Это исключает также ответственность за повреждения (напр., тупые или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки непредназначенных для этого продуктов.

Скорость переработки следует выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

1-я скорость: вареные картофель, морковь и яйца; мягкий сыр (фета, моцарелла); огурцы, бананы, клубника, дыни.

2-я скорость: сырые картофель и морковь; мягкая колбаса на основе говядины (например, мортаделла); мягкий ломтевый сыр (например, эммонтальский, гауда); перец стручковый, томаты, репчатый лук, яблоки, киви.

Важная информация:

- В продуктах не должно быть костей, косточек или прочих твердых составных частей.
- Продукты не должны быть заморожены.
- Овощи и фрукты не должны быть слишком спелыми, иначе из них может потечь сок.
- Вареные продукты питания следует перед нарезанием остудить, так как после этого они станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее, вы можете сделать кубики длиннее или короче.

Сборка приспособления для нарезания кубиками Рисунок I

- Вставьте в основной держатель ножевую вставку. Выемки во вставке и держателе должны совпадать!
- Вставьте в основной держатель режущий диск.
- Переведите все 4 зажима в верхнее положение таким образом, чтобы они зафиксировались.

Работа с приспособлением для нарезания кубиками Рисунок J

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Насадите приспособление для нарезания продуктов кубиками на держатель.
- Стрелка на приспособлении должна совпадать со стрелкой на ручке чаши!
- Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.

- Вставьте вилку в розетку.
- Установите поворотный выключатель в необходимое рабочее положение (1 или 2).
- Положите предназначенные для нарезания продукты в загрузочный ствол. При необходимости подталкивайте продукты толкателем, прилагая небольшое усилие. Если в этом есть необходимость, то продукты предварительно можно измельчить.

Внимание!

Приемную емкость следует своевременно опорожнять:

- после переработки макс. 500 г продуктов,
- прежде чем кубики продуктов начнут доставать до нижнего края приспособления.

Информация для пользователя:

Во время переработки различных продуктов питания для приготовления блюда по рецепту нет необходимости время от времени снимать и чистить приспособление для нарезания продуктов кубиками.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/Off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из чаши приспособление для нарезания кубиками.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.

Миксер

Рисунок L



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксер работает только с прочно закрученной крышкой. Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.



Опасность ошпаривания!

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. в миксер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.

Смешивание

Внимание!

Чтобы миксером можно было воспользоваться, стакан миксера и смесительная чаша должны быть установлены на основной блок электроприбора и закрыты плотно закрученными крышками. Извлеките из смесительной чаши насадки!

- Снимите защитную крышку с привода миксера. Для этого приподнимите ее сзади и откиньте спереди.
- Установите стакан миксера на основной блок (стрелка на стакане миксера должна находиться напротив точки на основном блоке) и поверните его по часовой стрелке до упора.
- Загрузите продукты. Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра). Оптимальное для переработки количество твердых компонентов = 100 граммов.
- Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Снимите крышку и загрузите продукты

или

- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании смешивания

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Поверните миксер против часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.

Наша рекомендация: миксер лучше всего очищать сразу после использования, как указано в разделе «Чистка и уход».

Чистка и уход



Опасность электрического удара!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

К Вашему сведению: при переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не приохнут к конусу.

Чистка вставки-терки Рисунок Н

Для удобства чистки разберите вставку-терку. Для этого нажмите снизу на лопасть вставки и извлеките ее из противочного ситечка.

Чистка приспособления для нарезания кубиками Рисунок К

Для чистки приспособление следует разобрать:

- Откиньте 4 зажима по направлению наружу и снимите режущий диск.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.
- Извлеките ножевую вставку из основного держателя.
- Все детали приспособления следует предварительно ополоснуть в проточной воде. Приспособление **нельзя** мыть в посудомоечной машине, иначе лезвия ножевой вставки затупятся. Проведите чистку деталей приспособления с помощью щетки.

Чистка миксера



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

За ножи миксера нельзя брать голый рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не приохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях. Стакан миксера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (но не оставлять долго лежать в ней).

Наша рекомендация: добавьте в стакан миксера, установленный на основной блок электроприбора, немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение «М». Вылейте мыльную воду и ополосните миксер чистой водой.

Как разобрать миксер **Рисунок М**

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. При необходимости воспользуйтесь в качестве вспомогательного инструмента крышкой миксера. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера



Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и затяните ее, вращая по часовой стрелке. При этом вставку следует поворачивать по крайней мере до тех пор, пока один из выступов не закроет маркировку на стакане миксера (правильное положение -> **рисунок М6**).

Хранение электроприбора

- Извлеките вилку из розетки.
- Закройте привод миксера защитной крышкой.
- Установите на место смесительную чашу.
- Перед тем как положить на хранение многофункциональный нож, наденьте на него защитный чехол.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.

Указание:

Различные варианты хранения бытового электроприбора изображены на **рисунке N**. Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши или миксера следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми вы будете пользоваться.

Специальные принадлежности – диски

(имеются в специализированных магазинах)

MZ5PS02 – для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

MZ5JS01 – для нарезания овощей для приготовления азиатских блюд.

MZ5RS01 – для шинкования картофеля для приготовления картофельных клецек и драпиков.

MZ5KP01 – для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.

Смесительная чаша с принадлежностями

Неисправность:

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поверните смесительную чашу (4) до упора.
- Закройте ее крышкой (5) и поверните крышку до упора.
- Закройте привод миксера защитной крышкой (2).

Миксер

Неисправность:

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поставьте на основной блок смесительную чашу (4) с крышкой (5) и поверните чашу до упора.
- Поверните миксер (7) до упора.
- Положите на стакан миксера крышку (8а) и поверните ее до упора.



Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Рецепты и рекомендации

Рекомендации

Многофункциональный нож



Измельчение

Пряноукусовая зелень (кроме зеленого лука), 10–50 г

- Зелень следует измельчать на 2-й скорости в сухой смесительной чаше.

Чеснок, макс. 500 г

- Для измельчения выключатель устанавливается в положение М.

Репчатый лук, макс. 500 г

- Разрежьте луковицы на четыре части.
- Для измельчения выключатель устанавливается в положение М.

Овощи или картофель, сырые, 100–500 г

- Нарезайте овощи/картофель на кусочки.
- Для измельчения выключатель несколько раз переводится на 2 секунды в положение М.

Орехи или миндаль, 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Твердый сыр (например, пармезан), 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Булочки, черствые, 1–6 штук

- Разрежьте булочки на четыре части.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Мясо или печень, 50–500 г

- Очистите мясо от хрящей, костей, кожи и сухожилий.
- Нарезайте мясо на кусочки.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.
- Для приготовления фарша, мясной начинки и паштета мясо следует перерабатывать вместе с пряностями.

Приготовление пюре/Смешивание



Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Перерабатывайте овощи/фрукты вместе с пряностями на 2-й скорости до пюреобразного состояния.
- При необходимости добавляйте жидкости и перерабатывайте дальше.

Диск-сбивалка

Взбивание

Взбитые белки, 2–6 белков

- Взбивание выполняется на 2-й скорости.
- Добавление взбитых белков в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.

Взбитые сливки, 200–600 г

- Взбивание выполняется на 1-й скорости.
- Добавление взбитых сливок в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.



Рекомендация: для приготовления повидла фрукты (ягоды без плодоножек) следует вскипятить, помешивая, без жидкости и затем пропассеровать.

Приспособление для нарезания кубиками



для нарезания продуктов питания кубиками с целью использования в салатах, супах, соусах или в качестве гарнира.

Рецепты

Двусторонний режущий диск



Нарезание

Овощи, макс. 500 г

- Вареные овощи следует сначала остудить.
- Нарезание выполняется на 1-й или 2-й скорости.

Двусторонний терочный диск – крупно/мелко



для натирания макс. 500 г овощей и фруктов, а также сыра (кроме твердого, например, сыра пармезан)

- Натирать продукты следует на 1-й или 2-й скорости.

Соковыжималка для цитрусовых



Получение сока

Цитрусовые плоды, макс. 1000 г

- Проводите отжимание на 1-й или 2-й скорости.

Вставка-терка



Пассерование

Овощи или фрукты (из косточковых плодов следует удалить косточки); сырые, мягкие, спелые плоды (например, томаты, виноград, ягоды); макс. 1000 г.

- Нарезьте овощи/фрукты на кусочки.
- При необходимости овощи/фрукты можно отварить до мягкости и затем, лучше всего еще горячими, пропассеровать на 2-й скорости.

Выпечка



Бисквитное тесто

Основной рецепт (например, для разъемной формы Ø 26 см):

3 яйца

3–4 ст. л. горячей воды,

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

150 г муки

50 г крахмала

1 ч. ложки химического разрыхлителя теста,

- Перемешивайте все компоненты в течение 2 минут на 1-й скорости.
- Смешайте муку, крахмал и разрыхлитель теста.
- Включите электроприбор на 1-ю скорость и засыпьте мучную смесь через отверстие в крышке.
- Перемешивайте все не дольше полутора-одной минуты.

Нижний пласт для пирога с фруктами



Основной рецепт

3 яйца

175 г сахара

175 г молотых лесных орехо

75 г панировочных сухарей

- Взбивайте яйца и сахар в течение 2 минут на 1-й скорости до образования пены.
- включите электроприбор на 1-ю скорость, засыпьте молотые орехи и панировочные сухари через отверстие в крышке.
- Коротко перемешайте компоненты.

Хала из дрожжевого теста



Основной рецепт

500 г муки

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей

210–220 мл теплого молока

1 яйцо,

1 щепотка соли

80 г сахара

60 г растопленного и охлажденного жира, цедра с половины лимона.

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

Макс. количество теста: полуторное количество продуктов из основного рецепта.

Рекомендации:

- Такие компоненты как изюм, цукаты из кожуры цитрусовых и т. д., которые не должны измельчаться, добавьте в тесто вручную.
- Тяжелое дрожжевое тесто и дрожжевое тесто средней тяжести: ... до 750 г муки
- Легое дрожжевое тесто: ... до 500 г муки

Тесто на пиццу



Основной рецепт

250 г муки

10–15 г свежих дрожжей или ½ пакетика сухих дрожжей,

½ чайной ложки сахара,

1 щепотка соли

2 ст. ложки растительного масла

125–150 мл теплой воды

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

Максимальное количество майонеза:

3-кратное количество продуктов из основного рецепта

Венский штрудель



Основной рецепт

250 г муки

1 щепотка соли

3 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложки столового уксуса.

125 г теплой воды

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 2 минут на 2-й скорости.
- Скатайте тесто в шар, смажьте его маслом и дайте ему постоять под теплой крышкой в течение примерно 30 минут. Дальнейшая переработка – как обычно.

Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто



Основной рецепт

500 г муки

250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

4 яйца

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

1 пакетик химического разрыхлителя теста,

150 мл молока

- Перерабатывайте компоненты в течение примерно 1–3 минут на 2-й скорости.

Напитки

Апельсиновый коктейль



½ л апельсинового сока (из 6 апельсинов)

2–4 ст. ложки лимонного сока (из 1 лимона)

300 г консервированных абрикосов

10 кубиков льда

4 ч. ложки сахара или меда

- Разрежьте апельсины и лимоны на половинки и выжмите из них сок с помощью соковыжималки для цитрусовых.
- Залейте в миксер сок, положите абрикосы и кубики льда и смешивайте все на 2-й скорости в течение примерно 30 секунд.
- Добавьте сахар или мед.
- Подайте на стол в холодном виде.

Шоколадное молоко



(макс. количество)

100 г шоколада

400 мл горячего молока

- Измельчите шоколад на 2-й скорости.
- Добавьте горячее молоко и все смешайте.

Салаты

Салат «Оливье»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины,
2 вареные моркови,
4 сваренных вкрутую яйца,
200 г вареной куриной грудинки,
1–2 соленых или маринованных огурца,
1–2 огурца салатного сорта,
300 г зеленого горошка, мелкого
(1 маленькая консервная банка),
соль и перец,
250 г майонез

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы и мясо следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Смешайте с майонезом и подайте на стол.



Салат «винегрет»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины,
500 г вареной красной свеклы,
2 вареные моркови,
2 соленых огурца,
100 г зеленого горошка, мелкого,
½ пучка зеленого лука (ок. 50 г),
соль и перец,
100 мл растительного масла.

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь, красную свеклу и зеленый лук нарежьте кубиками на 1-й скорости. Соленые огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Заправьте салат растительным маслом.



Салат «Столичный»

(на 2 человека)

150 г окорока,
3 вареные, остуженные картофели,
2 огурца салатного сорта или маринованные огурцы,
1 вареная морковь,
зеленый горошек, половина консервной банки.

соль и перец,

Салатный соус:

¼ стаканчика кислых сливок,

¼ банки майонеза.

- Сваренный, но уже остуженный картофель и морковь нарежьте кубиками на 1-й скорости. Окорок и огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Перемешайте продукты. Заправьте кислыми сливками и майонезом.



Салат из крабов

(примерно на 4 человека)

300 г вареного мяса,
300 г вареного, остуженного картофеля,
200 г огурцов салатного сорта,
зеленый салат,
50 г мяса крабов,
3 сваренных вкрутую яйца,
150 г майонез

- Сваренный, но уже остуженный картофель, яйца, огурцы и мясо крабов нарежьте кубиками на 1-й скорости. Вареное мясо следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Мелко измельчите зеленый салат вручную.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Заправьте салат майонезом.



Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)

4 моркови
1 кольраби
1 яблоко,
1 цуккини
1 огурец
¼ кочана цветной капусты,
100 г соленого творожка с пряностями



Соус для салата с йогуртом

100 г йогурта
100 г кислых сливок
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка кетчупа
1 щепотка соли
1 щепотка сахара
3 ст. ложки столового уксуса.



- Помойте морковь в проточной воде жесткой щеткой и нашинкуйте ее с помощью диска-терки.
- Очистите кольраби от кожуры, нарежьте толстыми ломтиками и нашинкуйте с помощью диска-терки.
- Помойте яблоко, разрежьте на четыре части и нашинкуйте с помощью диска-терки.
- Помойте цуккини и огурец, разрежьте поудоль и нарежьте с помощью диска-резки.
- Помойте цветную капусту и разберите ее на отдельные соцветия.
- Смешайте в миксере компоненты для соуса и готовым соусом заправьте салат.
- Разложите салат по тарелкам и положите сверху соленый творожок с пряностями

Супы и соусы

Суп-пюре из цветной капусты

(первое блюдо для 4 человек)
1 большой кочан цветной капусты (ок. 1 кг)
2–3 ст. ложки растительного сливочного масла



400 мл овощного бульона
400 мл воды
200 мл сливок
соль, мускатный орех
1 желток
кервель листовой

- Помойте цветную капусту и разделите ее на отдельные соцветия, срезая их в самом верху с плодоножек.
- Растопите и вспеньте на плите сливочное масло, поджарьте в нем, помешивая, цветную капусту.
- Залейте все овощным бульоном, добавьте воду и половину сливок.
- Дайте супу вскипеть и затем варите цветную капусту в закрытой посуде на медленном огне в течение 10 минут до мягкости.
- Пропассеруйте суп.

- Добавьте соль и мускатный орех и варите суп дальше еще 10 минут.
- Смешайте яичный желток с остатками сливок и заправьте суп этой смесью. После этого суп больше варить нельзя.
- Подайте суп на стол, посыпав его листочками кервеля.

Рекомендация: по этому рецепту можно также приготовить суп-пюре из спаржевой капусты (брокколи).

Суп «Окрошка»

(на 4–6 человека)



Квас, 2 литра,
300 г вареной колбасы или куриной грудинки,
3–4 варенные, остуженные картофели,
3–4 сваренных вкрутую яйца,
1 пучок редиски (8–10 штук),
3 огурца салатного сорта,
½ пучка зеленого лука (ок. 50 г),
петрушка и укроп,
3 ст.л. кислых сливок
горчица, сахар

- Сваренный, но уже остуженный картофель и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы, редиску, колбасу или куриную грудинку следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Хорошо перемешайте кислые сливки, нарубленный зеленый лук и яйца с горчицей и сахаром и разбавьте их квасом.
- Добавьте в эту смесь нарезанные кубиками продукты, нарубленную петрушку и укроп.
- Посолите и поперчите по вкусу.

Томатный соус

(на 2 человека)



500 г мягких томатов
1 головка репчатого лука,
30 г жира
2 ст. ложки мякоти томатов
2 ст. ложки муки,
соль
белый перец
1 ст. ложка столового сахара
1 ст. ложка столового уксуса.
100–150 г теплой воды

- Помойте томаты, разделите на четыре части и пропассеруйте.
- Почистите и мелко нарежьте репчатый лук.

- Поджарьте нарезанный лук в жиру, добавьте пассерованные томаты и коротко поджарьте вместе, затем посыпьте все мукой и перемешайте.
- Добавьте мякоть томатов и воду и вскипятите при помешивании.
- Добавьте в соус пряности и варите его на медленном огне в течение 30 минут.
- Посолите и поперчите соус по вкусу.

Майонез

Основной рецепт



- 1 яйцо,
 - 1 ч. ложка горчицы
 - 1 ст. ложка столового уксуса или лимонного сока
 - 1 щепотка соли
 - 1 щепотка сахара
 - 180 мл растительного масла
- все компоненты должны иметь одинаковую температуру.
- Смешивайте компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 1-й скорости.
 - Переключите электроприбор на 2-ю скорость, медленно вливайте масло через воронку и смешивайте компоненты до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Максимальное количество майонеза:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Рекомендация: майонез из яичных желтков можно очень хорошо приготовить с помощью диска-сбивалки. В этом случае вместо целого яйца берется только желток.

Сладкие блюда

Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники



(на 2–4 человека)

250 г свежемороженой клубники
100 г сахарной пудры,
150 мл сливок

- Перемешивайте все компоненты на 2-й скорости до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

Рекомендация: по этому рецепту можно приготовить молочное мороженое с добавлением таких свежемороженых фруктов как малина, голубика и красная смородина.

Медовая бутербродная масса



40 г сливочного масла (из холодильника)
210 г меда (из холодильника)

- Нарезьте масло на мелкие кусочки и загрузите вместе с медом в миксер.
- Включите электроприбор на 2-ю скорость и смешивайте компоненты в течение примерно 30 секунд.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Издание _____ Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документе о покупке изделия (кассовый чек или товарный чек, товарная накладная).

2. Модель _____

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы торговой марки Siemens.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция соответствует требованиям Технического Регламента о безопасности низковольтного оборудования №347-ФЗ от 27.12.2009. Соответствие Регламенту подтверждается сертификатом и Маркировкой продукции знака обращения на рынке. Продукция маркируется знаком обращения на рынке в типовой табличке или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Холдингс ГмбХ», адрес: штаб-квартира: 81739 Мюнхен, Карл-Ферд. Штрассе 34, Германия.

Организация, уполномоченная изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, Ул. Малая Калужская, д.19, стр.1, тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2796.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителями, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества торговой марки Siemens, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантийная подготовка

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве:

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербург:

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами авторизованных сервисных центров.

Укажите больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.siemens-esdorp.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением любых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора. Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательной! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесценению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения действии третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых жидкостей и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оповрежденных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Несоблюдение указаний по срокам и периодичности обслуживания прибора или заменыю новыми, Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов составляет 2 года. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется РГ ТММ, где ГГ – год изготовления минуса 1920, а ММ – месяц изготовления.

Будущее приходит в дом.

SIEMENS

(495) 737-2962

(812) 449-3161

Информация о бытовой технике товарного знака Siemens в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 27 декабря 2009 г. № 347-ФЗ

Малые бытовые приборы (кофемашины)



ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, постоянно улучшаются. Продукция регулярно проходит процедуру обязательной сертификации. При сертификации продукция как правило идентифицируется по апробационному типу, нанесенному на типовой табличке прибора рядом с его модельным обозначением. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, действующей на основании договора с производителем ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1, тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798. В состав сопроводительной документации, предусмотренной изготовителем для продукции, входит настоящая информация, инструкция по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания. Маркировка продукции производится изготовителем на типовой табличке, на упаковочной этикетке и/или на других наклейках, расположенных на приборе или на его упаковке. Продукция относится к классу защиты от поражения электрическим током I.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер сертификата	Дата выдачи	Действует до	
TK73201RW	CTES30	DE.AЯ46.B06191	08.02.10	25.12.12	Словения
TK76201RW	CTES30	DE.AЯ46.B06191	08.02.10	25.12.12	Словения
TK76209RW	CTES30	DE.AЯ46.B06191	08.02.10	25.12.12	Словения
TK76K572	CTES31	DE.AЯ46.B68215	20.01.09	18.12.11	Австрия

**Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми SIEMENS.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.**

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам, дивіться додану книжку «Рецепти і поради». Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі. На відмінності вказується. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом. Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.

Короткий огляд

Будь ласка відкрийте сторінки з зображеннями наприкінці.

Головний блок приладу Малюнок А

- | | | |
|---|---------------------------------|---|
| 1 | Перемикач | |
| | 0/off | = стоп |
| | M | = імпульсний режим найвища швидкість обертання, натискайте перемикач. |
| | Ступені 1–2 | = робоча швидкість |
| | Ступінь 1 | = низька швидкість обертання – повільно |
| | Ступінь 2 | = висока швидкість обертання – швидко |
| 2 | Захисна кришка приводу блендера | |
| 3 | Відсік для кабелю | |

Чаша з аксесуарами Малюнок А

- | | |
|---|------------------------|
| 4 | Чаша |
| 5 | Кришка |
| | 5a Штовхач |
| | 5b Вставка до штовхача |

Аксесуари

Малюнок В

- | | |
|----|---|
| 6a | Вал для кріплення насадок |
| 6b | Багатофункціональний ніж |
| 6c | Диск для збивання |
| 6d | Вал для кріплення різальних дисків |
| 6e | Двобічна шатківниця – крупно/дрібно |
| 6f | Двосторонній різальний диск – крупно/дрібно |
| 6g | Диск-тертка – середньо |
| 6h | Прес для цитрусових |
| 6i | Насадка-сито для приготування пюре |
| 6j | Насадка для нарізання кубиками |

Блендер

Малюнок С

- | | |
|----|--------------------------|
| 7 | Келих блендера |
| 8a | Кришка |
| 8b | Отвір для завантажування |
| 8c | Воронка |

Вказівки з безпеки

Небезпека удару струмом!

Прилад підключати та експлуатувати лише у відповідності із даними на фірмовій табличці.

Користуйтеся приладом лише, якщо провід та прилад не мають ніяких пошкоджень.

Прилад тримати поодаль від дітей. Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом. Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, а також перед чисткою та складанням, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту. Провід не слід розташовувати безпосередньо біля гострих країв та гарячих поверхонь.

Ремонт приладу, напр., заміна пошкодженого проводу, проводиться лише нашою службою сервісу, тому що це дозволяє уникнути ризиків. Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову.

Перед тим, як міняти насадки та аксесуари, слід обов'язково дочекатися повної зупинки приладу (перемикач на 0/off) та вийняти штепсельну вилку із розетки.

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Експлуатація

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Вийміть кабель із відсіку.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.

Чаша з аксесуарами/приладдям



Небезпека поранення обертovими насадками!

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (5a). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу. Під час роботи з чашею привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2), користуватися чашею не дозволяється при вставленому келихові блендера.

Багатофункціональний ніж (6b) Малюнок D

Для подрібнення, сичення, перемішування і вимішування.



Небезпека поранення гострими ножами!

Тримайте багатофункціональний ніж лише за пластмасову ручку.

Диск для збивання (6c) Малюнок D

вершків, білків, майонезу.

- Вставте чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору. Носик кришки повинен знаходитися в прорізі головного блоку приладу.
- Вставте насадку:
 - Вставте в чашу вал для кріплення насадок.

- Установіть багатофункціональний ніж чи диск для збивання на валу для кріплення насадок (зверніть увагу на установку в визначеному положенні – **Малюнок D5**) та відпустіть.



Увага!

- Завантажуйте інгредієнти для переробки лише після установки насадок.
- Перед установкою вийміть багатофункціональний ніж (6b) із захисного кожуху.

- Завантажте інгредієнти.
- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.
- Перед тим, як доклатати інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.



Увага!

Для роботи з чашею Ви повинні спочатку вставити чашу, закрити та міцно закрити кришку, закрити привід блендера захисною кришкою, а лише після цього вмикати прилад.

Диски для нарізання Малюнок E Двобічна шатківниця (6e) – крупно/ дрібно

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезан).

Двосторонній різальний диск (6f) – крупно/дрібно

для нарізання фруктів та овочів.

Диск-тертка (6g) – середньо

для тертки сирій картоплі, твердого сиру (напр., пармезан), охолодженого шоколаду та горіхів.

- Вставте диск. Бажаною стороною для нарізання/шаткування доверху. Установіть диск на валу для дисків так, щоб зачіпні штифти вала зайшли в отвори диска. Диск повинен **лежати на бокових шипах вала**.
- Вал для дисків установіть на приводній осі, злегка повернувши його.



Небезпека поранення гострими ножами!

Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди лише штовхачем.

- Вставте кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.

Вказівка:

Диски для іншого призначення можна придбати в спеціалізованих магазинах (дивіться Спеціальні аксесуари).

- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Перед тим, як докласти інгредієнти, установіть перемикач на **0/off**.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти довгої тонкої форми завантажуйте через штовхач.

Увага!

Вийміть продукти із чаші перед тим, як нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до вала для кріплення дисків.

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.

- Вийміть насадки:
 - Вийміть вал для кріплення насадок разом із багатофункціональним ножем чи диском для збивання із чаші. Зніміть багатофункціональний ніж чи диск для збивання з валу для кріплення насадок. **Надіньте кожух на багатофункціональний ніж після його чистки.**
 - Вийміть вал для кріплення дисків із чаші, тримаючи за виймки. Зніміть диск.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чистка і догляд».

Прес для цитрусових (6h)

Малюнок F

для вичавлювання цитрусових фруктів, напр., апельсинів, грейпфрутів, лимонів.

Увага!

Під час роботи привід блендера повинен бути закритим захисною кришкою (2).

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Установіть прес для цитрусових (стрілка на пресі напроти стрілки на чаші) та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик сита повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Вставте конус преса та притисніть його злегка.
- Для вичавлювання фруктів установіть перемикач головного блоку приладу на ступіні 1 і притисніть фрукт до конуса преса.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку. Вилийте сік із чаші перед тим, як сік досягне сита.

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Відкрутіть прес для цитрусових та вийміть чашу.
- Почистіть всі деталі, дивіться «Чистка і догляд».

Насадка-сито для приготування пюре **Малюнок G**

Насадка-сито для приготування пюре із м'яких чи варених фруктів та овочів:

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Вставте насадку-сито для приготування пюре разом з крильчаткою для протирання продуктів.
- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Установіть перемикач на ступінь 2.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.

Увага!

Слідкуйте за рівнем соку. Вилийте сік із чаші перед тим, як сік досягне сита.

Макс. завантаження: 1000 г

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.
- Вийміть насадку-сито для приготування пюре із чаші.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.

Насадка для нарізання кубиками **Малюнок I/J**

Насадка для нарізання продуктів в формі кубиків.



Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом

Не встромляйте ніколи рук до вставленої насадки для нарізання кубиками!

Насадка для нарізання кубиками працює лише з міцно закрученою кришкою.

Знімати та вставляти насадку для нарізання кубиками можна тільки при повній зупинці приводу.

При розбиранні/складанні насадки для нарізання кубиками різальний диск беріть лише за пластмасову ручку посередині.



Увага!

Вказівки для застосування!

Насадка для нарізання кубиками придатна лише для нарізання картоплі (сирої або вареної), моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, бананів, яблук, груш, суниць, динь, ківі, яєць, м'якого сира (напр., бринза, мозарела), м'якого скибчатого сира (напр., ементальський, гауда), м'якої вареної ковбаси (напр., мортадела), вареного та жареного м'яса птиці без кісток.

Не дозволяється використовувати продукти в замороженому стані.

Перед переробкою насіннячових і кісточкових плодів (напр., яблука, персики тощо) слід обов'язково видалити насіння чи кісточки. Перед переробкою вареного та жареного м'яса слід обов'язково видалити кістки.

Недотримання цих вказівок може призвести до пошкодження насадки для нарізання кубиками, включаючи ріжучу решітку та обертотвий ніж.

Компанія «Siemens-Electrogeräte GmbH» не несе відповідальності у разі виникнення можливих збитків внаслідок використання насадки для нарізання кубиками не за призначенням, в змінній формі або неналежним чином.

Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.

Робочу швидкість слід вибирати в залежності від продуктів для нарізання.

Ступінь 1: варена картопля, морква та яйця; м'який сир (бринза, мозарела); огірки; банани; суниця; дині.

Ступінь 2: сира картопля і морква; м'яка варена ковбаса (напр., мортадела); м'який скибчастий сир (напр., ементальський, гауда); болгарський перець, помідори; цибуля; яблука; ківі.

Важливі вказівки:

- Продукти звільнити від кісток, насіння чи будь-яких інших твердих часток.
- Не дозволяється використовувати продукти в замороженому стані.
- Фрукти та овочі не повинні бути переспілими, інакше сік із них витече.
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити, тоді вони стануть тугішими, що забезпечить кращі результати при нарізанні.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування продуктів.

Складання насадки для нарізання кубиками**Малюнок I**

- Вставте ріжучу вставку в основу.
- Зверніть увагу на виїмки!
- Вставте різальний диск в основу.
- Натисніть доверху 4 затискачі так, щоб вони зайшли в пази.

Робота з насадкою для нарізання кубиками**Малюнок J**

- Установіть чашу та поверніть по ходу за годинною стрілкою до упору.
- Вставте насадку для нарізання кубиками.
Стрілка на насадці повинна бути напроти стрілки на ручці чаші!
- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь головного блоку приладу.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Установіть перемикач на бажаному ступені (1 або 2).
- Завантажте продукти для нарізання в прийомний бункер. Підштовхніть продукти злегка штовхачем, якщо потрібно. За необхідності поріжте продукти меншими шматками.

Увага!*Випоржніть чашу своєчасно:*

- після переробки макс. 500 г,
- перед тим, як кубики досягнуть нижнього краю насадки для нарізання.

Вказівка: Насадку для нарізання кубиками непотрібно мити між нарізанням різних продуктів для приготування однієї страви.

Після роботи

- Установіть перемикач на **0/off**.
- Витягнути штепсельну вилку із розетки.

- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.
- Вийміть насадку для нарізання кубиками із чаші.
- Поверніть чашу проти годинної стрілки та зніміть.
- Залишки продуктів усуньте із ріжучої решітки за допомогою пристосування для чистки ріжучої решітки.

Блендер**Малюнок L****Небезпека поранення гострими ножами/обертотрим**

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера!

Під час роботи блендер завжди повинен бути закритий кришкою. Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приладу.

**Небезпека опіків!**

Під час переробки гарячих продуктів в міксері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Міксер може зіпсуватися. Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не вмикайте порожнього блендера.

Переробка продуктів в міксері**Увага!**

Під час роботи блендера кришка блендера та чаша з кришкою повинні бути встановлені на своїх місцях та відповідним чином зафіксовані. Вийміть приладдя із чаші!

- Відкрийте захисну кришку приводу блендера. Для цього підніміть її ззаду та відкиньте доверху вперед.
- Вставте келих блендера (стрілка на келихові напроти точки на приладі) та поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,5 літр (пінистої або гарячої рідини максимум 0,5 літра). Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 100 грам.

- Вставте кришку та поверніть по ходу за годинною стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь ручки блендера.
- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.
- Щоб додати продукти, установіть перемикач на 0/off.
- Зніміть кришку та додайте продукти, або
- Вийміть воронку та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантаження,

або

- Додати рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи міксеру

- Установіть перемикач на 0/off.
- Поверніть блендер проти годинної стрілки та зніміть.
- Відкрутіть кришку проти годинної стрілки та зніміть.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, дивіться «Чистка і догляд».

Чистка і догляд



Небезпека удару струмом!

Основний прилад ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чистки.

Вказівка: При шаткуванні моркви, червоної капусти та подібного на пластмасових елементах утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Чистка головного блоку приладу

- Витягнути штепсельну вилку із розетки.
- Протерти основний прилад вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чистка чаші з аксесуарами



Небезпека поранення гострими ножами!

Тримайте багатофункціональний ніж лише за пластмасову ручку.

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Компоненти із пластмаси в посудомийній машині за затискати, так як вони можуть деформуватися.

Чистка преса для цитрусових

Всі компоненти можна мити в посудомийній машині. Прес для цитрусових найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки не присохнуть до преса.

Чистка насадки-сита для приготування пюре **Малюнок Н**

Для чистки насадки-сита для приготування пюре слід розібрати. Для цього натисніть знизу на крильчатку для протирання продуктів та вийміть із сита.

Чистка насадки для нарізання кубиками **Малюнок К**

Для чистки насадки для нарізання кубиками слід розібрати:

- Розкрийте 4 затискачі в сторони та вийміть різальний диск.
- Залишки продуктів усуньте із ріжучої решітки за допомогою пристосування для чистки ріжучої решітки.
- Вийміть ріжучу вставку з основи.
- Промийте всі елементи під проточною водою. **Не** кладіть їх до посудомийної машини – ножі притупляться. Прочистіть елементи щіткою.

Чистка міксеру



Небезпека поранення гострими ножами!

Не доторкатися до ножів міксеру незахищеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.

Рекомендується чистити міксер одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах). Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Ножі не кладіть до посудомийної машини, а промийте під проточною водою (не залишайте в воді).

Порада: Додайте трохи води з миючим засобом до вставленого блендера. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь M. Вилейте воду та сполосніть блендер чистою водою.

Розбирання блендера **Малюнок M**

- Ріжучу вставку відкрутіть, повертаючи крильця проти годинної стрілки, за потреби скористуйтеся кришкою блендера. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання блендера



Небезпека поранення!

Ніколи не складайте блендера на головному блокові приладу.

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендера.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильця, повертаючи за годинною стрілкою. При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху блендера. (Установка в положенні - > **Малюнок M6**).

Зберігання приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Закрийте захисну кришку приводу блендера.
- Вставте чашу.
- Зберігайте багатofункціональний ніж завжди в кожухові.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.

Вказівка:

Можливості для зберігання зображені на **малюнку N**. Перед використанням вийміть всі аксесуари із чаші або блендера. Вставляйте лише необхідні аксесуари.

Спеціальні аксесуари – Диски

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі)

MZ5PS02 – для нарізання картоплі фрї та інгредієнтів для фруктового салату

MZ5JS01 – для нарізання овочів по-азіатськи

MZ5RS01 – для натирання картоплі для картопляних кнедлів та дерунів

MZ5KP01 – для нарізання та натирання фруктів, овочів та сиру

Допомога при неполадках



Небезпека поранення!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Чаша з аксесуарами

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Закрутіть чашу (4) до упору.
- Закрийте кришку (5) та закрутіть її до упору.
- Закрийте захисну кришку (2) приводу блендера.

Міксер

Неполадка:

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки:

- Вставте чашу (4) з кришкою (5) та закрутіть до упору.
- Закрутіть блендер (7) до упору.
- Закрийте кришку блендера (8a) та закрутіть до упору.



Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Рецепти та поради

Поради

Багатофункціональний ніж



Подрібнення

Зелень (за винятком цибулі шніт), 10–50 г

- Подрібніть в сухій чаші на ступені 2.

Часник, макс. 500 г

- Подрібніть на ступені M.

Цибуля, макс. 500 г

- Поріжте четвертинками.
- Подрібніть на ступені M.

Овочі та картопля, в сирому вигляді, 100–500 г

- Овочі/Картоплю поріжте кусками.
- Подрібніть на ступені M інтервалами по 2 секунди.

Горіхи та мигдаль, 100–500 г

- Подрібніть на ступені 2.

Твердий сир (напр., пармезан), 100–500 г

- Подрібніть на ступені 2.

Булочки тверді, 1–6 штук

- Поріжте булочки четвертинками.
- Подрібніть на ступені 2.

М'ясо, печінка, 50–500 г

- Видаліть із м'яса хрящі, кістки, шкіру та сухожилля.
- Наріжте м'ясо шматочками.
- Подрібніть на ступені 2.
- Для м'ясних фаршів, начинок і паштетів переробляйте м'ясо разом з приправами.

Приготування пюре/ Переробка в блендері



Фрукти та овочі, макс. 500 г

- Приготуйте пюре із фруктів/овочів з додаванням приправ на ступені 2.
- Додайте за потреби рідину та продовжуйте приготування.

Диск для збивання



Збивання

Збиті білки, 2–6 білків

- Збивайте на ступені 2.
- Змішуйте збиті білки на ступені 1

Збиті вершки, 200–600 г

- Збивайте на ступені 1.
- Змішуйте збиті вершки на ступені 1.

Внесення змін не виключається.

Двосторонній різальний диск



Різка

Овочі, макс. 500 г

- Остудіть спочатку зварені овочі.
- Ріжте на ступені 1 або 2.

Двобічна шатківниця – крупно/дрібно



для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр., пармезан); макс. 500 г

- Шаткуйте на ступені 1 або 2.

Прес для цитрусових Вичавлювання соку



Цитрусові фрукти, макс. 1000 г

- Вичавлюйте на ступені 1 або 2.

Насадка-сито для приготування пюре



Приготування пюре протиранням через сито

Фрукти та овочі (із кісточкових плодів слід видалити кісточки); сирі, м'які, спілі плоди (напр., помидори, виноград, ягоди); макс. 1000 г

- Поріжте фрукти/овочі шматочками.
- За потреби зваріть фрукти/овочі, щоб вони стали м'якими, та перетріть їх в пюре найкраще ще в гарячому вигляді на ступені 2.

Вказівка: Фрукти для приготування варення (ягоди без черешків) проварити без рідини, постійно помішуючи, а після цього протерти через сито.

Насадка для нарізання кубиками



Для нарізання продуктів в формі кубиків для салатів, супів, соусів та гарніру.

Рецепти

Випічка



Бісквітне тісто

Основний рецепт (напр., для роз'ємної форми Ø 26 см)

3 яйця

3–4 ст. л. гарячої води

150 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

150 г борошна

50 г крохмалю

1 ч. л. розпушувача

- Змішуйте інгредієнти 2 хвилини на ступені 1.
- Окремо перемішайте борошно, крохмаль та розпушувач.
- Ввімкніть прилад на ступень 1 та засипте борошняну суміш через завантажувальний отвір.
- Перемішуйте максимум одну чи півхвилини.

Корж для відкритого фруктового пирога



Основний рецепт

3 яйця

175 г цукру

175 г молотих лісових горіхів

75 г молотих сухарів

- Збийте яйця з цукром в піну протягом 2 хвилини на ступені 1.
- Ввімкніть прилад на ступень 1 та засипте лісові горіхи і молоті сухарі через завантажувальний отвір.
- Перемішайте коротко.

Плетена булка із дріжджового тіста



Основний рецепт

500 г борошна

25 г дріжджів або 1 пакунок сухих дріжджів

210–220 мл теплого молока

1 яйце

1 пучка солі

80 г цукру

60 розтопленого та охолодженого жиру потерта цедра половини лимону

- Перемішайте інгредієнти коротко на ступені 1, а потім вимішайте тісто 1–2 хвилини на ступені 2.

Максимальна кількість: 1½ основного рецепту

Поради:

- Інгредиенты, які повинні залишитися цілими, такі як родзинки, цукати із лимонів та апельсинів тощо, слід змішати з тістом руками.
- Для дріжджового тіста високої і середньої тяжкості:
... макс. 750 г борошна
- Для легкого дріжджового тіста:
... макс. 500 г борошна

Тісто для піци**Основний рецепт**

250 г борошна
10–15 г дріжджів або ½ пакунок сухих дріжджів
½ ч. л. цукру
1 пучка солі
2 ст. л. олії

125–150 мл теплої води

- Перемішайте інгредиенты коротко на ступені 1, а потім вимішайте тісто 1–2 хвилини на ступені 2.

Максимальна кількість: 3 основних рецепта

Тісто для віденського струделя**Основний рецепт**

250 г борошна
1 пучка солі
3 ст. л. олії
1 ст. л. оцту
125 г теплої води

- Перемішайте інгредиенты коротко на ступені 1, а потім вимішайте тісто 2 хвилини на ступені 2.
- Змастіть шар тіста олією та дайте йому постояти прибл. 30 хвилин під теплою мискою. Потім продовжити приготування звичайним способом.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Здобне тісто**Основний рецепт**

500 г борошна
250 г маргарину або вершкового масла (кімнатної температури)
4 яйця
250 г цукру
1 пакетик ванільного цукру
1 пакетик розпушувача тіста
150 мл молока

- Вимішайте тісто прибл. 1–3 хвилини на ступені 2.

**Напої****Апельсиновий коктейль**

½ л апельсинового соку (6 апельсинів)
2–4 ст. л. лимонного соку (1 лимон)
300 г абрикосів із консервної банки
10 кубиків льоду
4 ч. л. цукру чи меду

- Розріжте апельсини та лимон навпіл та вичавте сік за допомогою пресу для цитрусових.
- Завантажте сік, абрикоси та кубики льоду в блендер та збивайте прибл. 30 секунд на ступені 2.
- Підсолодіть цукром чи медом.
- Напій подавати на стіл холодним.

Шоколадне молоко

(максимальна кількість)

100 г шоколаду
400 мл гарячого молока

- Подрібніть шоколад на ступені 2.
- Додайте гаряче молоко та коротко збийте.

**Салати****Салат «Олів'є»**

(прибл. 4 порції)

4 відварені, охолоджені картоплі
2 відварені моркви
4 відварених яйця
200 г відвареної курячої грудки
1–2 солоних або маринованих огірка
1–2 салатних огірка
300 г молодого зеленого горошку (1 невелика консервна банка)
сіть і перець
250 г майонезу

- Відварені і вже охолоджені картоплю, моркву, яйця порізати кубиками на ступені 1. Огірки та м'ясо порізати кубиками на ступені 2.
- Всі інгредиенты, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додати солі та перцю за смаком.
- Заправити майонезом та подавати на стіл.



Салат «Вінігрет»

(прибл. 4 порції)

4 відварені, охолоджені картоплі

500 г відвареного червоного буряка

2 відварені моркви

2 солоних огірка

100 г молодого зеленого горошку

½ пучка зеленої цибулі (прибл. 50 г)

сіть і перець

100 г столової олії

- Відварені і вже охолоджені картоплю, моркву, червоний буряк, а також зелену цибулю порізати кубиками на ступені 1. Солоні огірки порізати кубиками на ступені 2.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додати солі та перецю за смаком.
- Заправити олією.

**Салат «Столичний»**

(2 порції)

150 г шинки

3 відварені, охолоджені картоплі

2 солоних або маринованих огірка

1 відварена морква

зеленого горошку, половина консервної банки

сіть і перець

Салатна заправка

¼ банки сметани

¼ банки майонезу

- Відварені і вже охолоджені картоплю та моркву порізати кубиками на ступені 1. Шинку, огірки порізати кубиками на ступені 2.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Додати солі та перецю за смаком.
- Все перемішати. Заправити сметаною та майонезом.

**Салат із крабів**

(прибл. 4 порції)

300 г м'яса

300 г відвареної, охолодженої картоплі

200 г салатного огірка

зелений салат

50 г крабового м'яса

3 відварених яйця

150 г майонезу



- Відварені і вже охолоджені картоплю і яйця, а також огірки та крабове м'ясо порізати кубиками на ступені 1. Відварене м'ясо порізати кубиками на ступені 2.
- Нарізати зелений салат.
- Додати солі та перецю за смаком.
- Заправити майонезом.

Салат із сирих овочів

(2–4 порції)

4 моркви

1 кольрабі

1 яблуко

1 кабачок-цукіні

1 огірок

¼ цвітної капусти

100 г свіжого сиру

**Йогуртна заправка для салату**

100 г йогурту

100 г сметани

1 зубчик часнику

1 ст. л. кетчупу

1 пучка солі

1 пучка цукру

3 ст. л. оцту

- Пошкрябайте моркву твердою щіткою під проточною водою та натріть за допомогою диска-шатківниці.
- Почистіть кольрабі, розріжте на великі скибки та натріть за допомогою диска-шатківниці.
- Помийте яблуко, поріжте його на четвертинки та натріть за допомогою диска-шатківниці.
- Помийте огірок та кабачок-цукіні, розріжте їх повздовж навпіл та наріжте за допомогою різального диска.
- Помийте цвітну капусту, розділіть її на окремі суцвіття.
- Всі інгредієнти салатної заправки збити в блендері та замаринувати цією заправкою салат.
- Салат подавати в окремих тарілках, посипавши зверху свіжим сиром.

**Супи і соуси****Суп-пюре із цвітної капусти**

(перша страва – 4 порції)

1 велика цвітна капуста (прибл. 1 кг)

2–3 ст. л. вершкового масла

400 мл овочевого бульйону

400 мл води



200 мл вершків
сіль, мускатний горіх
1 жовток
кверель

- Помийте цвітну капусту, розділіть голівку на суцвіття.
- Нагрійте вершкове масло на плиті, підсмажте в ньому цвітну капусту з усіх боків.
- Залийте овочевий бульйон, додайте воду та половину вершків.
- Доведіть суп до кипіння та проваріть цвітну капусту 10 хвилин на слабкому вогні.
- Протріть суп через сито.
- Додайте сіль і мускатний горіх за смаком та доведіть до готовності, проваривши ще 10 хвилин.
- Змішайте жовток з рештою вершків та заправте цією сумішшю суп. Після цього зніміть суп з плити.
- Перед подачею на стіл прикрасити кверелем.

Порада: За цим же рецептом можна приготувати також суп-пюре із броколі.

Суп-окрошка

(4–6 порції)

квас, 2 літра

300 г вареної ковбаси або курячої грудки

3–4 відварені, охолоджені картоплі

3–4 круто відварених яйця

1 пучок редиски (8–10 штук)

3 салатних огірка

½ пучка зеленої цибулі (прибл. 50 г)

зелень петрушки і кропу

3 столових ложки сметани

гірчиця, цукор

- Відварені і вже охолоджені картоплю, яйця порізати кубиками на ступені 1. Огірки, редиску, ковбасу чи курячу грудку порізати кубиками на ступені 2.
- Ретельно перемішати сметану, посічену зелену цибулю та яйця з гірчицею та цукром та залити квасом.
- Додати інгредієнти, порізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Додати солі та перцю за смаком.



Томатний соус

(2 порції)

500 г м'яких помідорів

1 цибуля

30 г жиру

2 ст. л. томатної пасти

2 ст. л. борошна

сіль

білий перець

1 ст. л. цукру

1 ст. л. оцту

100–150 мл води

- Помийте помідори, розріжте на четвертинки та протріть через сито.
- Обчистіть цибулю та дрібно посічіть її.
- Посічену цибулю обсмажити в жирі, додати протерті через сито помідори, підсмажити коротко, посипати борошном та перемішати.
- Додати томатну пасту і воду, потім довести соус до кипіння, ретельно перемішуючи.
- Соус заправити приправами та проварити 30 хвилин на низькому вогні.
- Додати в соус солі та перцю за смаком.



Майонез

Основний рецепт

1 яйце

1 ч. л. гірчиці

1 ст. л. оцту чи лимонного соку

1 пучка солі

1 пучка цукру

180 мл олії

Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на ступені 1.
- Після цього перемкніть прилад на ступінь 2. Заливаючи олію повільно через воронку, збийте все до утворення однорідної маси.

Максимальна кількість: 2 основних рецепта

Порада: Майонез можна приготувати із жовтків за допомогою диска для збивання. Замість цілого яйця береться лише жовток.



Солодкі страви

Суничний шербет

(2–4 порції)

250 г заморожених суниць

100 г цукру-пудри

150 мл вершків

- Перемішуйте всі інгредієнти на ступені 2 до тих пір, поки маса не перетвориться в морозиво кремової консистенції.

Порада: За цим же рецептом можна приготувати також шербет із інших заморожених фруктів, таких як, наприклад, малина, чорниці та смородина.



Медова бутербродна маса

40 г вершкового масла (із холодильника)

210 г меду (із холодильника)

- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть разом із медом до блендера.
- Ввімкніть прилад на ступень 2 та збивайте прибл. 30 секунд.



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.

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

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».

L'apparecchio non richiede manutenzione. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni. Le differenze sono contrassegnate.

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

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

Figura A

1 Interruttore rotante

- 0/off = arresto
 M = commutazione istantanea massima velocità di rotazione, mantenere in posizione l'interruttore rotante.

- Livelli 1–2 = velocità di lavoro
 Grado 1 = basso numero di giri – lento
 Grado 2 = alto numero di giri – veloce

- 2 Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore
 3 Vano portacavo

Ciotola con accessori

Figura A

- 4 Ciotola
 5 Coperchio
 5a Pestello
 5b Inserto pestello

Utensili

Figura B

- 6a Portautensili
 6b Lama multifunzione
 6c Disco sbattitore
 6d Portadisco
 6e Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine
 6f Disco doppia funzione taglio – spesso/sottile
 6g Disco grattugia – medio-fine
 6h Spremiagrumi
 6i Accessorio passatutto
 6j Cubettatrice

Frullatore

Figura C

- 7 Bicchiere frullatore
 8a Coperchio
 8b Apertura di aggiunta
 8c Bicchierino dosatore

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenze esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia e dell'assemblaggio, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.

Il cavo di alimentazione non deve trovarsi nelle immediate adiacenze di spigoli vivi e di superfici molto calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione. Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta. Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Uso

Pulire con cura l'apparecchio e gli accessori prima di usarli la prima volta, vedi «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo.
- Inserire la spina di alimentazione.

Ciotola con accessori/Utensili



Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello (5a). Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo. È consentito eseguire lavori nella ciotola solo il con coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore (2) chiuso e mai con il bicchiere frullatore applicato.

Lama multifunzione (6b)

Figura D

per sminuzzare, macinare, miscelare ed impastare.



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura di plastica.

Disco sbattitore (6c)

Figura D

per panna, albume montato a neve, maionese.

- Applicare la ciotola e ruotarla in senso orario fino all'arresto. Il nasello della ciotola deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Applicare l'utensile:
 - Applicare il portautensile.
 - Montare la lama multifunzione o il disco sbattitore sul portautensile (attenzione alla posizione – **figura D5**) e rilasciare.



Attenzione!

- Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.
- Prima di applicare la lama multifunzione (6c) estrarla dalla custodia.

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



Attenzione!

Per lavori nella ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con ciotola montata e coperchio applicato e fissato, nonché con il coperchio di protezione ingranaggio frullatore chiuso.

Disco sminuzzatore

Figura E

Disco doppia funzione grattugia (6e) – grosso/fine

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

Disco doppia funzione taglio (6f) spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.

Disco per grattugiare (6g), medio-fine

per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

- Appoggiare il disco, Ruotare verso l'alto il disco grattugia/di taglio desiderato. Deposare il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve **poggiare sui** perni laterali del portadisco.
- Applicare il portadisco con leggera rotazione sull'asse motore.



Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

- Applicare il coperchio con pestello (freccia sul coperchio sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.

Avvertenza:

Dischi idonei per altri scopi sono disponibili nel commercio specializzato (vedi accessori speciali).

- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Introdurre gli alimenti lunghi e sottili attraverso il pestello.

Attenzione!

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

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
 - Estrarre la spina di alimentazione.
 - Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
 - Estrarre l'utensile:
 - Estrarre dalla chiave il portautensile con la lama multifunzione o il disco sbattitore. Staccare la lama multifunzione o il disco sbattitore dal portautensile.
- Dopo la pulizia della lama multifunzione applicare la protezione della lama.**
- Estrarre il portadisco dalla ciotola prendendolo sulle aperture. Estrarre il disco.
 - Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
 - Lavare tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Spremiagrumi (6h)

Figura F

per spremere agrumi, per es. arance, pompelmi, limoni.

Attenzione!

I lavori devono essere eseguiti solo con il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (2) chiuso.

- Applicare la ciotola e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo spremiagrumi (freccia sullo spremiagrumi sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Per spremere i frutti disporre la manopola sulla velocità 1 e schiacciare il frutto sul cono di spremitura.

Attenzione!

Prestare attenzione al livello. Vuotare la ciotola prima che il succo raggiunga il cestello-filtro.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere lo spremiagrumi e togliere la ciotola.
- Lavare tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Accessorio passatutto

Figura G

Per passare frutta o verdura tenera o cotta:

- Applicare la ciotola e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Applicare il passino con pala per passare.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Ruotare la manopola su Velocità **2**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.

Attenzione!

Prestare attenzione al livello. Vuotare la ciotola prima che il succo raggiunga il cestello-filtro. Quantità di riempimento max.: 1000 g

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'accessorio passatutto dal contenitore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.

Frullatore

Cubettatrice per il taglio di alimenti in forma di cubetti.

Figura I/J



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

Non introdurre mai le mani nella cubettatrice applicata!

La cubettatrice funziona solo con il coperchio ben stretto.

Rimuovere/applicare la cubettatrice solo quando il motore è fermo.

Nello scomporre/assemblare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica.



Attenzione!

Avvertenze per l'impiego!

La cubettatrice è idonea solo per tagliare a cubetti di patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, formaggio tenero (ad es. feta, mozzarella), formaggio da taglio tenero (ad es. emmental, gouda), insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), carne di pollame cotta o arrostita, disossata.

Non lavorare alimenti nello stato di congelamento.

Prima della lavorazione di frutta con semi o con nocciolo (mele, pesche ecc.) rimuovere i semi o i noccioli. Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.

L'inosservanza di queste avvertenze può causare danni alla cubettatrice, compresa la griglia di taglio e la lama rotante.

La Siemens-Electrogeräte GmbH declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da impiego della cubettatrice per scopi diversi, da modifiche o uso improprio. Questo esclude anche la responsabilità per danni (ad es. lame deformate o che hanno perso il filo), derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

Grado 1: patate, carote e uova cotte; formaggio tenero (feta, mozzarella); cetrioli; banane; fragole; meloni.

Grado 2: patate e carote crude, insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), formaggio da taglio tenero (ad es. emmental, gouda); peperoni; pomodori; cipolle; mele, kiwi.

Avvertenze importanti:

- Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri.
- Non lavorare alimenti nello stato di congelamento.
- Per evitare perdita di succo, la frutta/verdura non deve essere troppo matura.
- Lasciare raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli a cubetti, poiché essi sono allora più consistenti e così il risultato di taglio è migliore.
- Premendo di più o di meno sul pestello durante il taglio si può influenzare la lunghezza dei dadi.

Assemblaggio della cubettatrice **Figura I**

- Inserire la lama nel supporto base. Rispettare le rientranze!
- Inserire il disco di taglio nel supporto base.
- Sollevare le 4 mollette di chiusura fino all'arresto.

Lavorare con la cubettatrice **Figura J**

- Applicare la ciotola e ruotarla in senso orario fino all'arresto.
- Applicare la cubettatrice. La freccia sulla cubettatrice e la freccia sul manico del contenitore devono coincidere!
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'apparecchio base.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Disporre l'interruttore rotante sul grado di lavoro (**1** oppure **2**).
- Introdurre gli alimenti da tagliare nel pozzetto di carico. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello. Se necessario, l'alimento deve essere prima spezzettato.

Attenzione!

Vuotare tempestivamente il contenitore:

- *dopo avere lavorato max. 500 grammi,*
- *prima che i dadi raggiungano il livello del bordo inferiore della cubettatrice.*

Nota: durante la lavorazione di diversi alimenti per una sola ricetta, fra un alimento e l'altro non è necessario pulire la cubettatrice.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

- Estrarre la cubettatrice dal contenitore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.

Frullatore

Figura L



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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto. Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo.



Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

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

Frullare

Attenzione!

Per mettere in funzione il frullatore, il coperchio del frullatore e la ciotola con il coperchio devono essere applicati e bloccati. Togliere gli accessori dalla ciotola!

- Togliere il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore. A tal fine alzare un poco dietro e ribaltare avanti verso l'alto.
- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
Quantità massima, liquido = 1,5 litri (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,5 litri).
Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura del frullatore.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti ruotare la manopola su **0/off**.

- Togliere il coperchio e introdurre gli ingredienti,

oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta,

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo avere frullato

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

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Pulizia e cura



Pericolo di scossa elettrica!

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

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detersivi abrasivi.

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

Pulire l'apparecchio base

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

Pulire la ciotola con gli accessori



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura di plastica.

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

Lavare lo spremiagrumi

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. È preferibile lavare il cono di spremitura su tutti i lati sotto acqua corrente subito dopo l'uso. Così i residui non si essiccano.

Pulire l'accessorio **Figura H** passatutto

Per la pulizia smontare l'accessorio passatutto. A tal fine premere in basso sulla pala per passare ed estrarla dal passino.

Lavare la cubettatrice **Figura K**

Per il lavaggio, scomporre la cubettatrice:

- Premere verso l'esterno le 4 mollette di chiusura e rimuovere il disco di taglio.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.
- Estrarre la lama dal supporto base.
- Sciacquare preliminarmente tutte le parti sotto acqua corrente. **Non** lavare le parti in lavastoviglie poiché le lame perdono il filo. Pulire le parti con una spazzola.

Pulire il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli eterici contenuti nelle spezie). Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare l'inserto lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

Consiglio: versare un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore applicato. Accendere il frullatore per pochi secondi alla velocità M. Versare l'acqua e sciacquare poi il frullatore con acqua pura.

Scomporre il frullatore **Figura M**

- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in senso antiorario. Se necessario aiutarsi con il coperchio del frullatore. L'inserto lame si stacca.
- Togliere l'inserto lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Comporre il frullatore



Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta sull'inserto lame.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare saldamente con le alette l'inserto lame in senso orario. Ciò facendo ruotare almeno finché un'aletta non copre il riferimento sul bicchiere frullatore (posizione -> **Figura M6**).

Conservare l'apparecchio

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Applicare il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore.
- Applicare la ciotola.
- Per conservare la lama multifunzione applicare sempre la custodia.
- Riporre il cavo nel vano portacavo.

Avvertenza:

Le possibilità di conservazione risultano dalla **figura N**. Prima dell'uso togliere dalla ciotola tutti gli accessori e togliere il frullatore. Applicare solo le parti necessarie.

Accessori speciali – dischi

(presso i rivenditori specializzati)

MZ5PS02 – per tagliare patatine fritte e ingredienti per macedonia di frutta

MZ5JS01 – per tagliare verdura asiatica

MZ5RS01 – per grattugiare patate per gnocchi di patate e frittelle di patate.

MZ5KP01 – per tagliare e grattugiare frutta, verdura e formaggio

Rimedio in caso di guasti



Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Ciotola con accessori

Guasto:

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio:

- Ruotare la ciotola (4) fino all'arresto.
- Applicare il coperchio (5) e ruotarlo fino all'arresto.
- Chiudere il coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore (2).

Frullatore

Guasto:

L'apparecchio non si avvia.

Rimedio:

- Applicare la ciotola (4) con il coperchio (5) e ruotare fino all'arresto.
- Ruotare il frullatore (7) fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore (8a) e ruotarlo fino all'arresto.



Avvertenza importante

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

Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CEE- Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

Per informazioni sulle attuali vie di smaltimento si prega di rivolgersi al proprio fornitore, oppure alla propria amministrazione comunale.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Ricette e consigli

Consigli

Lama multifunzione



Tritare

Erbe aromatiche (esclusa l'erba cipollina), 10–50 g

- Tritare nella ciotola asciutta alla velocità 2.

Aglio, max. 500 g

- Tritare alla velocità M.

Cipolle, max. 500 g

- Tagliare le cipolle in quattro parti.
- Tritare alla velocità M.

Ortaggi o patate, crudi, 100–500 g

- Spezzettare gli ortaggi/patate.
- Tritare ripetutamente, ogni volta per 2 secondi alla velocità M.

Noci o mandorle, 100–500 g

- Tritare alla velocità 2.

Formaggio duro (per es. parmigiano), 100–500 g

- Tritare alla velocità 2.

Pane, duro, 1–6 pezzi

- Tagliare i panini in quattro parti.
- Tritare alla velocità 2.

Carne o fegato, 50–500 g

- Rimuovere dalla carne cartilagini, ossi, pelle e tendini.
- Tagliare la carne a pezzetti.
- Tritare alla velocità 2.
- Per impasti di carne, farcie e pasticcini

Purea/frullato

Frutta o verdura, max. 500 g



- Lavorare a purea la frutta/verdura con le spezie alla velocità 2.
- Se necessario aggiungere liquido e continuare a lavorare.

Disco sbattitore



Montare

Albume montato a neve, 2–6 albumi

- Montare alla velocità 2.
- Mescolare albume montato alla velocità 1.

Panna montata, 200–600 g

- Montare alla velocità 1.
- Mescolare panna montata alla velocità 1.

Disco doppia funzione taglio



Tagliare

Frutta, max. 500 g

- Lasciare prima raffreddare la verdura cotta
- Tagliare alla velocità 1 o alla velocità 2.

Disco doppia funzione



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

max. 500 g

- Tagliare e grattugiare alla velocità 1 o alla velocità 2.

Spremiagrumi



Estrarre il succo

Agrumi, max. 1000 g

- Spremere alla velocità 1 oppure 2.

Accessorio passatutto



Passare

Frutta o verdura (la frutta con nocciolo deve essere snocciolata); frutti crudi, teneri, maturi (per es. pomodori, uva, bacche); max. 1000 g pomodori, uva, bacche); max. 1000 g

- Tagliare la frutta/verdura a pezzetti.
- Se necessario, cuocere per ammorbidire la frutta/verdura e passarle preferibilmente ancora molto calde con il grado 2.

Avvertenza: Portare ad ebollizione mescolando la frutta per marmellate (bacche senza gambo) senza liquido, quindi passarla.

Cubettatrice



Per il taglio di alimenti a cubetti da utilizzare in insalate, minestre, sughi o come contorno.

Ricette

Cottura al forno



Pasta biscotto

Ricetta base (peres. stampo a cerniera ø 26 cm)

3 uova

3–4 cucchiaini acqua calda

150 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

150 g farina

50 g amido di mais

1 cucchiaino di lievito in polvere

- Mescolare gli ingredienti per 2 minuti alla velocità 1.
- Mescolare farina, amido di mais e lievito in polvere.
- Accendere l'apparecchio alla velocità 1 e introdurre la miscela di farina attraverso l'apertura di aggiunta.
- Non mescolare per un tempo superiore a 1/2–1 minuto

Fondo per dolce alla frutta



Ricetta base

3 uova

175 g zucchero

175 g nocciole macinate

75 g pangrattato

- Montare a schiuma uova e zucchero per 2 minuti alla velocità 1.
- Mettere in funzione l'apparecchio alla velocità 1 aggiungere le nocciole ed il pangrattato attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mescolare solo brevemente.

Treccia di pasta lievitata



Ricetta base

500 g farina

25 g lievito o 1 confezione di lievito secco

210–220 ml latte caldo

1 uovo

1 pizzico sale

80 g zucchero

60 g grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Impastare brevemente gli ingredienti alla velocità 1, poi da 1 a 2 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 1½ volte la ricetta base

Consigli:

- Impastare manualmente gli ingredienti come uva passa, cedro candito, buccia d'arancia candita ecc., che non devono essere sminuzzati.
- Pasta lievitata pesante e media: fino a 750 g di farina
- Pasta lievitata leggera: fino 500 g di farina

Pasta per pizza

Ricetta base

250 g farina

10–15 g di lievito o ½ pacchetto di lievito secco ½ cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

2 cucchiaini di olio

125–150 ml dell'acqua caldo

- Impastare brevemente gli ingredienti alla velocità 1, poi da 1 a 2 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 3 volte la ricetta base



Pasta per strudel viennese

Ricetta base

250 g farina

1 pizzico sale

3 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di aceto

125 g dell'acqua caldo

- Impastare gli ingredienti per breve tempo alla velocità 1, dopo per 2 minuti alla velocità 2.
- Spalmare con olio la palla di pasta e metterla a riposare per ca. 30 minuti sotto una scodella calda. Lavorarla dopo come al solito.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

500 g farina

250 g di margarina o burro (a temperatura ambiente)

4 uova

250 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

1 bustina lievito in polvere

150 ml latte

- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. 1–3 minuti alla velocità 2.



Bevande

Cocktail misto arancia



½ l succo d'arancia (6 arance)

2–4 cucchiaini di succo di limone (1 limone)

300 g albicocche dalla lattina

10 cubetti di ghiaccio

4 cucchiaini di zucchero oppure miele

- Dimezzare arance e limoni e spremerli con lo spremiagrumi.
- Introdurre il succo, le albicocche ed i cubetti di ghiaccio nel frullatore e frullare per ca. 30 secondi alla velocità 2.

- Insaporire con zucchero o miele.
- Servire ghiacciato.

Latte al cioccolato

(Quantità massima)

100 g cioccolato

400 ml latte molto caldo

- Sminuzzare il cioccolato alla velocità 2.
- Aggiungere latte molto caldo e frullare.



Insalate

Insalata «Olivie»

(per ca. 4 persone)

4 patate cotte, raffreddate

2 carote cotte

4 uova sode

200 g carne di petto di pollo cotta

1–2 cetriolini o cetrioli marinati

1–2 cetrioli per insalata

300 g piselli, fini (1 barattolo piccolo)

Sale e pepe

250 g Maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le carote e le uova al grado 1. Tagliare a cubetti i cetrioli e la carne al grado 2.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare e preparare con maionese.



Insalata «Vinaigrette»

(per ca. 4 persone)

4 patate cotte, raffreddate

500 g rape rosse cotte

2 carote cotte

2 cetriolini

100 g piselli fini

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Sale e pepe

100 ml olio

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le carote, le rape rosse ed il porro al grado 1. Tagliare a cubetti i cetriolini al grado 2.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con olio.



Insalata «Stolichny»

(per 2 persone)
 150 g prosciutto
 3 patate cotte, raffreddate
 2 cetriolini o cetrioli marinati
 1 carota cotta
 Piselli, mezzo barattolo
 Sale e pepe

Condimento per insalata:

¼ bicchiere di panna acida

¼ di bicchiere di maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate e la carota al grado 1. Tagliare a cubetti il prosciutto ed i cetrioli al grado 2.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Preparare con panna acida e maionese.



Condimento allo yogurt

100 g yogurt
 100 g panna acida
 1 spicchio d'aglio
 1 cucchiaino ketchup
 1 pizzico sale
 1 pizzico di zucchero
 3 cucchiaini di aceto



- Pulire le carote con una spazzola dura sotto acqua corrente e grattugiarle con il disco grattugia.
- Sbucciare il cavolo rapa, tagliarlo a dischi spessi e grattugiarlo con il disco grattugia.
- Lavare la mela e tagliarla in quattro, grattugiarla con il disco grattugia.
- Lavare la zuccina ed il cetriolo, tagliarli in senso longitudinale ed affettarli con il disco di taglio.
- Lavare il cavolfiore e tagliarlo a fiori piccoli.
- Lavorare nel frullatore gli ingredienti per il condimento e marinare con esso l'insalata
- Preparare l'insalata sui piatti e distribuirvi sopra il formaggio fresco

Insalata di granchio

(per ca. 4 persone)
 300 g carne cotta
 300 g patate cotte, raffreddate
 200 g cetriolo da insalata

Insalata verde

50 g polpa di granchio

3 uova sode

150 g Maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, le uova, i cetrioli e la polpa di granchio al grado 1. Tagliare a cubetti la carne cotta al grado 2.
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.



Minestre & sughi

Crema di cavolfiori

(primo piatto per 4 persone)
 1 cavolfiore grande (ca. 1 kg)
 2-3 cucchiaini di burro
 400 ml brodo vegetale
 400 ml acqua
 200 ml di panna
 sale, noce moscata
 1 tuorlo
 cerfoglio



- Lavare il cavolfiore e tagliarlo in cavolini poco sopra il gambo.
- Schiumare il burro sul fornello, rosolare in esso il cavolfiore mescolandolo.
- Stemperare con il brodo vegetale, aggiungere l'acqua e metà della panna.
- Bollire la minestra e ammorbidire il cavolfiore cuocendolo coperto per 10 minuti a fuoco lento.
- Passare la minestra.
- Condire con sale e noce moscata e ribollire per altri 10 minuti.
- Mescolare il rosso d'uovo con la panna restante ed insaporire con esso la minestra. Non cuocere più.
- Servirla guarnita con cerfoglio.

Tipp: Secondo questa ricetta si possono lavorare a crema anche i broccoli.

Insalata di cavolo rosso

(per 2-4 persone)

4 carote

1 cavolo rapa

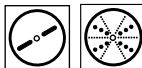
1 mela

1 zuccina

1 cetriolo

¼ cavolfiore

100 g formaggio fresco



Zuppa «Okroshka»

(per 4–6 persone)

Kwas, 2 litri

300g salsiccia cotta o carne di petto di pollo

3–4 patate cotte, raffreddate

3–4 uova sode

1 mazzetto di ravanelli (8–10 pezzi)

3 cetrioli da insalata

½ mazzo di porro (ca. 50 g)

Prezzemolo e aneto

3 cucchiai di panna acida

Senape, zucchero

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate e le uova al grado 1. Tagliare a cubetti i cetrioli, i ravanelli, la salsiccia o la carne di petto di pollo al grado 2.
- Mescolare bene la panna acida, il porro sminuzzato e le uova con senape e zucchero e diluire con kwas.
- Aggiungere gli ingredienti tagliati a cubetti, il prezzemolo e l'aneto sminuzzati.
- Insaporire con sale e pepe.



Minestra di pomodori

(per 2 persone)

500 g pomodori morbidi

1 cipolla

30 g di grassi

2 cucchiai di conserva di pomodoro

2 cucchiaino di farina

sale

pepe bianco

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di aceto

100–150 ml acqua

- Lavare i pomodori, tagliarli in quattro e passarli.
- Sbucciare la cipolla e sminuzzarla finemente.
- Rosolare la cipolla tritata nell'olio, aggiungere la passata di pomodori e rosolare brevemente a fuoco vivo, cospargere con farina e mescolare.
- Aggiungere la conserva di pomodoro e l'acqua e sobbollire mescolando.
- Speziare il sugo e cuocere bene per 30 minuti a fuoco basso.
- Insaporire il sugo.



Maionese

Ricetta base

1 uovo

1 cucchiaino di senape

2 cucchiaino di aceto o succo di limone

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

180 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità 1.
- Commutare il frullatore alla velocità 2 versare lentamente l'olio attraverso il misurino e frullare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Consiglio: La maionese di tuorlo d'uovo può essere preparata molto bene con il disco sbattitore. Invece dell'uovo intero, utilizzare solo il tuorlo.

Dessert

Sorbetto alla fragola

(per 2–4 persone)

250 g di fragole congelate

100 g di zucchero a velo

150 ml di panna

- Mescolare gli ingredienti alla velocità 2 fino a farne un gelato cremoso.

Consiglio: Secondo questa ricetta il sorbetto può essere preparato anche con altri frutti surgelati, come lamponi, mirtili e ribes.

Companatico al miele spalmabile

40 g burro (dal frigorifero)

210 g miele (dal frigorifero)

- Spezzettare il burro ed introdurlo con il miele nel frullatore
- Accendere l'apparecchio alla velocità 2 e miscelare per ca.30 secondi.



Σας ευχαριστούμε 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.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. στο πρόσθετο εγχειρίδιο "Συνταγές και Συμβουλές".

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα. Οι διαφορές είναι σημειωμένες. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή **Εικόνα Α**

- 1 Περιστρεφόμενος διακόπτης**
- | | | |
|--------------|---|---|
| 0/off | = | Στοπ |
| M | = | στιγμιαία λειτουργία μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη. |
| Βαθμίδες 1–2 | = | ταχύτητα λειτουργίας |
| Βαθμίδα 1 | = | ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά |
| Βαθμίδα 2 | = | ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα |

2 Κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ

3 Χώρος καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα **Εικόνα Α**

4 Μπολ

5 Καπάκι

5a Πιεστής

5b Ένθετο πιεστή

Εργαλεία **Εικόνα Β**

6a Φορέας δίσκων

6b Μαχαιρίο πολλαπλής λειτουργίας

6c Δίσκος χτυπήματος

6d Φορέας δίσκων

6e Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό τρίψιμο

6f Δίσκος κοπής με δύο όψεις – χοντρό/ψιλό κόψιμο

6g Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο

6h Στύφτης εσπεριδοειδών

6i Ένθετο πολτοποιήσης

6j Κυβοκόφτης

Μίξερ **Εικόνα C**


7 Ποτήρι μίξερ

8a Καπάκι

8b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών

8c Χωνί

Υποδείξεις ασφαλείας

 **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιστεί, το παιχνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φις από την πρίζα. Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π. χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περιπτώσεις ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0/off** και το φιν βγαλμένο από την πρίζα. Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο καλωδίου.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (5a). Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Οι εργασίες μέσα στο μπολ επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο με κλεισμένο το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (2) και ποτέ με τοποθετημένο το ποτήρι μίξερ.

Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας (6b)

για το κόψιμο, τρίψιμο, ανάμιξη και ζύμωμα

Εικόνα D



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Γιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στην πλαστική λαβή.

Δίσκος χτυπήματος (6c)

Εικόνα D

για σαντιγί, μαρέγκα, μαγιονέζα.

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Η μύτη στο μπολ πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Τοποθετείτε το εργαλείο:
 - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
 - Τοποθετήστε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας ή τον δίσκο χτυπήματος επάνω στον φορέα εργαλείων (προσέξτε τη σωστή θέση – **Εικόνα D5**) και αφήστε το ελεύθερο.



Προσοχή!

- Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.
- Αφαιρείτε το μαχαίρι πολλαπλής χρήσης (6b) πριν την τοποθέτηση από την προστασία του μαχαίριου.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.



Προσοχή!

Σε εργασίες στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι καθώς και με κλεισμένο κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ.

Δίσκοι κοπής/τριψίματος **Εικόνα Ε** **Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις (6ε) –** **χοντρό/ψιλό τρίψιμο**

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).

Δίσκος κοπής με δύο όψεις (6f) – **χοντρό/ψιλό κόψιμο**

για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

Δίσκο τριψίματος (6g) – μεσαίο τρίψιμο
για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.

- Τοποθετείτε τον δίσκο. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω. Βάλτε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου έτσι, ώστε τα κόμπλερ στον φορέα δίσκου να πιάνουν στα ανοίγματα των δίσκων. Ο δίσκος πρέπει να **βρίσκεται επάνω** στους πλάιούς πύρους του φορέα δίσκων.
- Τοποθετείτε τον φορέα δίσκων με ελαφριά στρέψη επάνω στον άξονα κίνησης.



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

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

- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.

Υπόδειξη:

Δίσκοι κατάλληλοι για περαιτέρω χρήσεις διατίθενται στα ειδικά καταστήματα (βλ. "Ειδικά εξαρτήματα").

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.

- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακρὰ και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή.

Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ, προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φορέα δίσκων.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
 - Αφαιρείτε τον φορέα εργαλείων μαζί με το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας ή αντίστοιχα τον δίσκο χτυπήματος από το μπολ. Αφαιρείτε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας ή αντίστοιχα τον δίσκο χτυπήματος από τον φορέα εργαλείων.
- Μετά τον καθαρισμό του μαχαίριου πολλαπλής λειτουργίας τοποθετήστε την προστασία μαχαίριου.**
 - Ανασηκώνετε τον φορέα δίσκων στις εγκοπές και τον αφαιρείτε από το μπολ. Αφαιρείτε τον δίσκο.
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Στίφτης εσπεριδοειδών (6h)Εικόνα F

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρεϊπφρούτ, λεμονιών.

Προσοχή!

Οι εργασίες επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο με κλειστό το προστατευτικό κλαπέτο της κίνησης μίξερ (2).

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον στίφτη (βέλος στον στίφτη με βέλος στο μπολ) και τον στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι-φίλτρο πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.

- Για το σύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο συψίματος.

Προσοχή!

Προσοχή στη στάθμη πλήρωσης.

Αδειάζετε το μπολ, προτού φθάσει ο χυμός στο καλάθι-φίλτρο.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Ξεβιδώστε τον σύψιμη εσπεριδοειδών και αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Ένθετο πολτοποίησης Εικόνα G

για την πολτοποίηση μαλακών

ή βρασμένων φρούτων ή λαχανικών:

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το φίλτρο με την πεταλούδα πολτοποίησης.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο Βαθμίδα 2.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Προσοχή!

Προσοχή στη στάθμη πλήρωσης.

Αδειάζετε το μπολ, προτού φθάσει ο χυμός στο καλάθι-φίλτρο.

Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 1.000 g

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρέστε.
- Αφαιρέστε το ένθετο πολτοποίησης από το μπολ.
- Στρέψτε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρέστε.

Κυβοκόφτης

Εικόνα I/J

Κυβοκόφτης για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου.



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

Μην βάζετε τα χέρια σας ποτέ στον τοποθετημένο κυβοκόφτη!

Ο κυβοκόφτης δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.

Αφαιρείτε/Τοποθετείτε τον κυβοκόφτη μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του κυβοκόφτη πιάνετε τον δίσκο κοπής μόνο στην πλαστική στρογγυλή λαβή στο κέντρο.



Προσοχή!

Υποδείξεις εφαρμογής!

Ο κυβοκόφτης είναι κατάλληλος μόνο για να κόβετε πατάτες (ωμές ή βραστές), καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, μπανάνες, μήλα, αχλάδια, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια, αβγά, μαλακά τυριά (π. χ. φέτα, μοτσαρέλα), μαλακά τυριά για φέτες (π. χ. έμμενταλ, γκούντα), μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), βραστό ή ψητό κρέας πουλερικών χωρίς κόκαλα.

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

Πριν την επεξεργασία φρούτων με κουκούτσια ή πυρηνόκαρπων φρούτων (μήλα, ροδάκινα κτλ.) πρέπει να αφαιρεθούν τα κουκούτσια ή αντίστοιχα οι πυρήνες. Πριν την επεξεργασία βραστού ή ψητού κρέατος πρέπει να αφαιρεθούν τα κόκαλα.

Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του κυβοκόφτη συμπεριλαμβανομένου του πλέγματος κοπής και του περιστρεφόμενου μαχαιριού.

Αν ο κυβοκόφτης χρησιμοποιηθεί για διαφορετικούς σκοπούς, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ανάρμοστα, τότε η Siemens-Electrogeräte GmbH δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.

Αυτό αποκλείει την ευθύνη για ζημιές (π. χ. στομωμένα ή παραμορφωμένα μαχαίρια), οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

Επιλέγεται την ταχύτητα εργασίας ανάλογα με τα τρόφιμα που πρόκειται να κόψετε.

Βαθμίδα 1: βραστές πατάτες, καρότα και αβγά, μαλακά τυριά (φέτα, μοτσαρέλα), αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια.

Βαθμίδα 2: ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), μαλακά τυριά για φέτες (π. χ. έμμενταλ, γκούντα), πιπεριές, ντομάτες, κρεμμύδια, μήλα, ακτινίδια.

Σημαντικές υποδείξεις:

- Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκαλα, κουκούτσια ή άλλα στερεά συστατικά.
- Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.
- Τα φρούτα/λαχανικά δεν θα πρέπει να είναι πολύ ώριμα, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέχει ο χυμός τους.
- Πριν το κόψιμο αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυσώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής.
- Με περισσότερη ή λιγότερη πίεση στον πιεστή κατά το κατόπιν σπρώξιμο μπορεί να επηρεαστεί το μήκος των κύβων.

Συναρμολόγηση του κυβοκόφτη **Εικόνα I**

- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαριού στον φορέα βάση. Προσέξτε τις εγκοπές!
- Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής στον φορέα βάση.
- Σηκώστε τους 4 συνδετήρες κλεισίματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσουν.

Εργασία με τον κυβοκόφτη **Εικόνα J**

- Τοποθετείτε το μπολ και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κυβοκόφτη.
- Το βέλος στον κυβοκόφτη και το βέλος στη λαβή του μπολ πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία!
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της βασικής συσκευής.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα εργασίας (1 ή 2).
- Βάλτε το τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στον χώρο πλήρωσης. Αν χρειάζεται σπρώξτε κατόπιν με τον πιεστή και ελαφριά πίεση. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ:

- μετά την επεξεργασία 500 γραμμαρίων το πολύ,
- πριν οι κύβοι φθάσουν στην κάτω άκρη του κυβοκόφτη.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία διαφόρων τροφίμων για την ίδια συνταγή δεν είναι απαραίτητο να καθαρίζετε στα ενδιάμεσα τον κυβοκόφτη.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον κυβοκόφτη από το μπολ.
- Στρέψετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.

Μίξερ

Εικόνα L



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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι. Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.

Γεμίστε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μην δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μην λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

Ανάμιξη

Προσοχή!

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει με καλό βιδώμα το καπάκι του μίξερ και το μπολ με καπάκι. Αφαιρείτε τα εργαλεία από το μπολ!

- Ανοίγεται το κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ. Για τον σκοπό αυτό ανασηκώνετε το πίσω και το ανεβάζετε μπροστά.
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,5 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,5 λίτρα).
Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρείτε το καπάκι και προσθέτετε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Στρέφετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

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

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

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας μόνο στην πλαστική λαβή.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να πλένετε τον κώνο στυσίματος αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό. Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα.

Καθαρισμός του ένθετου πολτοποίησης Εικόνα Η

Αποσυναρμολογήστε το ένθετο πολτοποίησης για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό πιέστε κάτω στην πεταλούδα πολτοποίησης και αφαιρέστε την από το φίλτρο πολτοποίησης.

Καθαρισμός του κυβοκόφτη Εικόνα Κ

Για τον καθαρισμό αποσυναρμολογείτε τον κυβοκόφτη:

- Πιέστε τους 4 συνδετήρες κλεισίματος προς τα έξω και αφαιρέστε τον δίσκο κοπής.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.
- Αφαιρέστε το ένθετο του μαχαιριού από τον φορέα βάσης.
- Ξεπλύνετε προκαταρκτικά όλα τα μέρη κάτω από τρεχούμενο νερό. Για τον καθαρισμό **μη** βάλετε τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων, γιατί διαφορετικά θα στομωθούν τα μαχαίρια. Καθαρίζετε τα μέρη με βούρτσα.

Καθαρισμός του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

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

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών). Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

Συμβουλή: Χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Για μερικά δευτερόλεπτα ρυθμίζετε στη βαθμίδα M. Αδειάζετε το νερό και ξεπλύνετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ Εικόνα Μ

- Στρέφεται το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Αν χρειάζεται χρησιμοποιείτε ως βοήθημα το καπάκι του μίξερ. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Σχετικά βιδώνετε τουλάχιστον τόσο, ώστε ένα πτερύγιο να καλύπτει το σημάδι επάνω στο ποτήρι μίξερ (τοποθέτηση -> **Εικόνα M6**).

Φύλαξη της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Κλείνετε το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ.
- Για τη φύλαξη του μαχαιριού πολλαπλής λειτουργίας επιθέστε πάντοτε την προστασία μαχαιριού.
- Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου.

Υπόδειξη:

Τις δυνατότητες φύλαξης θα τις βρείτε στην **Εικόνα Ν**. Πριν τη χρήση βγάζετε όλα τα μέρη εξαρτημάτων από το μπολ ή αντίστοιχα από το μίξερ. Τοποθετείτε μόνο τα μέρη που χρειάζεστε.

Ειδικά εξαρτήματα – Δίσκοι

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

MZ5PS02 – για το κόψιμο πατάτας για πατάτες τηγανητές και υλικών για φρουτοσαλάτες.

MZ5JS01 – για το κόψιμο λαχανικών για την ασιατική κουζίνα.

MZ5RS01 – για το τρίψιμο πατάτας για μπαλάκια και κεφτέδες από πατάτα.

MZ5KP01 – για το κόψιμο και τρίψιμο φρούτων, λαχανικών και τυριού.

Αντιμετώπιση βλαβών



Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φις από την πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα

Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση:

- Στρέψετε το μπολ (4) μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το καπάκι (5) και το στρέψετε μέχρι το τέρμα.
- Κλείνετε το κλαπέτο προστασίας κίνησης μίξερ (2).

Μίξερ

Βλάβη:

Η συσκευή δεν ξεκινά.

Αντιμετώπιση:

- Τοποθετείτε το μπολ (4) με καπάκι (5) και το στρέψετε μέχρι το τέρμα.
- Στρέψετε το μίξερ (7) μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το καπάκι του μίξερ (8a) και το στρέψετε μέχρι το τέρμα.



Σημαντική υπόδειξη

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

Υποδείξεις απόσυρσης



Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.

5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Συνταγές και συμβουλές

Συμβουλές

Μαχαίρι πολλαπλής λειτουργίας



Κόψιμο

Αρωματικά χόρτα (εκτός από σχοινόπρασο) 10–50 g

- Κόβετε τα αρωματικά χόρτα μέσα στο στεγνό μπολ στη βαθμίδα 2.

Σκόρδο, το πολύ 500 g

- Τα τρίβετε στη βαθμίδα M.

Κρεμμύδια, το πολύ 500 g

- Κόβετε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
- Τα τρίβετε στη βαθμίδα M.

Λαχανικά ή πατάτες, ωμά, 100–500 g

- Κόβετε τα λαχανικά/τις πατάτες σε κομμάτια.
- Κόβετε τα λαχανικά πολλές φορές από 2 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

Φουντούκια, καρύδια ή αμύγδαλα, 100–500 g

- Το κόβετε στη βαθμίδα 2.

Σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα), 100–500 g

- Το κόβετε στη βαθμίδα 2.

Ψωμάκια, σκληρά, 1–6 τεμάχια

- Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα
- Το κόβετε στη βαθμίδα 2.

Κρέας ή συκώτι, 50–500 g

- Αφαιρείτε από το κρέας τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες.
- Κόβετε το κρέας σε κομμάτια.
- Το κόβετε στη βαθμίδα 2.
- Για την παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: Δουλεύετε το κρέας μαζί με τα καρυκεύματα σε ζύμη.

Πολτοποίηση/Ανάμιξη



Φρούτα ή λαχανικά, το πολύ 500 g

- Πολτοποιείτε τα φρούτα/λαχανικά μαζί με τα καρυκεύματα στη βαθμίδα 2.
- Αν χρειαστεί προσθέτετε υγρό και συνεχίζετε την επεξεργασία.

Δίσκος χτυπήματος

Χτύπημα

Μαρέγκα, 2–6 ασπράδια αβγών

- Τη χτυπάτε στη βαθμίδα 2.
- Ανάμιξη μαρέγκας με άλλα υλικά στη βαθμίδα 1.

Σαντιγί 200–600 g

- Τη χτυπάτε στη βαθμίδα 1.
- Ανάμιξη σαντιγί με άλλα υλικά στη βαθμίδα 1.

Δίσκος κοπής με δύο όψεις

Κόψιμο

Λαχανικά, το πολύ 500 g

- Αφήνετε τα βρασμένα λαχανικά να κρυσώσουν πρώτα.
- Τα κόβετε στη βαθμίδα 1 ή τη βαθμίδα 2.

Δίσκος τριψίματος με δύο όψεις

για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα) 500 g το πολύ.

- Τα κόβετε και τα τρίβετε στη βαθμίδα 1 ή στη βαθμίδα 2.

Στύφτης εσπεριδοειδών

Εκχύμωση

Εσπεριδοειδή, 1000 g το πολύ

- Τα στύβετε τελειώς στη βαθμίδα 1 ή 2.

Ένθετο πολτοποίησης

Πολτοποίηση

Φρούτα ή λαχανικά (στα πυρηνόκαρπα φρούτα πρέπει να αφαιρεθεί πρώτα το κουκούτσι), ωμά, μαλακά, ώριμα φρούτα (π. χ. ντομάτες, σταφύλια, μούρα), το πολύ 1000 g

- Κόβετε τα φρούτα/λαχανικά σε κομμάτια.
- Αν χρειάζεται, βράζετε τα φρούτα/λαχανικά, μέχρι να μαλακώσουν και

τα πολτοποιείτε στη βαθμίδα 2, κατά προτίμηση, όσο είναι ακόμα ζεστά.

Υπόδειξη: Τα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας (τα μούρα χωρίς τα κοτσάνια) τα βράζετε χωρίς υγρά ανακατεύοντάς τα και μετά τα πολτοποιείτε.

Κυβοκόφτης

Για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου για τη χρήση σε σαλάτες, σούπες, σάλτσες ή ως συνοδευτικά.

Συνταγές

Ψήσιμο γλυκισμάτων

Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή (π. χ. για φόρμα με σούστα διαμέτρου 26 cm)

3 αβγά

3–4 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

150 g αλεύρι

50 g κορν φλάουρ

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

- Ανακατεύετε τα υλικά 2 λεπτά στη βαθμίδα 1.
- Αναμιγνύετε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ.
- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα 1 και προσθέτετε το μίγμα του αλεύρου από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Μην ανακατέψετε πάνω από ½ έως 1 λεπτό.

Πάτος για γλύκισμα φρούτων

Βασική συνταγή

3 αβγά

175 g ζάχαρη

175 g αλεσμένα φουντούκια

75 g γαλέτα

- Χτυπάτε τα αβγά και τη ζάχαρη επί 2 λεπτά στη βαθμίδα 1 σε αφρώδες μίγμα.
- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα 1, προσθέτετε τα φουντούκια και τη γαλέτα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Ανακατεύετε μόνο για λίγο.



Τσουρέκι



Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη

210–220 ml ζεστό γάλα

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

80 g ζάχαρη

60 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα μισού λεμονιού

- Ζυμώνετε όλα τα υλικά για λίγο στη βαθμίδα 1, κατόπιν επί 1 έως 2 λεπτά στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 1½ φορές τη βασική συνταγή

Συμβουλές:

- Υλικά όπως σταφίδες, φρούι γλασέ κτλ., τα οποία δεν επιτρέπεται να κοπούν, τα ζυμώνετε με το χέρι.
- Βαρίες και μέτριες ζύμες με μαγιά: μέχρι 750 g αλεύρι
- Ελαφριές ζύμες με μαγιά: μέχρι 500 g αλεύρι

Ζύμη για πίσα



Βασική συνταγή

250 g αλεύρι

10–15 g μαγιά ή ½ φακελάκι ξηρή μαγιά ½ κ.τσ. ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

2 κ.σ. λάδι

125–150 ml ζεστό νερό

- Ζυμώνετε όλα τα υλικά για λίγο στη βαθμίδα 1, κατόπιν επί 1 έως 2 λεπτά στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για βιεννέζικο στρούντελ



Βασική συνταγή

250 g αλεύρι

1 πρέζα αλάτι

3 κ.σ. λάδι

1 κ.σ. ξίδι

125 g ζεστό νερό

- Ζυμώνετε όλα τα υλικά πρώτα για λίγο στη βαθμίδα 1, κατόπιν επί 2 λεπτά στη βαθμίδα 2.

- Αλείφετε τη μπάλα της ζύμης με λάδι και την αφήνετε κάτω από μια ζεστή γαβάθα επί περ. 30 λεπτά να σταθεί. Συνεχίζετε κατόπιν ως συνήθως.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ



Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

250 g μαργαρίνη ή βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

4 αβγά

250 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

- Δουλεύετε τα υλικά επί περ. 1–3 λεπτά στη βαθμίδα 2.

Ποτά



Κοκτέιλ πορτοκαλάδας

½ l χυμός πορτοκαλιού (6 πορτοκάλια)

2–4 κ.σ. χυμός λεμονιού (1 λεμόνι)

300 g βερίκοκα κομπόστα από κονσέρβα

10 παγάκια

4 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι

- Κόβετε τα πορτοκάλια και το λεμόνι στη μέση και στύψτε τα με τον στύψτη εσπεριδοειδών.
- Βάζετε τον χυμό, τα βερίκοκα και τα παγάκια στο μίξερ και τα αναμιγνύετε επί περ. 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2.
- Προσθέτετε ζάχαρη ή μέλι και δοκιμάζετε.
- Σερβίρετε το κοκτέιλ πολύ παγωμένο.

Μιλκ-σέικ σοκολάτας



(Μέγιστη ποσότητα)

100 g σοκολάτα

400 ml καυτό γάλα

- Τρίβετε την σοκολάτα στη βαθμίδα 2.
- Προσθέτετε το καυτό γάλα και αναμιγνύετε.

Σαλάτες

Σαλάτα "Olivie"

(για 4 άτομα περίπου)

4 βραστές, κρύες πατάτες

2 βραστά καρότα

4 σφιχτά αβγά

200 g βραστό στήθος κοτόπουλο

1–2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια

1–2 αγγούρι

300 g αρακάς, ψιλός (1 μικρή κονσέρβα)

Αλάτι και πιπέρι

250 g μαγιονέζα

- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα και τα αβγά στη βαθμίδα 1 σε κύβους. Κόψτε τα αγγουράκια, το αγγούρι και το κρέας στη βαθμίδα 2 σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Σαλάτα "Vinaigrette"

(για 4 άτομα περίπου)

4 βραστές, κρύες πατάτες

500 g βραστά παντζάρια

2 βραστά καρότα

2 αγγουράκια τουρσί

100 g αρακάς ψιλός

½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)

Αλάτι και πιπέρι

100 ml λάδι

- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα παντζάρια και τα πράσα στη βαθμίδα 1 σε κύβους. Κόψτε τα αγγουράκια στη βαθμίδα 2 σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ρίχνετε το λάδι και σερβίρετε.



Σαλάτα "Stolichny"

(2 μερίδες)

150 g ζαμπόν

3 βραστές, κρύες πατάτες

2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια

1 βραστό καρότο

Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα

Αλάτι και πιπέρι

Ντρέσινγκ:

¼ κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος

¼ ποτηριού μαγιονέζα

- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες και το καρότο στη βαθμίδα 1 σε κύβους. Κόψτε το ζαμπόν και τα αγγουράκια στη βαθμίδα 2 σε κύβους.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Προσθέστε την ξινή κρέμα γάλακτος και τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Γαριδοσαλάτα

(για 4 άτομα περίπου)

300 g βραστό κρέας

300 g βραστές, κρύες πατάτες

200 g αγγούρι

Πράσινη σαλάτα

50 g γαρίδες

3 σφιχτά αβγά

150 g μαγιονέζα

- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αβγά, τα αγγούρια και τις γαρίδες στη βαθμίδα 1 σε κύβους. Κόψτε το βραστό κρέας στη βαθμίδα 2 σε κύβους.
- Ψιλοκόψτε την πράσινη σαλάτα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Σαλάτα από ωμά

λαχανικά

(2–4 μερίδες)

4 καρότα

1 γουλί

1 μήλο

1 κολοκύθι

1 αγγούρι

¼ κουνουπίδι

100 g ανθότυρο



Ντρέισινγκ γιαουρτιού

100 g γιαούρτι

100 g ξινή κρέμα γάλακτος

1 σκελίδα σκόρδο

1 κ.σ. κέτσαπ

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

3 κ.σ. ξίδι

- Πλένετε τα καρότα με μια χοντρή βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό και τα τρίβετε με τον δίσκο τριψίματος.
- Καθαρίζετε το γουλι, το κόβετε σε χοντρές φέτες και το τρίβετε με τον δίσκο τριψίματος.
- Πλένετε το μήλο, το κόβετε στα τέσσερα και το τρίβετε με τον δίσκο τριψίματος.
- Πλένετε το κολοκύθι και το αγγούρι, τα κόβετε κατά μήκος και τα κόβετε σε φέτες με τον δίσκο κοπής.
- Πλένετε το κουνουπίδι και το χωρίζετε σε ανθάκια.
- Ανακατεύετε τα υλικά για το ντρέισινγκ με το μίξερ και μαρινάρετε με αυτά τη σαλάτα.
- Μοιράζετε τη σαλάτα σε πιάτα και σκορπίζετε από πάνω ανθότυρο.



- Αναμιγνύετε τον κρόκο αβγού με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και το ρίχνετε ανακατεύοντας μέσα στη σούπα. Μην αφήσετε τη σούπα να βράσει πλέον.
- Τη σερβίρετε γαρνιρισμένη με πετροσέλινο.

Συμβουλή: Βάσει της συνταγής αυτής μπορείτε να μαγειρέψετε επίσης κρεμόσουπα από μπρόκολο.

Σούπα "Okroshka"

(4–6 μερίδες)

Ρώσικο ποτό Κβας

(ελαφριά μπίρα), 2 λίτρα

300 g λουκάνικο για βράσιμο ή στήθος κοτόπουλου

3–4 βραστές, κρύες πατάτες

3–4 σφιχτά αβγά

1 ματσάκι ραπανάκια (8–10 κομμάτια)

3 αγγούρια

½ μάτσο πράσα (περ. 50 g)

Μαϊντανός και άνηθος

3 κ.σ. ξινή κρέμα γάλακτος

Μουστάρδα, ζάχαρη

- Κόψτε τις βραστές, αλλά ήδη κρύες πατάτες και τα αβγά στη βαθμίδα 1 σε κύβους. Κόψτε τα αγγούρια, τα ραπανάκια, το λουκάνικο ή αντίστοιχα το στήθος κοτόπουλου στη βαθμίδα 2 σε κύβους.
- Ανακατέψτε την ξινή κρέμα γάλακτος, το ψιλοκομμένο πράσο και τα αβγά καλά με τη μουστάρδα και τη ζάχαρη και αραιώστε με το Κβας.
- Προσθέστε τα κομμένα σε κύβους υλικά, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.



Σούπες & σάλτσες

Κρεμόσουπα κουνουπιδιού

(ορεκτικό για 4 άτομα)

1 μεγάλο κουνουπίδι (περ. 1 kg)

2–3 κ.σ. βούτυρο

400 ml ζωμός λαχανικών

400 ml νερό

200 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

αλάτι, μοσχοκάρυδο

1 κρόκος

Πετροσέλινο

- Πλένετε το κουνουπίδι και το κόβετε στα ανθάκια του.
- Λιώνετε το βούτυρο σε κατσαρόλα και σοτάρετε εκεί μέσα ελαφρά το κουνουπίδι ανακατεύοντάς το.
- Το σβήνετε με ζωμό λαχανικών, προσθέτετε μετά το νερό και το μισό από την κρέμα γάλακτος.
- Βράζετε τη σούπα και αφήνετε το κουνουπίδι να μαλακώσει σκεπασμένο σε χαμηλή βαθμίδα επί 10 λεπτά.
- Πολτοποιείτε τη σούπα.
- Καρυκεύετε με αλάτι και το μοσχοκάρυδο και βράζετε σε χαμηλή φωτιά επί άλλα 10 λεπτά.



Ντοματόσουπα

(2 μερίδες)

500 g μαλακές ντομάτες

1 κρεμμύδι

30 g λίπος

2 κ.σ. τοματοπολτός

2 κ.σ. αλεύρι

Αλάτι

Λευκό πιπέρι

1 κ.σ. ζάχαρη

1 κ.σ. ξίδι

100–150 ml νερό



- Πλένετε τις ντομάτες, τις κόβετε στα τέσσερα και τις πολτοποιείτε.
- Καθαρίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοτριβετε.
- Σοτάρετε τα τριμμένα κρεμμύδια σε λίπος, προσθέτετε τις πολτοποιημένες ντομάτες και βράζετε ελαφρά, πασπαλίζετε με αλεύρι και ανακατεύετε.
- Προσθέτετε τον τοματοπολτό και το νερό και βράζετε ανακατεύοντας.
- Καρυκεύετε τη σάλτσα και βράζετε επί 30 λεπτά σε χαμηλή φωτιά να μαλακώσει.
- Δοκιμάζετε τη σάλτσα και την καρυκεύετε συμπληρωματικά.

Μαγιονέζα

Βασική συνταγή

1 αβγό

1 κ.τ. μουστάρδα

1 κ.σ. Ξύδι ή χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

180 ml λάδι

Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.
- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα 2, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Συμβουλή: Η μαγιονέζα από κρόκο αβγού μπορεί να παρασκευαστεί πολύ εύκολα με τον δίσκο χτυπήματος. Αντί για ολόκληρο αβγό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τον κρόκο του αβγού.

Γλυκίσματα

Γρανίτα από φράουλες

(2–4 μερίδες)

250 g κατεψυγμένες φράουλες

100 g ζάχαρη άχνη

150 ml κρέμα γάλακτος

- Αναμιγνύετε όλα τα υλικά στη βαθμίδα 2, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.

Συμβουλή: Βάσει αυτής της συνταγής μπορείτε να παρασκευάσετε γρανίτα επίσης από άλλα κατεψυγμένα φρούτα όπως φραμπούζα, κόκκινο φίγγι και φραγκοστάφυλα.

Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

40 g βούτυρο (από το ψυγείο)

210 g λίπος (από το ψυγείο)

- Κόβετε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και το βάζετε μαζί με το μέλι στο μίξερ.
- Ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα 2 και ανακατεύετε επί περ. 30 δευτερόλεπτα.



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.

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; "Yemek tarifleri ve yararlı bilgiler" ek kitapçığına bakınız.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir. Modeller arasındaki farklılıklar belli edilmiştir.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz

Resim A

1 Döner şalter

- | | |
|------------|-------------------------------|
| 0/off | = Stop |
| M | = Moment devresi |
| | Azami devir sayısı. |
| | Döner şalteri sabit tutunuz. |
| Kademe 1-2 | = Çalışma hızı |
| Kademe 1 | = Düşük devir sayısı – Yavaş |
| Kademe 2 | = Yüksek devir sayısı – Hızlı |

2 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

3 Kablo gözü

Kap ve aksesuarları

Resim A

- 4 Karıştırma kabı
- 5 Kapak
 - 5a Tıkaç
 - 5b Tıkaç parçası

Aletler

Resim B

- 6a Alet tutucu
- 6b Çok fonksiyonlu bıçak
- 6c Dövme disk
- 6d Disk tutucu
- 6e Çevrilebilen rendeleme disk – kaba/ince
- 6f Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince
- 6g Rendeleme disk – orta incelikte
- 6h Narenciye sıkma ünitesi
- 6i Pürelleme ünitesi
- 6j Küp kesici

Mikser

Resim C

- 7 Mikser kabı
- 8a Kapak
- 8b Malzeme ilave etme veya doldurma ağız
- 8c Huni

Güvenlik bilgileri

Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız.

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

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamasına dikkat ediniz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz her kullandığınızda, işiniz bittikten sonra, cihazı temizlemeden önce, monte etmeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya herhangi bir arıza durumunda, elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin hemen yakınında olmamalıdır. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı elektrik kablosunun değiştirilmesi), sadece yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir. Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Kullanılması

Cihazı ve aksesuarlarını ilk kez kullanmaya başlamadan önce iyice temizleyiniz; bkz. "Temizlenmesi ve bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu kablo gözünden çekip çıkarınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

Kap ve aksesuarlar/aletler



Dönen alet ve takımlardan dolayı yaranma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı (5a) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Kap içinde yapılan çalaşmalar sadece mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı (2) kapalıyken yapılmalıdır ve kesinlikle mikser bardağı takılıyken yapılmamalıdır.

Çok fonksiyonlu bıçak (6b) Resim D

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.



Keskin bıçaklardan dolayı yaranma tehlikesi söz

Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik kulp kenarından tutunuz.

Çırpma diski (6c)

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme yönünde çeviriniz. Kabin dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmalıdır.
- Aleti takınız.
 - Alet tutucuyu kabin içine yerleştiriniz.
 - Çok fonksiyonlu bıçağı veya çırpma diskini alet tutucuya takınız (takma pozisyonuna dikkat ediniz – **Resim D5**) ve bırakınız.



Dikkat!

- *İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.*
- *Çok fonksiyonlu bıçağı (6b) takmadan önce, bıçak koruma yerinden çıkarınız.*

- Malzemeleri mikserle doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabin ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.



Dikkat!

Kap içindeki çalışmalarda cihaz sadece kap takılıyken, kapak takılı ve çevrilip kapatılmışken ve mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı kapalıyken çalıştırılabilir.

Doğrama diskleri Resim E **Çevrilebilen rendeleme diski (6e) – kaba/ince**

Müteakip besinleri rendelemek içindir:

Meyve, sebze ve peynir (sert peynir hariç, örn. Parmıcan).

Çevrilebilen kesme diski (6f) – kalın/ince
Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Rendeleme diski (6g) – orta kalınlıkta

Çiğ patates, sert peynir (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

- Diski takınız. İsteddiğiniz kesme/raspalama tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları **üzerine oturmaktadır**.
- Disk tutucuyu hafif çevirerek tahrik eksenine üzerine takınız.



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaç kullanınız.

- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörülmuş yuvanın içine oturmaktadır.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.

Bilgi:

Diğer kullanımlar için de elverişli diskleri, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz (özel aksesuarlar bölümüne bakınız).

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkaç çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.

Dikkat!

Kabı, kesilen veya rendelenen malzeme disk tutucuya kadar yükselmeden, yani kap dolmadan önce boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

- Aleti çıkarınız:
 - Alet tutucuyu çok fonksiyonlu bıçak veya çarpma diski ile birlikte kabın içinden çıkarınız. Çok fonksiyonlu bıçağı ya da çarpma diskini çıkarınız.
- **Çok fonksiyonlu bıçağı temizledikten sonra, üzerine bıçak koruyucu parçasını takınız.**
 - Disk tutucuyu, öngörülmuş yuvalar üzerinden tutarak kabın içinden yukarı kaldırınız. Diskleri çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Narenciye sıkma ünitesi (6h)

Resim F

Örn. portakal, greyfurt, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

Dikkat!

Yapılacak tüm çalışmalar sadece mikser tahriği koruyucu kapağı (2) kapalı konumdayken yapılmalıdır.

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme yönünde çeviriniz.
- Narenciye sıkma ünitesini takınız (narenciye sıkma ünitesindeki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar ana cihazda öngörülmuş yuvanın içine oturmaktadır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunu sıkamak için, döner şalteri Kademe 1 konumuna ayarlayınız ve suyu sıkılacak meyveyi narenciye suyunu sıkma konisi üzerine bastırınız.

Dikkat!

Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. Meyve suyu süzgeç sepetine ulaşmadan, kabı boşaltınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Narenciye presini çevirip çözünüz ve anahtarı çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Püreleme ünitesi **Resim G**

Yumuşak veya pişirilmiş meyve veya sebze pürelemek için:

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme yönünde çeviriniz.
- Püreleme süzgecini püreleme kanadı ile birlikte yerine takınız.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Döner şalteri Kademe **2** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.

Dikkat!

Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. Meyve suyu süzgeç sepetine ulaşmadan, kabı boşaltınız.

Azm. doldurma miktarı: 1000 g

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Püreleme ünitesini kabdan dışarı çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Küp kesici **Resim I/J**

Besinleri küp şeklinde kesmek için, küp kesici.



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

Keskinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız!

Küp kesici sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.

Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız.

Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, kesme diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.



Dikkat!

Kullanma bilgileri!

Küp kesici sadece patates (çiğ veya pişmiş), havuç, salatalık, domates, biber, soğan, muz, elma, armut, çilek, kavun-karpuz, kivi, yumurta, yumuşak peynir (örn. Feta, Mozzarella), yumuşak dilim peynir (örn. Emmentaler, Gouda), yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), pişmiş veya kızartılmış ve kemiksiz kanatlı kümes hayvanı eti için kullanılmaya elverişlidir.

Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

Çekirdekli meyveler (elma, şeftali vs.) işlenmeden önce, çekirdekler çıkarılmalıdır. Pişmiş veya kızartılmış et işlenmeden önce, kemikler çıkarılmalıdır.

Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması, küp kesicinin, kesme ızgarasının ve dönen bıçağın zarar görmesine neden olur.

Küp kesici amacına aykırı kullanılırsa, yapısı değiştirilirse veya gerektiği gibi kullanılmazsa, muhtemel hasarlardan Siemens-Electrogeräte GmbH firması sorumlu tutulamaz.

İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez (örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar).

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

Kademe 1: Pişmiş patates, havuç ve yumurta; yumuşak peynir (Feta, Mozzarella); salatalık; muz; çilek; kavun-karpuz.

Kademe 2: Çiğ patates ve havuç, yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), yumuşak dilim peynir (örn. Emmentaler, Gouda); biber; domates; soğan; elma, kivi.

Önemli bilgiler:

- Besinlerde kemik, çekirdek veya başka sert parça olmamalıdır.
- Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.
- Meyve/Sebze çok fazla olgunlaşmış olmamalıdır, aksi halde suyu akabilir.

- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur.
- Cihazın içine besin iterken, tıkaçta daha fazla veya daha az basınç uygulanarak, küplerin uzunluğunu etkileyebilirsiniz.

Küp kesicinin toplam monte edilmesi Resim 1

- Bıçak takımını ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz!
- Kesme diskini ana mesnede yerleştiriniz.
- 4 kilitleme mandalını, yerine oturuncaya kadar yukarı bastırınız.

Küp kesici ile çalışılması Resim J

- Kabı takınız ve sonuna kadar saatin dönme yönünde çeviriniz.
- Küp kesiciyi yerleştiriniz. Küp kesicideki ok ile kabın kulpundaki ok birbirine denk gelmelidir!
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapak dili sonuna kadar ana cihazda öngörölmüş yuvanın içine oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz çalışma kademesine (1 veya 2) ayarlayınız.
- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Eğer gerekirse, besinleri önce doğrayıp küçültünüz.

Dikkat!

Kabı zamanında boşaltınız:

- Azm. 500 gram malzeme işledikten sonra,
- küpler küp kesicinin alt kenarına ulaşmadan önce.

Bilgi: Farklı besinleri bir tarif dahilinde işleme esnasında, bir besinden diğer besine geçerken veya arada bir küp kesiciyi temizlemek gerekli değildir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Küp kesiciyi kabın içinden çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.

Mikser

Resim L



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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser e linizi sokmayınız!

Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlemiş durumda çalışır.

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması

Dikkat!

Mikserin çalıştırılabilmesi için, mikser kapağı ve karıştırma kabı kapağı ile birlikte takılmış ve çevrilip kilitlemiş olmalıdır. Aletleri kabin içinden çıkarınız!

- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını açınız. Bunun için arka tarafı yukarı kaldırınız ve ön tarafı açınız.
- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri mikserde doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,5 litre (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,5 litre). İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 100 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yanık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı çıkarınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendiğçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Mikser kapatıldıktan sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

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

Bilgi: Örn. havuç ve kırmızı lahanaya gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Çok fonksiyonlu bıçağı sadece plastik kulp kenarından tutunuz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Püreleme ünitesinin temizlenmesi

Resim H

Püreleme ünitesini temizlemek için parçalarına ayırabilirsiniz. Bunun için, alttan püreleme kanadına bastırarak, püreleme süzgecinden dışarı çıkarınız.

Küp kesicinin temizlenmesi

Resim K

Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız:

- 4 kilitleme mandalını dışa doğru bastırınız ve kesme diskini çıkarınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.
- Bıçak ünitesini ana mesnetten dışarı çıkarınız.
- Tüm parçaları musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Temizlemek için parçaları bulaşık makinesine **yerleştirmeyiniz**; bıçaklar körleşir. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.

Mikserin temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar vermez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı). Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).

Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış mikserle doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

Resim M

- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi



Yaralanma tehlikesi!

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Bıçak parçasını kanatlar üzerinden saatin çalışma yönünde çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerini örtecek konumda olsun (konum -> **Resim M6**).

Cihazın muhafaza edilmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını kapatınız.
- Kabi yerine takınız.
- Çok fonksiyonlu bıçağı muhafaza etmek için, daima bıçak koruyucu üniteyi takınız.

- Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz.

Bilgi:

Muhafaza etme olanakları için bakınız

Resim N. Muhafaza etme olanakları için bakınız Resim I. Kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını kabin içinden ya da mikserin içinden çıkarınız. Sadece gerekli olan parçaları takınız.

Özel aksesuarlar – Diskler

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

MZ5PS02 – Patates kızartması ve meyve salatası malzemeleri kesmek için kullanılır.

MZ5JS01 – Asya türü sebze kesmek için kullanılır.

MZ5RS01 – Patates köftesi ve rendelenmiş çiğ patatesten yapılan patates kızartması için patates rendelemek için kullanılır.

MZ5KP01 – Meyve, sebze ve peynir kesmek ve rendelemek için kullanılır.

Arıza durumunda yardım



Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Kap ve aksesuarlar

Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi:

- Karıştırma kabını (4) sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Kapağı (5) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını (2) kapatınız.

Mikser

Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

Giderilmesi:

- Karıştırma kabını (4) kapak (5) ile birlikte takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikseri (7) sonuna kadar çevirip sıkınız.
- Mikser kapağını (8a) takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız.



Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

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

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Tarifler ve yararlı bilgiler

Yararlı bilgiler

Çok fonksiyonlu bıçak Doğramak



Otsu baharatlar (sibulet hariç), 10–50 g

- Kuru kap içinde Kademe 2 ile doğrayınız.

Sarımsak, azm. 500 g

- Kademe M ile doğrayınız.

Soğan, azm. 500 g

- Soğanları dörde bölünüz.
- Kademe M ile doğrayınız.

Sebze veya patates, çiğ, 100–500 g

- Sebzeyi/patatesleri küçük parçalar halinde kesiniz.
- Cihazı birkaç kez ikişer saniye sürecek şekilde Kademe M de çalıştırarak, besinleri doğrayınız.

Fındık veya badem, 100–500 g

- Kademe 2 ile doğrayınız.

Sert peynir (örn. parman), 100–500 g

- Kademe 2 ile doğrayınız.

Küçük kahvaltılık ekmek, sert, 1–6 adet

- Küçük kahvaltılık ekmeklerini dörde bölünüz.
- Kademe 2 ile doğrayınız.

Et veya ciğer, 50–500 g

- Eti kıkırdak, kemik, deri ve sinirlerden arındırınız.
- Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz.
- Kademe 2 ile doğrayınız.
- Etten hamur, dolma içi ve börekler için, eti baharatlar ve harcı ile birlikte işleyiniz.

Pürelemek/Karıştırmak

Meyve veya sebze, azm. 500 g



- Meyveleri/Sebzeyi baharatlar ile birlikte Kademe 2 de püre şeklinde işleyiniz.
- Gerekirse su veya uygun sıvı ilave ediniz ve işlemeye devam ediniz.

Dövme diski

Çırpma

Yumurta akı, 2–6 yumurtanın akı

- Kademe 2 de çırpınız.
- Çırpılmış yumurta akını hazırlanacak besine Kademe 1 de karıştırınız.

Kremşanti, 200–600 g

- Kademe 1 de çırpınız.
- Kremşantiyi hazırlanacak besine Kademe 1 de karıştırınız.

Çevrilebilen kesme diski

Kesme

Sebze, azm. 500 g

- Pişmiş sebzeyi önce soğumaya bırakınız.
- Kademe 1 veya Kademe 2 de kesiniz.

Çevrilebilen rendeleme diski

Müteakip besinleri rendelemek içindir:

Meyve, sebze ve peynir (sert peynir hariç, örn. Parmıcan) azm. 500 g

- Kademe 1 veya kademe 2 ayarında rendeleyiniz.

Narenciye sıkma ünitesi

Narenciye suyu sıkılması

Narenciyeler, azm. 1000 g

- Kademe 1 veya Kademe 2 de sıkınız.

Püreleme ünitesi

Pürelemek

Meyve veya sebze (çekirdekli meyvelerin çekirdekleri çıkarılmalıdır); çiğ, yumuşak, olgunlaşmış meyveler (örn. domates, üzüm, böğürtlen türleri); azm. 1000 g

- Meyve/sebze suyu santrifüjü.
- Gerekliğinde meyveleri/sebzeleri yumuşayınca kadar kaynatınız ve mümkünse daha sıcakken, 2 kademesinde püreleyiniz.

Bilgi: Reçel yapmak için kullanılacak meyveleri (böğürtlen türü meyveler, sapları hariç) su veya sıvı ilave etmeden, karıştırarak kaynatınız ve sonra püreleyiniz.

Küp kesici

Besinlerin salatalarda, çorbalarda, soslarda veya katık olarak kullanılmasında için, küp şeklinde kesilmesi içindir.



Tarifler

Fırında pişirmek

Bisküvi hamuru

Temel tarif (örn. alabilen kasnak kalıp, 26 cm çapında)

3 yumurta

3–4 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şekeri

150 g un

50 g nişasta

1 kahve kaşığı kabartma tozu

- Malzemeleri 2 dakika 1 kademesinde karıştırınız.

- Unu, nişastayı ve kabartma tozunu karıştırınız.

- Cihazı Kademe 1 e alınız ve un karışımını ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz.

- ½–1 dakikadan fazla karıştırmayınız.

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı

Temel tarif

3 yumurta

175 g şeker

175 g öğütülmüş fındık

75 g graten

- Yumurtaları ve şekeri 2 dakika 1 kademesinde küpük oluşana kadar karıştırınız.
- Cihazı Kademe 1 e alınız, öğütülmüş fındıkları ve grateni ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz.
- Sadece kısa bir süre karıştırınız.

Mayalı örgü kek

Temel tarif

500 g un

25 g maya veya 1 paket kuru maya

210–220 ml sıcak süt

1 yumurta

1 tutam tuz

80 g şeker

60 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ

Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş

- Malzemeleri kısaca 1 kademesinde, sonra 1 2 dakika 2 kademesinde yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 1½ misli.



Yararlı bilgiler:

- Doğranmaması gereken kuru üzüm, şekerlenmiş limon kabuğu, şekerlenmiş portakal kabuğu, vs. malzemeleri elden karıştırınız.
- Ağır ve orta ağır mayalı hamurlar:
... azm. 750 g un
- Hafif mayalı hamurlar:
... azami 500 g un

Pizza hamuru**Temel tarif**

250 g un

10–15 g maya veya ½ paket kuru maya

½ kahve kaşığı şeker

1 tutam tuz

2 çorba kaşığı likit yağ

125–150 ml sıcak su

- Malzemeleri kısaca 1 kademesinde, sonra 1 2 dakika 2 kademesinde yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 3 misli

**Viyanalı usulü ştrudel hamuru****Temel tarif**

250 g un

1 tutam tuz

3 çorba kaşığı likit yağ

1 çorba kaşığı sirke

125 g sıcak su

- Malzemeleri kısaca 1 kademesinde, sonra 2 dakika 2 kademesinde yoğurunuz.
- Hamurun üzerine yağ sürünüz ve sıcak bir çanak altında yaklaşık 30 dakika bekletin. Ardından alışıla gelmiş şekilde işleyiniz.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

**Mayasız hamur****Temel tarif**

500 g un

250 g margarin veya tereyağı
(oda sıcaklığında)

4 yumurta

250 g şeker

1 paket vanilya şekeri

1 paket kabartma tozu

150 ml süt

- Malzemeleri yaklaşık 1–3 dakika kademe 2 de karıştırınız.

**İçecekler****Portakal Miks Kokteyli**

½ litre portakal suyu (6 portakal)

2–4 çorba kaşığı limon suyu (1 limon)

300 g konserve kayısı

10 küp buz

4 kahve kaşığı şeker veya bal

- Portakal ve limonları ikiye bölünüz ve narenciye sıkma ünitesi ile suyunu sıkınız.
- Sıkılan suyu, kayısıları ve küp buzları mikserle doldurunuz ve yakl. 30 saniye 2 kademesinde karıştırınız.
- Şeker veya bal katarak tatlandırınız.
- Soğuk şekilde servis yapınız.

Çikolatalı süt

(azami miktar)

100 g çikolata

400 ml sıcak süt

- Çikolatayı 2 kademesinde doğrayınız.
- Sıcak sütü ilave ediniz ve karıştırınız.

**Salatalar****Salata "Olivie"**

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

2 pişirilmiş havuç

4 tam pişmiş yumurta

200 g pişirilmiş tavuk göğsü eti

1–2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık

1–2 salataya doğranan salatalık

300 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)

Tuz ve karabiber

250 g mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları ve yumurtaları 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz. Salatalıkları ve eti 2 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeleri ilave karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.



Salata "Vinaigrette"

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

500 g pişmiş kırmızı pancar

2 pişirilmiş havuç

2 turşu salatalık

100 g küçük bezelye

½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)

Tuz ve karabiber

100 ml yemeklik likit yağ

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, kırmızı pancarı ve Frenk soğanını 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz. Turşu salatalıkları 2 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.



Karides salatası

(yakl. 4 kişi için)

300 g pişirilmiş et

300 g pişirilmiş, soğutulmuş patates

200 g salataya doğranan salatalık

Yeşil yaprak salat

50 g karides eti

3 tam pişmiş yumurta

150 g mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları ve karides etini 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz. Pişmiş eti 2 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.



Çiğ sebzelı salata

(2-4 kişilik)

4 havuç

1 alabaş

1 elma

1 kabak

1 salatalık

¼ karnabahar

100 g sürme peynir

Yoğurt sosu

100 g yoğurt

100 g ekşi krema

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı keçap

1 tutam tuz

1 tutam şeker

3 çorba kaşığı sirke

- Havuçları kaba bir fırça ile, musluktan akan su altında temizleyiniz ve rendeleme diski ile rendeleyiniz.
- Alabaşı soyunuz, kalın dilimler halinde kesiniz ve rendeleme diski ile rendeleyiniz.
- Kabağı ve salatalığı yıkayınız, uzunlamasına kesiniz ve kesme diski ile kesiniz.
- Karnabaharı yıkayınız ve parçalarına ayırınız.
- Sos için gerekli malzemeleri mikser içinde işleyiniz ve salataya karıştırınız.
- Salatayı tabaklara aktarınız ve üzerine sürme peynir dağıtınız.
- Salata tabaklara konulmalı ve üzerine taze kremalı peynir dağıtılmalıdır.



Salata "Stolichny"

(2 kişilik)

150 g jambon

3 pişirilmiş, soğutulmuş patates

2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık

1 pişirilmiş havuç

Bezelye, yarım kutu

Tuz ve karabiber

Sos:

¼ kutu krema

¼ kavanoz mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve havucu 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz. Jambonu ve salatalıkları 2 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırınız. Krema ve mayonez ile karıştırıp hazırlayınız.



Çorbalar & Soslar

Kremalı karnabahar çorbası

(4 kişilik ön sıcak)

1 büyük karnabahar (yakl. 1 kg)

2-3 çorba kaşığı tereyağı

400 ml sebze suyu

400 ml su

200 ml krema

Tuz, küçük Hindistan cevizi

1 yumurta sarısı

Frenk maydonuzu

- Karnabaharı yıkayınız ve parçalarını sapların hemen üzerinden keserek ayırınız.
- Ocakta tere yağı köpürtünüz, karnabaharları içinde karıştırarak bir süre kızartınız.
- Üzerine sebze suyu dökünüz, suyu ve kremanın yarısını ilave ediniz.
- Çorbayı kaynatınız ve karnabaharı kapak kapalı şekilde düşük kademede 10 dakika pişirip yumuşatınız.
- Çorbayı püreleyiniz.
- Tuz ve küçük Hindistan cevizi ile tad veriniz ve 10 dakika daha pişiriniz.
- Yumurta sarısını bakiye krema ile karıştırınız ve çorbaya terbiye veriniz. Çorbayı artık kaynatmayınız.
- Frenk maydonuzu ile servis yapınız.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre brokkoli ile de kremalı çorba yapılabilir.

Çorba "Okroshka"

(4-6 kişilik)

Kvas, 2 litre

300 g pişirilmiş sucuk/sosis veya tavuk göğsü eti

3-4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

3-4 tam pişmiş yumurta

1 demet küçük kırmızı turp (8-10 adet)

3 salataya doğranan salatalık

½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)

Maydanoz ve dereotu

3 çorba kaşığı krema

Hardal, şeker



- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve yumurtaları 1 kademesinde küp şeklinde kesiniz. Salatalıkları, küçük kırmızı turpları, sucuğu ya da tavuk göğsü etini 2 kademesinde küp şeklinde kesiniz.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırınız ve Kvas ile sulandırınız.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

Domates sosu

(2 kişilik)

500 g yumuşak domates

1 soğan

30 g katı yağ

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı undan sonra

Tuz

Beyaz biber baharatı

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı sirke

100-150 ml su

- Domatesleri yıkayınız, dörde bölünüz ve püreleyiniz.
- Soğanı soyunuz ve ince kıyınız.
- Kırılmış soğanları yağda kızartınız, doğranmış ve ezilmiş domatesleri ilave ediniz ve kısaca kızartınız, üzerine un serpiştiriniz ve karıştırınız.
- Domates salçasını ve suyu ilave ediniz ve karıştırarak kaynatınız.
- Sosa baharat ilave ediniz ve 30 dakika düşük ateşte pişirip yumuşatınız.
- Sosa istediğiniz kadar baharat ilave ediniz.



Mayonez

Temel tarif



- 1 yumurta
- 1 kahve kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 180 ml likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 1 kademesinde karıştırınız.
- Cihazı 2 kademesine alınız, yağı yavaşça huniden içeri dökünüz ve muntazam bir mayonez karışımı oluşuncaya kadar karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Yararlı bilgi: Çırpma diski ile, yumurta sarısından çok iyi mayonez yapılabilir. Bütün yumurta yerine, sadece yumurta sarısı kullanılır.

Tatlılar

Çilek şerbeti

(2-4 kişilik)



- 250 g dondurulmuş çilek
- 100 g pudra şekeri
- 150 ml krema

- Malzemeleri, krema şeklinde bir dondurma oluşuncaya kadar, 2 kademesinde karıştırınız.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre, ahududu, böğürtlen, beктаşi üzümü gibi başka dondurulmuş meyveler de şerbet şeklinde hazırlanabilir.

Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı



- 40 g tereyağı (buzdolabından)
- 210 g bal (buzdolabından)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde bölünüz ve bal ile birlikte mikserle doldurunuz.
- Cihazı 2 kademesine alınız ve yakl. 30 saniye karıştırınız.

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. Ürününüzle 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 iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

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

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Caddesi. No51 34770

Ümraniye-İSTANBUL



DİKKAT

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

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMZASI VE KAŞESİ :

MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKASI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

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
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı 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	EkmeK Kızartma Mak.	87011	13.07.2010
Siemens	Su Isıtıcı (Kettle)	86085	29.06.2010
Siemens	Mutfak Robotu	87695	21.07.2010
Siemens	Tost Makinası	87027	13.07.2010
Siemens	Saç Kurutma Mak.	87489	16.07.2010
Siemens	Narenciye Sıkacağı	88070	12.07.2010
Siemens	Elektrikli Saç Maşası	87129	14.07.2010
Siemens	Sarılı 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	Kattı 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



المايونيز

المقادير الأساسية

عدد 1 بيضة

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

قليل من الملح

قليل من السكر

حوالي 180 ميلي لتر زيت

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

- تخلط المكونات (فيما عدا الزيت) عدة ثواني على الدرجة 1.

- ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ويضاف الزيت ببطء من خلال القمع وتضرب مكونات المايونيز في الخلاط حتى تستحلب.

أقصى كمية: ضعف المقدار الأساسي

نصيحة: يمكنك تحضير المايونيز الذي يحتوي على البيض باستخدام الحفق يمكنك إضافة صفار البيض فقط بدلا من البيضة كامل .



الحلويات

كريمة الفراولة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

250 غرام فراولة مجمدة

100 غرام سكر بودرة

150 ميلي لتر قشدة

- تضرب المكونات بالجهاز على الدرجة 2 ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة.

نصيحة: يمكن تحضير هذه الكريمة باستخدام فواكه أخرى مجمدة مثل التوت الشوكية أو عنب الذئب أو حبات الفاكهة الزرقاء.



معجون العسل لدهن الحبز

40 غرام زبد (بارد من الثلاجة)

210 غرام عسل (بارد من الثلاجة)

- قطع الزبد إلى قطع صغيرة أضفها إلى العسل في الخلاط.

- قم بخلطهما لمدة 30 ثانية على الدرجة 2.

الحساء والصلصة

حساء القرنبيط بالكريمة

(حساء ل 4 أشخاص يقدم في بدء قائمة الطعام)
 عدد 1 ثمرة قرنبيط كبير (حوالي 1 كيلو غرام)
 من 2 إلى 3 ملاعق كبيرة زبد
 400 ميلي لتر بهريز خضروات
 400 ميلي لتر ماء
 200 ميلي لتر قشدة
 ملح و جوز الطيب
 عدد 1 صفار بيضة نيئة
 كزبرة

- يغسل القرنبيط ويقع إلى أجزاء من أسفل العنق.
 - يقدر الزبد على نار الموقد . يشوح القرنبيط في الزبد مع التقليب المستمر.
 - ثم يضاف له البهريز والماء ونصف كمية القشدة .
 - يغلى الحساء ثم يغطى الوعاء ويطهى لمدة 10 دقائق على نار هادئة.
 - يصفى الحساء
 - يضاف إليه الملح وجوز الطيب ويطهى على نار هادئة لمدة 10 دقائق أخرى.
 - يخلط صفار البيض على الجزء المتبقي من القشدة ويضاف إلى الحساء. ولا يعاد غلى الحساء بعد إضافة البيض.
 - ثم يزين الحساء بالكزبرة ويقدم .
- نصيحة:** يمكن أيضا إعداد حساء البروكولي باستخدام هذه المقادير.



حساء "Okroshka"

(مقدار حوالي 4 أشخاص)

2 لتر Kwas

300 غرام سجق أو لحم صدر دجاج
 من 3 إلى 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
 من 3 إلى 4 بيضات مسلوقة
 حزمة فجل رومي (من 8 إلى 10 قطع)
 ½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)
 بقدونس و شبت
 3 ملاعق قشدة رائبة
 مسطرده وسكر

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع الخيار والفجل الرومي والسجق أو لحم صدر الدجاج إلى مكعبات على درجة التشغيل 2.
- تخلط القشدة الرائبة بكرات بشوشة بعد فرمه مع البيض والمسطرده والسكر خلطا جيدا ثم يضاف لهم مشروب Kwas وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها والبقدونس والشبت المفروم.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

صلصة الطماطم

(كمية لشخصين)

500 غرام طماطم ناضجة

عدد 1 بصلة

30 غرام سمن

2 ملاعق كبيرة معجون طماطم

ملعقتان كبيرتان طحين

ملح

فلفل أبيض

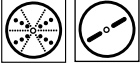
1 ملعقة كبيرة سكر

1 ملعقة كبيرة خل

150-100 ميلي لتر ماء

- تغسل الطماطم وتقطع إلى أربع أجزاء وتصفى.
- يقشر البصل ويخروط بشكل ناعم في المحرطة العامة.
- يشوح البصل المحروط في السمن ثم تضاف إليه الطماطم وخمر لفترة قصيرة . ثم يرش عليها الدقيق وتقلب المكونات.
- ثم يضاف إليها معجون الطماطم والماء وتغلى المكونات مع التقليب المستمر.
- تضاف التوابل للصلصة وتطهى لمدة 30 دقيقة على نار هادئة.
- تزود الصلصة بالتوابل حسب الرغبة الشخصية.





السلطة الطازجة

- (كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)
- 4 جزرات
- ثمرة لفت (كولرابي)
- تفاحة
- ثمرة كوسة
- خيارة
- ¼ ثمرة قرنبيط
- 100 غرام جين جديد



سلطة "Stolichny"

- (مقدار لحوالي شخصين)
- 150 غرام لحم مسلوق
- 3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
- حبتان خيار ملح أو مخلل
- حبة جزر مسلوقة
- بسلة، نصف علبة محفوظة
- ملح وفلفل
- الصلصة:
- ¼ نصف علبة قشدة رائبة
- ¼ كوب مايونيز



صلصة الزبادي

- 100 غرام زبادي
- 100 حليب رايب
- فص ثوم
- ملعقة كيتشوب
- قليل من الملح
- قليل من السكر
- ثلاثة ملاعق كبيرة خل
- يغسل الجزر وينظف بواسطة فرشاة خشنة أسفل ماء جاري ثم يبشر في الجهاز
- يقشر اللفت (كولرابي) ويقطع شرائح سميكة ثم يبشر
- يغسل التفاح ويقطع إلى أربع قطع ويبشر باستخدام قرص البشتر.
- تغسل الكوسة والخيار، ثم تقطع طوليا ثم تقطع باستخدام قرص التقطيع
- يغسل القرنبيط ويقطع إلى أجزاء صغيرة.
- تخلط مكونات الصلصة وتضرب في الخلاط ثم تضاف إلى السلطة.
- تنسق السلطة في طبق وتوزع فوقها قطع الجبن.



سلطة الجمبري

- (مقدار لحوالي 4 أشخاص)
- 300 غرام لحم مسلوق
- 300 غرام بطاطا مسلوقة وباردة
- 200 غرام خيار
- سلطة خضراء
- 50 غرام جمبري مقشر
- 3 بيضات مسلوقة
- 150 غرام مايونيز
- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض والخيار و الجمبري المقشر إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع اللحم المسلوقة على درجة التشغيل 2.
- قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.

العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية



500 غرام طحين

250 غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)

4 بيضات

250 غرام سكر

كيس فانيليا

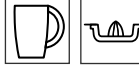
كيس خميرة بيكنج بودر

150 ميلي لتر لبن

● يتم إعداد المحتويات لمدة من 1 إلى 3 دقائق على درجة 2.

المشروبات

كوكتيل خليط البرتقال



½ لتر عصير برتقال (الكمية ل 6 أشخاص)

من 2 إلى 4 ملاعق عصير ليمون (ليمونه واحدة)

300 غرام مشمش معلب

10 قطع ثلج

4 ملاعق كبيرة سكر أو عسل

● قطع البرتقال والليمون إلى نصفين وقم بعصرهم

في عصارة الموالج.

● قم بوضع العصير والمشمش وقطع الثلج بالخلط

وشغل الجهاز لمدة 30 ثانية على الدرجة 2.

● قم بتحلية الكوكتيل بالسكر أو العسل.

● يقدم الكوكتيل مثلجا.

لبن بالشكولاته



(أكبر كمية يمكن خضيرها)

100 غرام شكولاته

400 ميلي لتر لبن ساخن

● تقطع الشكولاته على الدرجة 2.

● يضاف إليها اللبن الساخن ويضربا معا في الخلاط.

السلطات

سلطة "Olivie"

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان جزر

4 بيضات مسلوقة

200 غرام لحم صدر دجاجة مسلوقة

من 1 إلى 2 حبة خيار ملح أو مخلل

من 1 إلى 2 حبة خيار

300 غرام بسله. صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)

ملح وفلفل

250 غرام مايونيز

● تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر

والبيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.

● ثم يقطع الخيار واللحم على درجة التشغيل 2.

● ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف

إليها البسله.

● أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

● ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.

سلطة "Vinaigrette"

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

500 غرام بنجر أحمر مسلوقة

حبتان خيار ملح

100 غرام بسله. صغيرة الحجم

½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)

ملح وفلفل

● تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر

والبنجر الأحمر وكرات بشوشة إلى مكعبات على

درجة التشغيل 1.

● ثم يقطع الخيار على درجة التشغيل 2.

● ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف

إليها البسله.

● أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

● ثم أضف إليها قليل من زيت الطعام وقم بتقديمها.



الوصفات

الخبز والكعك



الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية (لعمل صينية قطرها 26 سم)

3 بيضات

3 أو 4 ملاعق ماء ساخن

150 غرام سكر

1 كيس فانيليا

150 غرام طحين

50 غرام نشا

1 ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر

● توضع المكونات في الجهاز وتضرب لمدة دقيقتين على درجة 1.

● يخلط الطحين والنشا والخميرة معاً.

● يشغل الجهاز على درجة 1 ويضاف الخليط من خلال فتحة إضافة المواد.

● لا يضرب الخليط لمدة تزيد عن ½ إلى 1 دقيقة .

كعكة تورتة الفاكهة

المقادير الأساسية

3 بيضات

175 غرام سكر

175 غرام بندق مفري

75 غرام سمسم

● يضرب السكر والبيض لمدة دقيقتين على درجة 1

● يشغل الجهاز على درجة 1 ويضاف البندق والسمسم من خلال فتحة إضافة المواد.

● ثم يخلط لفترة قصيرة.

خبز السكر المضفر

المقادير الأساسية

500 غرام دقيق

25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة

حوالي 210 إلى 220 ملي لتر لبن دافئ

بيضة

قليل من الملح

80 غرام سكر

60 غرام سمن بعد أن يسيح ويبرد

قشرة نصف ليمونة . مبشورة

- تخلط مكونات العجين لفترة قصيرة على درجة 1. ثم يشغل على درجة 2 لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: المقدار الأساسي مرة ونصف.

نصائح:

- عند الرغبة في إضافة بعض الزبيب أو قطع الفواكه والموالح المجففة التي لا تحتاج إلى تقطيع . يمكن إضافتها وخلطها باليد بدون الحاجة للجهاز.
- عجين الخميرة الثقيل وعجين الخميرة أكثر ثقلاً: حتى 750 غرام طحين
- عجين الخميرة الخفيف : حتى 500 غرام طحين



عجين البيتزا

المقادير الأساسية

250 غرام طحين

15–10 غرام خميرة أو عبوة خميرة مجففة

ملعقة صغيرة من السكر

قليل من الملح

2 ملاعق زيت كبيرة

حوالي 150 إلى 125 ميلي لتر ماء دافئ

● تعجن المكونات أولاً لفترة قصيرة على درجة 1. ثم

لمدة تتراوح بين دقيقة ودقيقتين على درجة 2

● أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير الأساسية

رقائق فطائر فينا

المقادير الأساسية

250 غرام طحين

قليل من الملح

3 ملاعق كبيرة زيت

ملعقة كبيرة خل

125 غرام ماء دافئ

● تخلط مكونات العجين لفترة قصيرة على درجة 1. ثم يشغل على درجة 2 لمدة دقيقة إلى دقيقتين.

● يدهن العجين بالزيت ويغطي بطبق ويترك في مكان دافئ لمدة 30 دقيقة. ثم يجهز كالعادة.

● أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير الأساسية



وصفات ونصائح:

سكين متعدد الاستخدامات

لتقطيع

الأعشاب (فيما عدا الكرات)

كمية حوالي 10 إلى 50 غرام

- توضع في الوعاء بعد جفيفه ثم تقطع على درجة 2.

الثوم . أقصى كمية 500 غرام

- يقطع على درجة M

البصل . أقصى كمية 500 غرام .

- يقطع البصل إلى أربع أجزاء.

- ثم يقطع على درجة M

الخضروات أو البطاطس. نيئة.

كمية حوالي 100 إلى 500 غرام

- تقطع الخضروات والبطاطس إلى قطع.

- ثم تقطع بتشغيل الجهاز على درجة M عدة مرات

لمدة 2 ثانية في كل مرة.

المكسرات أو الجوز. كمية حوالي 100 إلى 500 غرام

- تقطع على درجة 2.

الجبن الجاف (مثل البارميزان) حوالي 100 إلى 500 غرام

- تقطع على درجة 2.

الخبز . الأشياء الجافة، من 1 إلى 6 قطع

- يقطع الخبز إلى أربع قطع

- ثم يقطع على درجة 2.

اللحم والكبد. كمية حوالي من 50 إلى 500 غرام

- ينع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف

والعظام والجلد .

- ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.

- ثم يقطع على درجة 2.

• عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو

للحشو بصفة عامة تقطع اللحم بعد خلطها

بالتوابل.

لعمل المعجون/الخلط

فواكه أو خضروات. أقصى كمية 500 غرام

- تهرس الفواكه/الخضروات مع التوابل على درجة 2.

- يضاف إليها السوائل طبقا للحاجة ويستمر هرسها

للملحظة المطلوبة.

مخفق

تحفق

بياض البيض النيئ: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ

- يخفق على درجة 2.

- ثم على درجة 1 لرفع بياض البيض المخفق.

القشدة / من 200 إلى 600 غرام

- تخفق على درجة 1.

- ثم على درجة 1 لرفع القشدة المخففة

قرص تقطيع ذو وجهين

لتقطيع

الخضر . أقصى كمية 500 غرام

- تترك الخضروات المسلوقة حتى تبرد.

- ثم تقطع على درجة 1 أو درجة 2.

قرص تخريط مجهز بسكين لِكِلَا جانبيه

- لشرائح طولية سميكة/رفيعة

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن فيما عدا

النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارمسان/

الجبن الرومي).

- تقطع أو تبشر على درجة 1 أو درجة 2.

عصارة الحمضيات

لعصر

الحمضيات . أقصى كمية: 1000 غرام

- تعصر على درجة 1 أو درجة 2

جهازية التصفية

لتصفية

الفواكه أو الخضر (يجب استبعاد النواة من الفواكه)

النيئة، والطرية، والفواكه الناضجة لحد كبير (مثل

الطماطم والعنب والفراولة) أقصى كمية 1000 غرام

- تقطع الفواكه إلى قطع صغيرة .

- يمكن عند الضرورة سلق الخضروات/الفواكه ويفضل

أن تصفى ساخنة على درجة 2.

نصيحة: عند الرغبة في إعداد المربى تسلق الفواكه

(الفراولة وما شابهها) بدون إضافة سوائل مع التقليب

المستمر ثم تصفى.

جهازية تقطيع المكعبات

لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات

لاستخدامها في عمل السلطات وأنواع الحساء

المختلفة والصلصات أو لتقديمها بجانب المأكولات

الأخرى.



تركيب الخلاط



خطر الإصابة بجروح!

لا تقم على الإطلاق بتركيب أجزاء الخلاط في بعضها البعض إذا كان الإناء مُركباً على هيكل الجهاز.

- ركب حلقة الإحكام في وحدة السكين.
- ركب وحدة السكين من أسفل في إناء الخلاط.
- امسك وحدة السكين من أجنحتها ثم أدركها في اتجاه دوران عقارب الساعة حين إحكام تثبيتها. (شكل M6)

حفظ الجهاز

- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- اغلق الغطاء الواقي من المحرك.
- يتم تركيب الوعاء.
- ضع السكين متنوع الاستخدام في الجراب الواقي من حفظه فيه.
- ادخل سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المخصص له.

ملاحظة

يمكن استخلاص الكيفية الخاصة بإمكانيات حفظ الجهاز من الشكل N. ينبغي الالتفات إلى إخراج سائر الملحقات الإضافية من الوعاء أو من إناء الخلاط قبل الشروع في استخدام الجهاز. قم فقط بتركيب الأجزاء اللازمة للاستخدام.

الملحقات الإضافية – أقراص

يمكن الحصول عليها لدى المحلات التجارية المتخصصة)
القرص MZ5PS02 – ملائم لتقطيع البطاطس المقلية ومكونات سلطات الفواكه.
القرص MZ5JS01 – ملائم لتقطيع الخضراوات الأسيوية.
القرص MZ5RS01 – ملائم لتخريط البطاطس ولكفتة البطاطس والبطاطس المبرومة.
القرص MZ5KP01 – ملائم لتقطيع ولتخريط الفواكه والخضراوات والجبن.

ملاحظات مفيدة عند الأعطال



خطر الإصابة بجروح!

يُرجى الانتباه إلى فصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس قبل الشروع في إصلاح الأعطال.

الوعاء المُجهز بملحقات إضافية

العطل:

الجهاز لا يمنع عن التشغيل.

إصلاح العطل:

- أدر الوعاء (4) حين سماع الطقطقة الدالة على إحكام تثبيته.
- ركب الغطاء (5) ثم أدره حين سماع الطقطقة الدالة على إحكام تثبيته.
- اغلق الغطاء الواقي من المحرك (2).

الخلاط

العطل:

الجهاز لا يمنع عن التشغيل.

إصلاح العطل:

- ركب الوعاء (4) والغطاء (5) ثم أدركهما حين سماع الطقطقة الدالة على إحكام تثبيته.
 - أدر الخلاط (7) حين سماع الطقطقة الدالة على إحكام تثبيته.
 - ركب غطاء الخلاط (8a) ثم أدره حين سماع الطقطقة الدالة على إحكام تثبيته.
- وإذا غير ذلك من الأعطال فينبغي الاتصال بأحد مراكز الخدمة التابعة لنا.



ملحوظة هامة:

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية المستهلكة

(WEEE – waste electrical and electronic equipment)
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

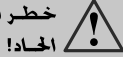
شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

- قم بضغط القوامط الأربع إلى الخارج ثم قم بنزع سكين تقطيع المععبات.
- قم بتنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.
- قم بنزع تجهيزة السكين من حامل أداة العمل الرئيسي.
- قم بتنظيف كافة الجزاء تحت الماء المنهمر.
- لا يجب غسل الأجزاء بماكينه غسل الأواني. حيث أن السكاكين تفقد حدتها ولهذا يجب تنظيفها بفرشاة.

تنظيف الخلاط

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين



الحادث!

جُنب لمس سكين الخلاط بيدك دون حماية. ويُستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

ويُفضل القيام بتنظيف الخلاط مباشرة بعد الفراغ من استخدامه مما يحول دون تصلب البقايا الملتصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية المتواجدة في البهارات). إن كلاً من إناء الخلاط والغطاء والقمع مهياً للغسيل في غسالة الأواني.

أما وحدة السكين فليست مهياً للغسيل في غسالة الأواني. ولذا فينبغي غسلها تحت الماء المناسب من الصنبور (ويجب جُنب نفعها في الماء).

نصيحة: ضع شيئاً من الماء مع قليل من أحد المنظفات في إناء الخلاط المركب في الجهاز ثم قم بتشغيل الجهاز لبضع ثواني على بعد ضبطه الدرجة M. افرغ إناء الخلاط من الماء ثم اشطفه بماء نقي.

شكل M فك الخلاط

- أدر وحدة السكين من أجنحتها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة. وإذا دعت الحاجة فيمكن الاستعانة بغطاء الخلاط.
- ويؤدي ذلك إلى حلحة وحدة السكين.
- اخرج وحدة السكين ثم قم بفصل حلقة الإحكام عنها.

تنبيه!

من الممكن أن يطرأ ضرر على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم في تنظيف الجهاز أيّاً من المنظفات ذات الطبيعة الكاشطة.

ملاحظة: ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام.

تنظيف هيكل الجهاز

- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- امسح هيكل الجهاز بفوظة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيئاً قليلاً من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين



الحادث!

لا تمسك السكين متنوعة الاستخدام إلا من طرف المقبض المصنع من البلاستيك.

إن كافة الأجزاء مهياً للغسيل في غسالة الأواني. جُنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أن قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

تنظيف عصارة الموالح

إن كافة الأجزاء مهياً للغسيل في غسالة الأواني. ويُفضل القيام على الفور بتنظيف تجهيزة العصر الخروطية الشكل بعد الفراغ من استخدامها بغسل كافة جوانبها تحت الماء المناسب من الصنبور مما يحول دون تصلب البقايا الملتصقة بها.

تجهيزة التصفية

قم بفك تجهيزة التصفية لتنظيفها وذلك بالضغط على ريشة التصفية ثم نزعها من المصفاة.

تنظيف تجهيزة تقطيع المععبات

- يجب فك التجهيزة حتى تتمكن من تنظيفها على النحو التالي:

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع "off/0".
- يتم فصل التيار الكهربائي
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم نزع تجهيزة تقطيع الأقراص من الإناء.
- تتم إدارة الإناء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

الخلاط صورة L

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين



الحداد/دوران المحرك!

لا تقم بديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً! لا يمكن تشغيل الخلاط إلا إذا كان غطاءه مركباً ومثبتاً بإحكام. لا تقم بتركيب إناء الخلاط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل.

خطر الإصابة بحروق السوائل والبخار



(السمط)!

ينتج إعداد المواد الغذائية الساخنة تسرب بخار من خلال القمع المتواجد في الغطاء. ويبلغ الحد الأقصى الممكن إعداده من السوائل الساخنة أو المكونة للرجوة 0,5 لتر.

تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة. ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

الخط

تنبيه!

ليس من الممكن تشغيل الخلاط إلا إذا كان كل من غطاء الخلاط والوعاء مع الغطاء مركبين ومثبتين بإحكام. اخرج أدوات الاستخدام من الوعاء!

- افتح الغطاء الواقى من المحرك.

ويتطلب ذلك رفعه من الخلف ثم طيه من الأمام إلى أعلى.

- ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقى السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيتته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطقطقة.
- قم بتعبئة المكونات.
- المكية القصوى سائل = 1,5 لتر (السوائل الساخنة أو المكونة للرجوة 0,5 لتر)
- الكمية المثالية التي يمكن إعدادها.
- صلب = 100 جرام
- ركب الغطاء ثم أدري اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) الغطاء في التجويف المتواجد في مقبض الخلاط بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.

- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ "off/0".

- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات.

أو

- اخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المنتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.

أو

- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخط!

- اضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ "Off/0".
- ادر الخلاط في الاتجاه العاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- ادر الغطاء في الاتجاه العاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.

نصيحة: اغسل الخلاط مباشرة بعد الفراغ من الاستخدام. اقي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تنظيف الجهاز والعناية به



خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو غسله تحت الماء المنساب من الصنبور.



تحذير! تعليمات الاستخدام!

جهاز تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) الجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الموز، التفاح، الكمثرى، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيفي، البيض، الجبن الرخو (مثل الجبن الأبيض و المتزلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتالر و جاودا) حوم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع حوم الطيور الخالية من العظام.

لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة، يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها. كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو المحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيز تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري. شركة «Siemens-Elektrogeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام. كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

يمكن خديد سرعة عمل الجهاز طبقا للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

الدرجة 1: البطاطا المسلوقة، الجزر، البيض، الجبن الرخو (الجبن الأبيض، المتزلا)، الخيار، الموز، الفراولة، البطيخ والشمام.

الدرجة 2: البطاطا النيئة والجزر، حوم السجق الرخو (مثل المرتدلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتالر و جاودا) الفلفل، الطماطم، البصل، التفاح، الكيفي.

تنبيه هام:

- يجب أن تكون المواد الغذائية خالية تماما من العظام والبذور أو أية أجزاء صلبة أخرى.
- يجب عدم تقطيع المواد الغذائية وهي مجمدة.
- يجب الانتباه أو تكون الخضروالفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.

- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قير الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة بما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

تركيب تجهيز تقطيع المكعبات صورة ا

- قم بتركيب تجهيز السكين على حامل أداة العمل الرئيسي رجاء الانتباه للمجرى!
 - قم بتركيب قرص تقطيع المكعبات على حامل أداة العمل الرئيسي.
 - قم بضغط القوامط الأربع إلى أعلى حتى تثبت.
- ### استخدام تجهيز تقطيع المكعبات صورة ل
- يتم تركيب الإناء ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
 - يتم تركيب تجهيز تقطيع المكعبات.
 - يجب أن يطابق السهم على تجهيز تقطيع المكعبات مع السهم على ذراع الإناء.
 - يتم تركيب الغطاء وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بروزه في فتحة الجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.
 - يتم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي
 - يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة (الدرجة 1 أو 2).
 - أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

تحذير!

- يجب الانتباه لتفريغ الإناء في الوقت المناسب.
- أي بعد تقطيع حوالي 500 غرام كحد أقصى.
- وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة تجهيز تقطيع المكعبات.

تنبيه: لا توجد ضرورة ملحة لتنظيف الجهاز أثناء تقطيع مواد غذائية مختلفة تستخدم كمكونات لأحد الوجبات.

أنتبه!

رجاء الانتباه لسعة الوعاء. يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.
أقصى كمية يمكن عصرها : ١٠٠٠ غرام

بعد الانتهاء من العمل

- قم بضبط المفتاح الدوّار على الوضع "off/0".
- قم بفصل التيار الكهربائي بنزع القابس من المقبس*.
- قم بإدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- يتم استخراج تجهيزة النصفية و العصارة بالطرد المركزي من الوعاء.
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.

تجهيزة تقطيع المكعبات

تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!



لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
لا يمكن تشغيل الجهاز باستخدام تجهيزة تقطيع المكعبات إلا بعد تركيب الغطاء وإحكام غلقه.
لا يجب تركيب/نزع تجهيزة تقطيع المكعبات إلا بعد توقف المحرك تماما عن العمل.
لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز.

شكل F**عصارة الموالح (6h)**

ملائمة لعصر الموالح وعلى سبيل المثال منها البرتقال والليمون الهندي (كريب فروت) والليمون.

تحذير!

الجهاز يتمتع من تلقاء ذاته عن الاستجابة للتشغيل إذا لم يكن الغطاء الواقي لمجموعة الإدارة مركباً وكذلك غطاء الخلاط مركباً ومحكم الإغلاق.

- ركب العصارة (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على العصارة مع السهم المتواجد على الوعاء) ثم أدرهما في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) المصفاة في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.
- ركب تجهيزة العصر المحروطية الشكل.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم اضغط على تجهيزة العصر المحروطية الشكل من أجل الشروع في عصر الموالح.

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى مستوى امتلاء الإناء وإلى إفراغه قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه العصير إلى درجة التلامس مع المصفاة.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المنشار إليه بـ "off/0".
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- يتم فك عصارة الحمضيات وإدارتها ونزع الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء التي نظرت على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

شكل G**الخلاط**

مخصصة لتصفية الفاكهة أو الخضروات اللينة والمطبوخة.

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب المصفاة وريشة التصفية.
- يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 2 (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات

ملاحظة:

الأقراص الملائمة لأغراض أخرى يمكن الحصول عليها لدى المحلات التجارية المتخصصة (انظر فصل الملحقات الإضافية).

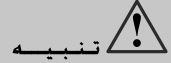
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع.
- وينبغي من أجل إضافة المزيد من المكونات ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللزوم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أضف لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها والتسمة بالطول والرفع من خلال اسطوانة الدفع.

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى إفراغ الوعاء قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه ارتفاع المواد الغذائية المقطعة أو المحرطة إلى درجة التلامس مع حامل القرص.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز: يتم استخراج حامل أداة العمل بالسكين متعدد الاستخدامات أو المحقق من الوعاء. ثم يتم نزع السكين متعدد الاستخدامات أو المحقق من حامل أداة العمل. ضع السكين متنوع الاستخدام في الجراب الواقي بعد الفراغ من تنظيفه.
- — اسحب حامل القرص من الوعاء من خلال حمله من التجاوبف. افصل الأقراص عنه.
- ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. التي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

**تنبيه**

لا يمكن تشغيل الجهاز في حال استخدامه مع الوعاء ما لم يكن الوعاء مركباً والغطاء أيضاً مركباً ومثبتاً بإحكام وكذلك إذا لم يكن الغطاء الواقي من المحرك مغلقاً.

أقراص التقطيع شكل E

قرص تخريط مجهز بسكين لِكلا جانبيه -

لشرائح طويلة سميكة/رفيعة (6e)

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن فيما عدا النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارمسان/الجبن الرومي).

قرص قَلاب للتقطيع (6f) - سميكة/رفيعة

قرص البشر (6g) - دقيق متوسط

مخصص لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة والجبن الجاف (جبن بارميزان مثلاً) والشكولاته المكسرات والجوز.

- تركيب القرص. انبه إلى توجيه الجانب المرغوب استخدامه من قرص التقطيع والتخريط إلى أعلى. ضع القرص على حامل القرص على النحو الذي تكون فيه نقاط الارتكاز المتواجدة على حامل القرص في الوضع الذي يسمح لها بالدخول في فتحات الأقراص. القرص يجب أن يُوضع على الركيزة الجانبية لحامل القرص.
- ركب حامل القرص على محور المحرك بإدارته بعض الشيء.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين**الحاد!**

لا تضحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع.

- ركب الغطاء واسطوانة الدفع (انتبه إلى تلاقى السهم المتواجد على الغطاء مع السهم المتواجد على الوعاء) ثم أدركهما في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) المصفاة في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.

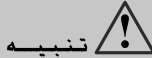
شكل D سكين متنوع الاستخدام (6b) مهياً للتقطيع على شكل قطع صغيرة، وللضرب وللتقليب. ولللعجن.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
لا تمسك السكين متنوع الاستخدام إلا من طرف المقبض المصنع من البلاستيك.

شكل D قرص الضرب (6c) مهياً لإعداد الكريمة ولضرب البيض وتجهيز المايونيز.

- ضع الوعاء في المكان المحدد له ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته. ويجب أن تدخل أنف (مجرى) الوعاء في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز.
- تركيب أدوات الاستخدام:

- ضع حامل أدوات الاستخدام في الوعاء
- يتم تركيب السكين متعدد الاستخدامات أو المنخفض على حامل أداة العمل وتركها (انتبه إلى الوضع الصحيح – صورة D5)



تنبيه

- يجري دائماً القيام بتعبئة المواد الغذائية فقط بعد تركيب أدوات الاستخدام.
- ينبغي أولاً إخراج السكين متنوع الاستخدام (6b) من الجراب الواقي قبل القيام بتركيبه.

- قم بتعبئة المكونات.
- ركب الغطاء واسطوانة الدفع (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الغطاء مع السهم المتواجد على الوعاء) ثم أدركهما في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) الغطاء في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ "off/0".
- اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أضف السوائل من خلال اسطوانة الدفع التي يمكن استخدامها كذلك كإناء قياسي.

كما يجب الانتباه إلى عدم تواجد سلك التوصيل الكهربائي على مقربة مباشرة من حواف حادة وأسطح ساخنة.

ولا ينبغي القيام بإجراء أي إصلاحات للجهاز إلا بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الخاص بالجهاز إذا لحق به ضرر حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في وضع التشغيل ويعاود الدوران بمجرد انتهاء فترة الانقطاع.

لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوضع المشار إليه بـ "off/0") وقابس الجهاز مفصلاً عن المقبس. لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو غسله تحت الماء المنساب من الصنبور.

استخدام الجهاز

ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها. انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي من تجويف الخصاص لحفظه
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.

وعاء مجهز بملحقات إضافية/أدوات استخدام

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تقم بديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. وإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع (5a). إن المحرك يظل بعد إيقاف تشغيل الجهاز مستمراً في الدوران لبرهة من الوقت. لا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الدوران. يجب في حال الشروع في استخدام الجهاز مع الوعاء أن يجري ذلك فقط بعد إغلاق الغطاء الواقي من محرك الخلاط (2) وألا يتم تنفيذ ذلك على الإطلاق إذا كان إناء الخلاط مُركباً.

شكل B

أدوات الاستخدام

- 6a حامل أدوات استخدام
6b سكين متنوع الاستخدام
6c قرص ضارب
6d حامل الأقراص
6e قرص تخريط مجهز بسكين لِكِلا جانبيه -
لشراشح طولية سميكة/رفيعة
6f قرص قَلَاب للتقطيع - سميك/رفيع
6g قرص البشر - دقيق متوسط
6h عصارة موالح
6i جُهيزة التنصيف
6j جُهيزة تقطيع المكعبات

شكل C

الخلاط

- 7 إناء الخلاط
8a غطاء
8b فتحة للإضافة اللاحقة
8c قمع

تعليمات الأمان

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. ويمكن استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. رجاء مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابض من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

انتبه دائماً إلى فصل قابض الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وكذلك قبل الشروع في التنظيف وقبل تركيب أجزاء الجهاز في بعضها البعض وقبل مغادرة مكان الاستخدام وكذلك إذا حدث خلل أثناء الاستخدام.

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. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس للاستعمال على النطاق التجاري. كما ينبغي الأخذ في الاعتبار بأن الجهاز مهياً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وكذلك للفترات الزمنية المعتادة لهذا النحو من الاستخدام. التي نظرة على الكتيب الإضافي «وصفات لإعداد الأطعمة وأفكار مفيدة».

الجهاز ليس بحاجة لإجراء عمليات صيانة. يحتوي دليل الاستخدام على شرح للعديد من الأطرزة المختلفة. ويجري الإشارة إلى الفروق بينها. حافظ من فضلك على دليل الاستخدام بعناية. وفي حالة إعطاء الجهاز لطرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

لا تستخدم على الإطلاق ملحقات إضافية غير أصلية مع الجهاز.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور في نهاية الدليل.

شكل A

هيكل المحرك

- 1 مفتاح دوار
off/0 = إيقاف
M = تشغيل لحظي
الحد الأقصى لعدد الدورات.
اضغط على نحو مستمر على
المفتاح الدوار
المستويان 1-2 = سرعة التشغيل
المستوى 1 = مستوى منخفض لعدد الدورات -
بطيء
المستوى 2 = مستوى عالي لعدد الدورات - سريع

- 2 غطاء واقى من محرك الخلاط
3 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

شكل A

وعاء مجهز ملحقات إضافية

- 4 وعاء
5 غطاء
5a اسطوانة دفع
5b وحدة اسطوانة دفع

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
<mailto:spareparts@bshg.com>
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805
www.siemens-home.ae

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 240 260*
Fax: 01 605 75 51 212
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400*

www.siemens-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.siemens-home.com.au

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.
Odobašina 57
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.com

BG Bulgaria

EXPO2000-service
Ks. Ljulini, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
Fax: 1759 3340
<mailto:info@khalaifat.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.siemens-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 11 88 21
<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>
www.siemens-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8 D, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 020 7510 700
Fax: 020 7510 790
<mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com>
www.siemens-home.fi

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)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
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.eu.uk
or call
Tel.: 0844 892 8999*

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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras

Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.siemens-home.com

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 6252
mailto:service.siemens@
bshg.com
www.siemens-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.siemens-home.com

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

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei 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.com

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:mil-assistenza@bshg.com
www.siemens-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechnocenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedewewes
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:
lux-service.electromanager@
bshg.com
www.siemens-home.lu

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br. 2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Aplan Limited
Aplan Centre
B – Kara By Pass
B – Kara BKR
Tel.: 021 480 590
Fax: 021 480 598
mailto:lapap@aplan.com.mt

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidhoost

Storingsmelding:
Tel.: 070 333 1234
Fax: 070 333 3978
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 070 333 1234
Fax: 070 333 3980
mailto:siemens-onderdelen@
bshg.com
www.siemens-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo

Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
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.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com
www.siemens-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:
siemens.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.siemens-home.com

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.siemens-home.com

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2962
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.siemens-home.com

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Siemens-Service-SE@
bshg.com
www.siemens-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5050
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.siemens-home.com

SK Slovensko, Slovakia
Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Çakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6688
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.siemens-home.com

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.siemens-home.com

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia
SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.siemens-home.com

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

DE-Tel.: 01805 54 74 36* oder unter
siemens-info-line@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

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.

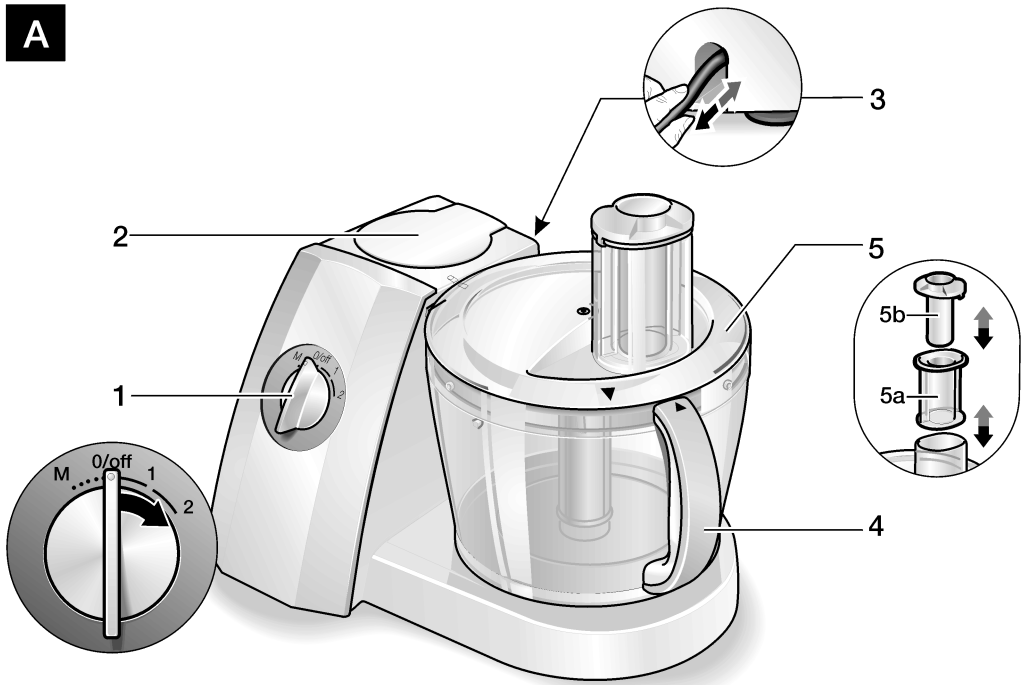
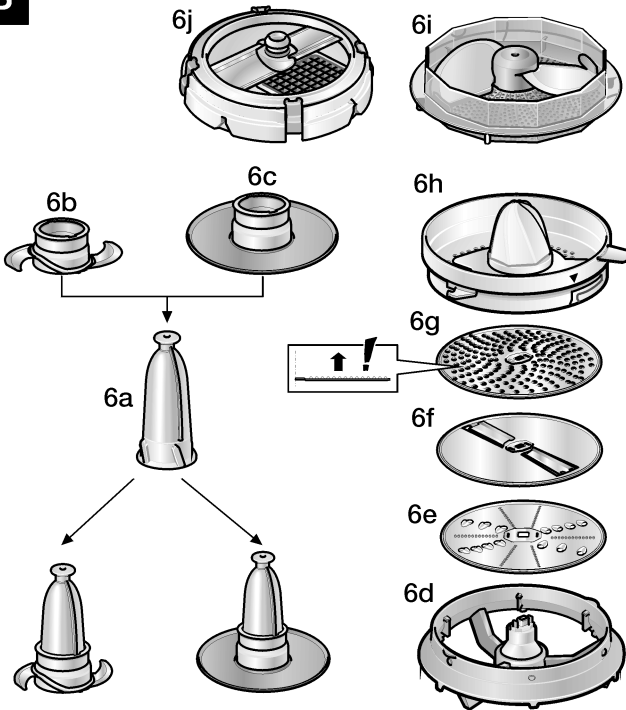
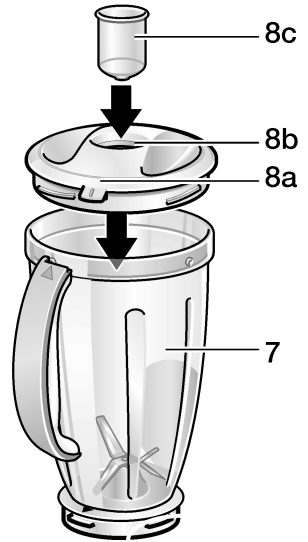
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

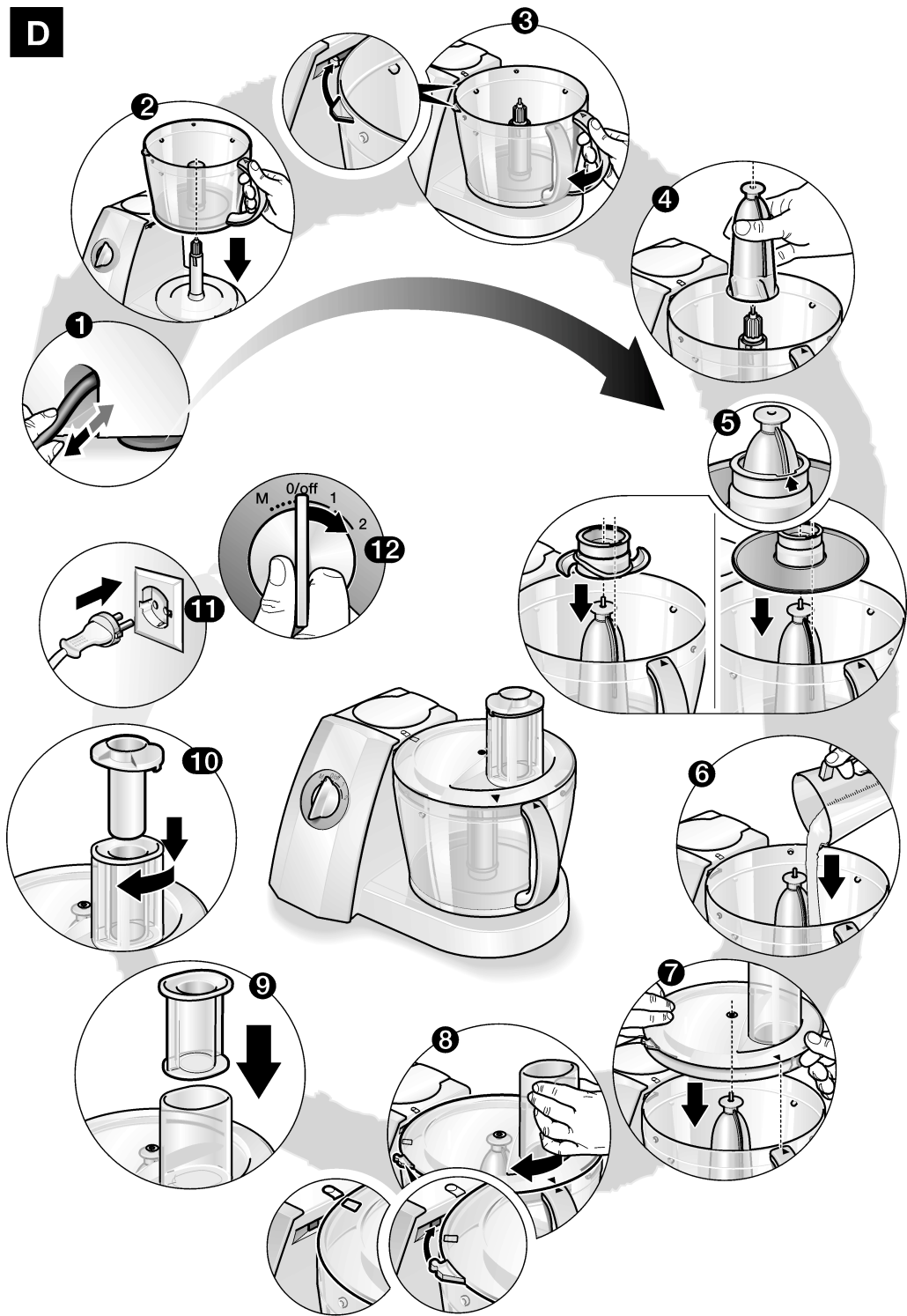
Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

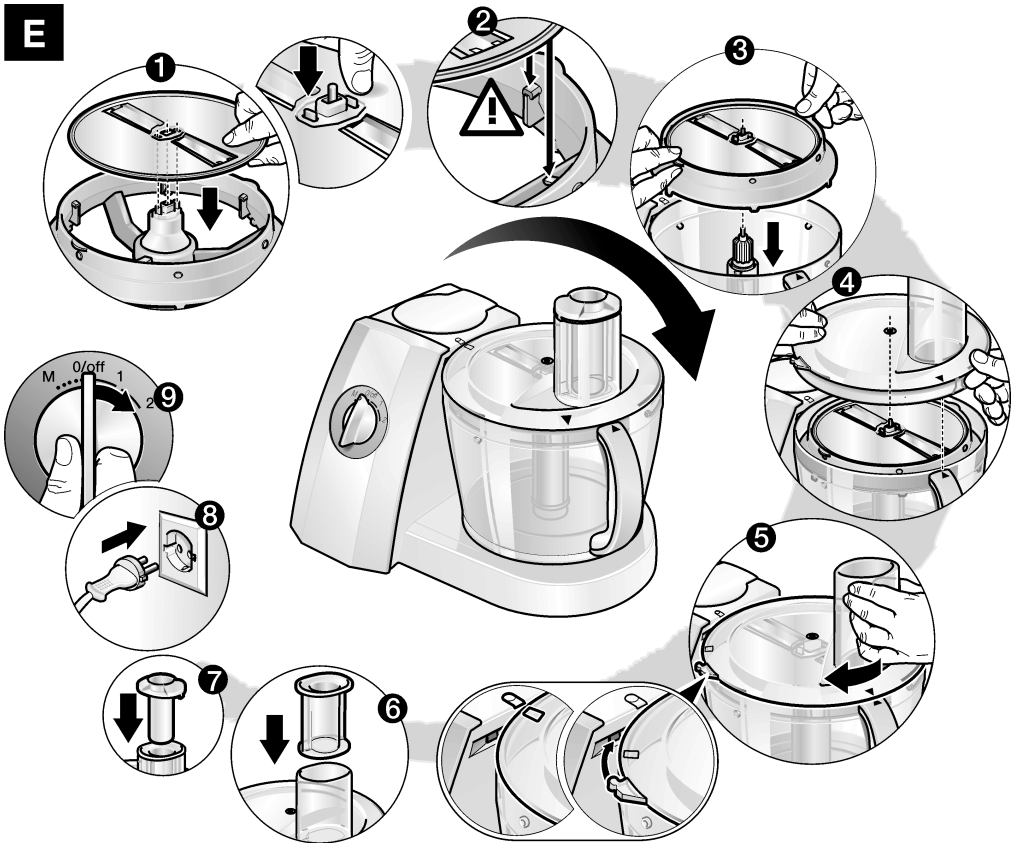
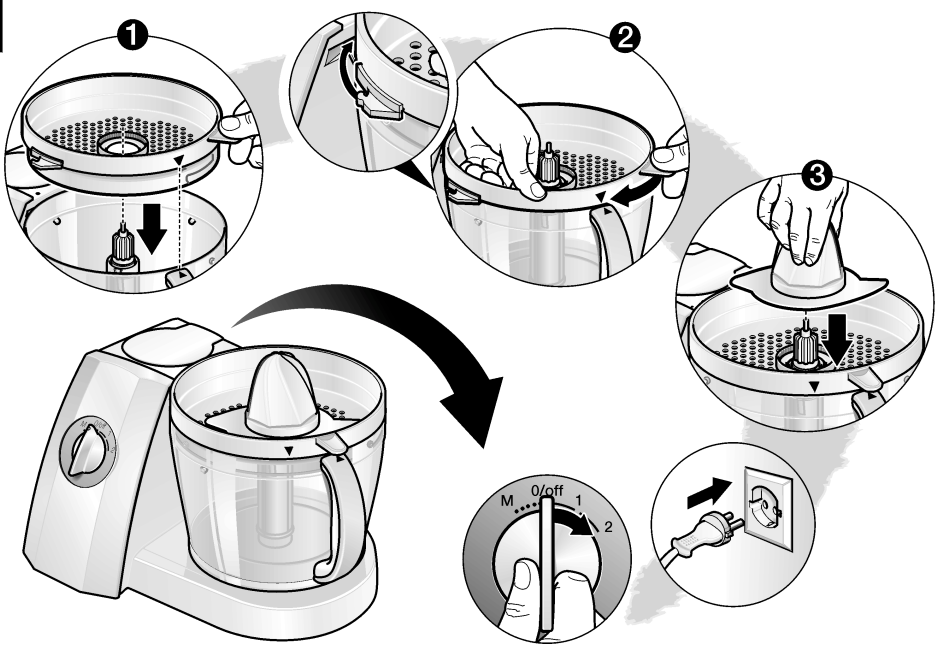
5090484156/11.2010

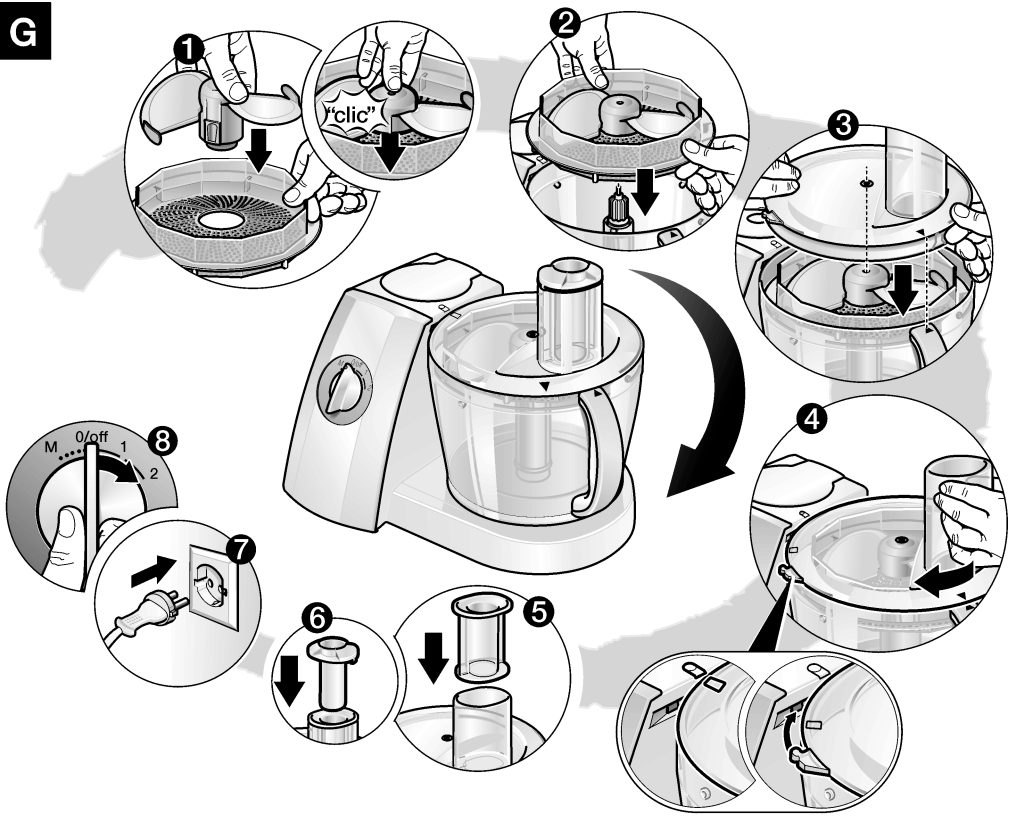
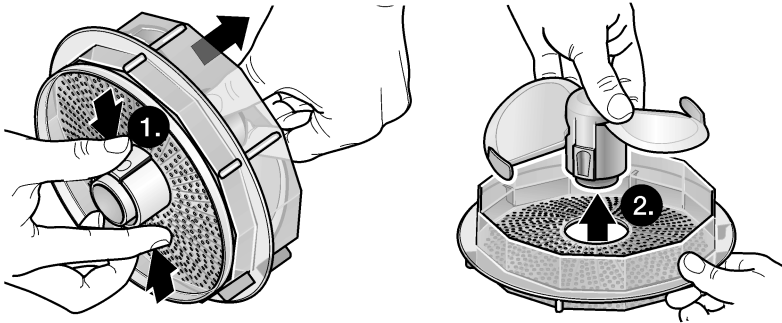
ru, uk, it, el, tr, ar

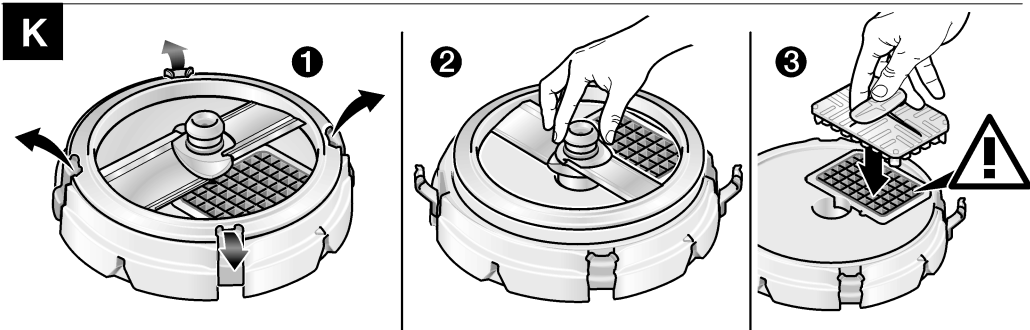
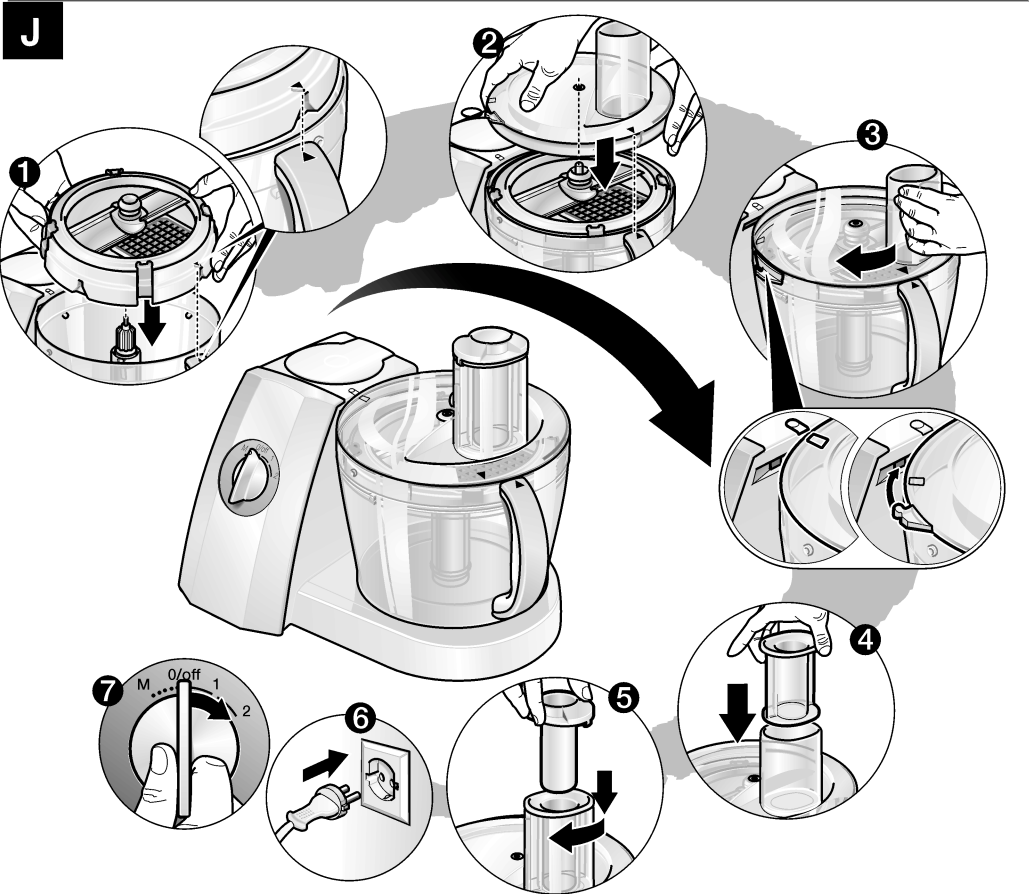
A**B****C**

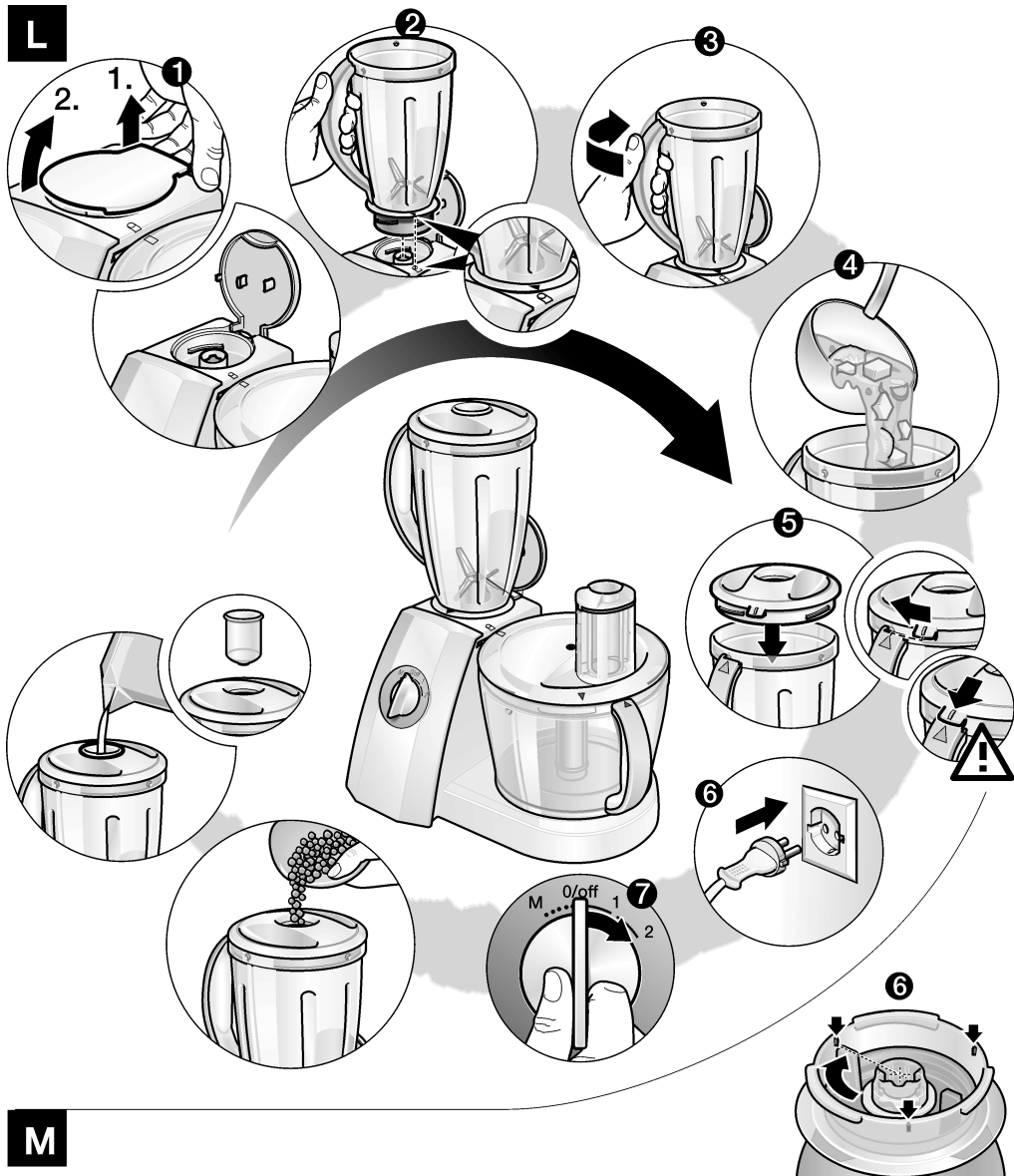
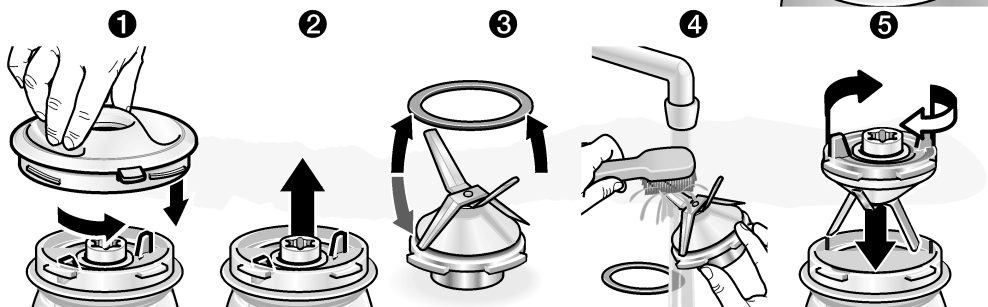
D



E**F**

G**H**



L**M**

N

