

**SIEMENS**



**MK 8...**

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

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

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

Register  
your  
product  
online

de	Deutsch	3
en	English	19
fr	Français	34
it	Italiano	53
nl	Nederlands	68
da	Dansk	84
no	Norsk	99
sv	Svenska	114
fi	Suomi	129
el	Ελληνικά	144
tr	Türkçe	163
ru	Русский	183
ar	عربي	220



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

## Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit . . . . .	3
Auf einen Blick . . . . .	5
Bedienen . . . . .	6
Reinigen und Pflegen . . . . .	11
Aufbewahrung . . . . .	12
Hilfe bei Störungen . . . . .	12
Sonderzubehör . . . . .	13
Hinweise zur Entsorgung . . . . .	13
Garantiebedingungen . . . . .	13
Anwendungsempfehlungen . . . . .	13

## Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich.

Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

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

## Generelle Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

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

---

## **▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

---

### **Verletzungsgefahr!**

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

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

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln.

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

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

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

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

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

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

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

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

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

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

## Verbrühungsgefahr!

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

## ⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.




Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (Bild )

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

### Grundgerät

#### 1 Drehschalter

0/off = Stopp

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

) **min/max** = Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedriger bis hoher Drehzahl.

**Pulse** = Schalterstellung für Intervallbetrieb mit höchster Drehzahl.

Empfohlen für die Herstellung von z. B. Milchshakes im Mixer.

#### 2 Betriebsanzeige

Leuchtet während des Betriebes.

Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

#### 3 Antrieb

#### 4 Kabelfach

### Schüssel mit Zubehör

#### 5 Schüssel

#### 6 Deckel

#### 7 a) Stopfer

b) Stopfereinsatz

### Werkzeuge

#### 8 Antriebsachse

#### 9 Werkzeugträger

#### 10 Universalmesser mit Messerschutz

#### 11 Knethaken

#### 12 Rührbesen

#### 13 Scheibenträger

#### 14 Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

#### 15 Wende-Raspelscheibe – grob/fein

#### 16 Pommes frites-Scheibe \*

#### 17 Zitruspresse \*

a) Siebkorb

b) Auspresskegel

#### 18 Würfelschneider mit Antriebsachse \*

a) Antriebsachse

b) Grundträger

c) Verschlussklammer

d) Messereinsatz

e) Schneidscheibe

f) Messerabdeckung

g) Schneidgitter-Reiniger

#### 19 Universalzerkleinerer \*

a) Becher mit Antrieb

b) Deckel

#### 20 Mixer

a) Mixbecher mit Antrieb

b) Deckel

c) Nachfüllöffnung

d) Trichter

#### 21 Zubehörtasche \*

\* Nicht bei allen Modellen.

## Bedienen

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



### Achtung!

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter (1) ein- und ausschalten. Ein Ausschalten durch Öffnen des Deckels (6, 19b, 20b) führt zu Schäden am Gerät.



### Wichtig!

Schüssel (5), Deckel/Becher des Universalzerkleinerers (19) und Mixbecher (20a) sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet!

## Vorbereiten

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

## Schüssel mit Zubehör/Werkzeug



### Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.



### Achtung!

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

## Universalmesser (10)

zum Zerkleinern und Hacken.



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffhand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

## Knethaken (11)

zum Rühren und zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen.



## Rührbesen (12)

für Sahne, Eischnee und leichte Teige. Nicht geeignet für feste Zutaten.



Vor der Verwendung Rührbesen montieren.

- Rührbesen in Getriebegehäuse stecken und einrasten lassen (Bild **E**-5b).

## Bild **E**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Universalmesser/Knethaken einsetzen:
  - Antriebsachse bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
  - Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
  - Universalmesser/Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.
- Rührbesen einsetzen:
  - Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
  - Rührbesen mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.



### Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

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

## Zerkleinerungs-Scheiben



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

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

### **Wende-Schneidscheibe – dick/dünn (14)**



zum Schneiden von Obst und Gemüse.  
Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:  
„1“ für die dicke Schneidseite  
„3“ für die dünne Schneidseite

#### **Achtung!**

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

### **Wende-Raspelscheibe – grob/fein (15)**



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).  
Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:  
„2“ für die grobe Raspelseite  
„4“ für die feine Raspelseite

#### **Achtung!**

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite raspeln.

### **Pommes frites-Scheibe (16)**

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



#### **Hinweis:**

Pommes frites-Scheibe mit dem Messer nach oben auflegen.

Scheiben, geeignet für weitere Zwecke, sind im Fachhandel erhältlich (siehe Kapitel „Sonderzubehör“).

#### **Bild**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Scheibe aus der Schutzhülle nehmen.
- Scheibe auf Scheibenträger auflegen. Gewünschte Schneid-/ Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen.

Scheibe muss **auf** den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers **aufliegen**.

- Scheibenträger mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.



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

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

- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen. Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen. Dazu Stopfereinsatz entnehmen.


#### **Achtung!**

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

#### **Hinweis zur Zerkleinerung von Schokolade:**

Schokolade **vor dem Einschalten** einfüllen und mit dem Stopfer abdecken. Nach dem Einschalten mit dem Stopfer nachschieben.

#### **Nach der Arbeit**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
  - Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen. Nach Reinigung des Universalmessers den Messerschutz anbringen.
  - Rührbesen von Antriebsachse abnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen. Rührbesen zur Reinigung zerlegen (Bild ).
  - Scheibenträger an den Aussparungen aus der Schüssel herausheben. Scheiben entnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen.

- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Zitruspresse

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.



### Achtung!

Zitruspresse nur in komplett zusammen-gesetztem Zustand verwenden.

## Bild D

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Siebkorb auf Antriebsachse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Netzstecker einstecken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.

### Achtung!

Füllstand beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 1000 ml Fruchtsaft.

### Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Zitruspresse gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Würfelschneider

Würfelschneider zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Würfelschneider greifen!

Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen.

Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknäuf in der Mitte greifen.



### Achtung! Hinweise zur Anwendung!

Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi, Eiern, weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet.

Sehr weicher Käse (z. B. Mozzarella, Schafskäse) kann nicht verarbeitet werden.

Bei Schnittkäse (z. B. Gouda) und Hartkäse (z. B. Emmentaler) darf die in einen Arbeitsgang verarbeitete Menge 3 kg nicht übersteigen.

Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen. Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen.

Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.


Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Siemens-Electrogeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.



**Wichtiger Hinweis**

Bei der Arbeit mit dem Würfelschneider ist die mit dem Würfelschneider gelieferte Antriebsachse zu verwenden (Bild -2).

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

**Niedrige Arbeitsgeschwindigkeit („min“):**

gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier, Gurken, Bananen, Erdbeeren, Melonen.

**Mittlere Arbeitsgeschwindigkeit:**

rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), Schnittkäse, Hartkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Apfel, Kiwi.

**Achtung!**

Bei der Arbeit mit dem Würfelschneider nie den Intervallbetrieb (Pulse) verwenden.

**Wichtige Hinweise:**


- Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten.
- Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.
- Obst/Gemüse sollte nicht zu reif sein, da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.

**Würfelschneider zusammenbauen****Bild **

- Messereinsatz in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Schneidscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Die 3 Verschlussklammern bis zum Einrasten hochdrücken.

**Arbeiten mit dem Würfelschneider****Bild **

- Antriebsachse für den Würfelschneider auf den Antrieb am Grundgerät setzen.
- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Würfelschneider einsetzen. Pfeil am Würfelschneider und Pfeil an Schüssel müssen übereinstimmen!

Würfelschneider muss vollständig auf der Antriebsachse sitzen! Bei Bedarf mit Hilfe der Messerabdeckung den Messereinsatz in richtige Position drehen (Bild -6).

- Messerabdeckung abnehmen.
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
- Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Arbeitsstufe stellen.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

**Achtung!**

*Schüssel rechtzeitig entleeren:*

- nach Verarbeiten von max. 500 Gramm,
- bevor die Würfel die Unterkante des Würfelschneiders erreicht haben.

**Nach der Arbeit**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messerabdeckung aufsetzen.
- Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Antriebsachse abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

**Mixer**

zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen.

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

*Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!  
Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.  
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen.*



### Verbrühungsgefahr!

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

### Achtung!

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

### Mixen

#### Achtung!

Zum Betrieb des Mixers muss der Mixerdeckel aufgesetzt und festgedreht sein.

#### Bild

- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.  
Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).  
Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

#### oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

#### oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

#### Nach dem Mixen

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

**Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Universalzerkleinerer



zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse.

Das Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Zucker, Mohn und Meerrettich ist nicht zulässig.



### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den Becher des Universalzerkleinerers greifen! Zum Entfernen der zerkleinerten Lebensmittel geeignete Hilfsmittel (z. B. Löffel) benutzen. Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen. Der Universalzerkleinerer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

#### Bild

- Becher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Becher einfüllen.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Bechers sitzen.
- Drehschalter auf Stufe **M** drehen und festhalten.  
Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut. Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe **M** kann schon ausreichen.

#### Nach der Arbeit

- Drehschalter loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen, die zerkleinerten Lebensmittel fallen in den Deckel.
- Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reste der zerkleinerten Lebensmittel mit geeignetem Hilfsmittel (z. B. Löffel) aus dem Becher entfernen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

## Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei!

Gründliche Reinigung gewährleistet eine lange Haltbarkeit.

Weitere Angaben können der Kurzanleitung entnommen werden.



### **Stromschlag-Gefahr!**

*Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.*

### **Achtung!**

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

### **Tipps:**

- Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

### **Grundgerät reinigen**

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

### **Schüssel mit Zubehör reinigen**



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

*Universalmesser nur am Kunststoff-Grifftrand anfassen.*

*Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.*



### **Wichtiger Hinweis**

Alle Teile der Schüssel inkl. Zubehör (5–7) und die Werkzeuge (8–16; außer Getriebe des Rührbesens) sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich. Der Rührbesen kann zur Reinigung zerlegt werden.

### **Bild**

- Besen vorsichtig von der Halterung abziehen und den Deckel abnehmen.
- Getriebe vorsichtig mit einer Bürste reinigen.
- Der Besen kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Nach der Reinigung zusammensetzen.

### **Zitruspresse reinigen**

Alle Teile sind spülmaschinenfest.

Auspresskegel am besten sofort nach Gebrauch von allen Seiten unter fließendem Wasser abspülen. So trocknen Rückstände nicht an.

### **Würfelschneider reinigen**



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

*Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknopf in der Mitte greifen.*

Der Grundträger (18b) ist spülmaschinenfest. Alle anderen Teile **nicht** in die Spülmaschine geben, Messer werden stumpf! Zum Reinigen den Würfelschneider auseinanderbauen:

### **Bild**

- Die 3 Verschlussklammern nach außen drücken und Schneidscheibe abnehmen.
- Messereinsatz aus dem Grundträger herausnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.
- Grundträger in der Spülmaschine reinigen. Alle anderen Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.

### **Mixer reinigen**



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

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

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Mixbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!


**Tipp:** Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf Stufe **M** stellen. Wasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

### Mixer zerlegen

#### Bild

- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

### Mixer zusammensetzen

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung → **Bild -6**).

### Universalzerkleinerer reinigen



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

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

Universalzerkleinerer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

Der Deckel ist spülmaschinenfest.

Becher mit Antrieb nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen! Zum Trocknen den Becher mit dem Antrieb nach oben abstellen.

## Aufbewahrung



#### **Verletzungsgefahr!**

*Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.*

#### Bild

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen. Zum Aufbewahren des Universalmessers immer den Messerschutz aufsetzen.
- Kabel mit kurzen Schüben im Kabelfach verstauen.

## Hilfe bei Störungen



#### **Verletzungsgefahr!**

*Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.*



#### **Wichtiger Hinweis**

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

## Grundgerät

### Störung:

Gerät arbeitet nicht mehr.

#### **Mögliche Ursache:**

Das Gerät wurde überlastet (z. B. Werkzeug durch ein Lebensmittel blockiert) und die elektronische Sicherung hat ausgelöst.

#### **Behebung:**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Ursache der Überlastung beseitigen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

#### **Mögliche Ursache:**

Es wurde versucht, Schüssel oder Mixer auf das eingeschaltete Gerät zu setzen.

#### **Behebung:**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel oder Mixer aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## Schüssel/Deckel/Zubehör

### Störung:

Gerät läuft nicht an.

### Mögliche Ursache:

Teile nicht richtig aufgesetzt.

### Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Teile entsprechend den dazugehörigen Anweisungen dieser Anleitung aufsetzen.



### Wichtiger Hinweis

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

## Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

### Pommes frites-Scheibe (MZ5PS02)

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

### Asia-Gemüse-Scheibe (MZ5JS01)

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

### Reibscheibe, mittelfein (MZ5RS02)

Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

### Schneid-/Raspel-Wendescheibe (MZ5KP01)

Zum Reiben roher Kartoffeln, z. B. für Kartoffelpuffer/-rösti. Zum Schneiden von Obst und Gemüse in Scheiben.

## Hinweise zur Entsorgung



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

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

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

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

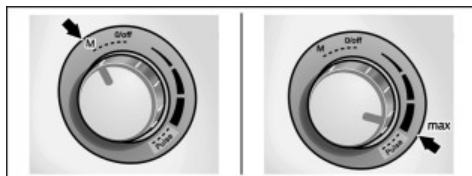
## Anwendungsempfehlungen

### Universalmesser

Zum Zerkleinern und Hacken.



Das Universalmesser wird in den Stufen **M** und **max** verwendet. Die Einschaltdauer richtet sich nach dem gewünschten Zerkleinerungsgrad.



### Kräuter (außer Schnittlauch), 10–50 g

- In der trockenen Schüssel auf Stufe **max** zerkleinern.

### Knoblauch, max. 500 g

- Auf Stufe **M** zerkleinern.

### Zwiebeln, max. 500 g

- Zwiebeln vierteln.
- Auf Stufe **M** zerkleinern.

### Gemüse oder Kartoffeln, roh, 100–500 g

- Gemüse/Kartoffeln in Stücke schneiden.
- Mehrmals je 2 Sekunden auf Stufe **M** zerkleinern.

### Nüsse oder Mandeln, 100–500 g

- Auf Stufe **max** zerkleinern.

### Hartkäse (z. B. Parmesan), 100–500 g

- Auf Stufe **max** zerkleinern.

### Brötchen, hart, 1–6 Stück

- Brötchen vierteln.
- Auf Stufe **max** zerkleinern.

## Fleisch oder Leber, 100–500 g

- Knorpel, Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch entfernen.
- Fleisch in Stücke schneiden.
- Auf Stufe **max** zerkleinern.
- Für Fleischteige, Füllungen und Pasteten Fleisch zusammen mit den Gewürzen verarbeiten.

## Erdbeersorbet

(für 2–4 Personen)

250 g gefrorene Erdbeeren

100 g Puderzucker

150 ml Sahne

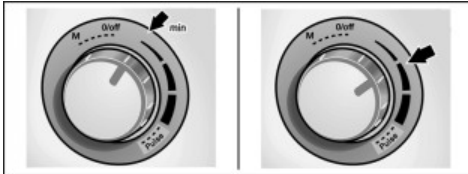
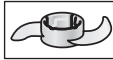
- Zutaten so lange auf Stufe **max** vermischen, bis ein cremiges Eis entsteht.

**Tipp:** Nach diesem Rezept können auch andere gefrorene Früchte wie Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren zu Sorbet verarbeitet werden.

## Knethaken

Zum Rühren und zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen.

Der Knethaken wird in Stufe **min** und mit **mittlerer** Drehzahl verwendet.



## Hefezopf

### Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

210–220 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

80 g Zucker

60 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Zutaten kurz auf Stufe **min**, vermischen.
- Dann 1 bis 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

**Tipp:** Zutaten wie Rosinen, Zitronat, Orangat, usw., die nicht zerkleinert werden dürfen, von Hand einarbeiten.

**Höchstmenge:** 1½ mal Grundrezept

## Pizzateig

### Grundrezept

250 g Mehl

10–15 g Hefe oder ½ Päckchen Trockenhefe

½ TL Zucker

1 Prise Salz

2 EL Öl

125–150 ml warmes Wasser

- Zutaten kurz auf Stufe **min** vermischen.
- Dann 1 bis 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

**Höchstmenge:** 3 mal Grundrezept

## Wiener Strudelteig

### Grundrezept

250 g Mehl

1 Prise Salz

3 EL Öl

1 EL Essig

125 g warmes Wasser

- Zutaten kurz auf Stufe **min** vermischen.
- Dann 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
- Teigballen mit Öl bestreichen und unter einer warmen Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann wie gewohnt weiterverarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 mal Grundrezept

## Rührteig

### Grundrezept

500 g Mehl

250 g Margarine oder Butter (Raumtemperatur)

4 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

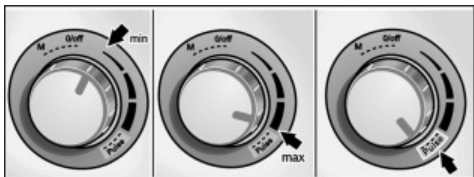
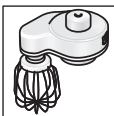
150 ml Milch

- Zutaten ca. 1–3 Minute auf mittlerer Stufe verarbeiten.

## Rührbesen

Für Sahne, Eischnee und leichte Teige. Nicht geeignet für feste Zutaten (z. B. Butterstücke aus dem Kühlschrank).

Der Rührbesen wird in den Stufen **min** und **max** sowie mit **mittlerer** Drehzahl verwendet.



### Eischnee, 2–6 Eiweiß

- Auf Stufe **max** schlagen.
- Unterheben von Eischnee auf Stufe **min**.

### Schlagsahne, 200–500 g

- Auf mittlerer Stufe schlagen.
- Unterheben von Schlagsahne auf Stufe **min**.

## Biskuitteig

### Grundrezept (z. B. Springform Ø 26 cm)

3–4 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

- Zutaten 5 Minuten auf Stufe **max** schaumig schlagen.

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Gerät auf Stufe **min** schalten und die Mehlmischung durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nicht länger als 1 Minute verrühren.

## Boden für Obstkuchen

### Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

- Eier und Zucker 5 Minuten auf Stufe **max** schaumig schlagen.

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

- Gerät auf Stufe **min** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nur kurz verrühren.

## Zerkleinerungsscheiben

### Wende-Schneidscheibe – dick/dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse.

### Wende-Raspelscheibe – grob/fein



Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

### Pommes frites-Scheibe



Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Alle Zerkleinerungsscheiben werden auf Stufe **min** verwendet.



## Rohkostsalat

### (für 2–4 Personen)

4 Karotten

1 Kohlrabi

1 Apfel

1 Zucchini

1 Gurke

¼ Blumenkohl

100 g Frischkäse

### Dressing:

100 g Joghurt

100 g saure Sahne

1 Knoblauchzehe

1 EL Ketchup

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

3 EL Essig

- Karotten mit einer groben Bürste unter fließendem Wasser putzen und mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Kohlrabi schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Apfel waschen und vierteln, mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Zucchini und Gurke waschen, der Länge nach durchschneiden und mit der Schneid-Wendescheibe schneiden.

- Blumenkohl waschen und in Röschen teilen.
- Die Zutaten für das Dressing im Mixer verarbeiten und den Salat damit marinieren.
- Salat auf Tellern anrichten und Frischkäse darüber verteilen.

## Zitruspresse

Zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

Höchstmenge: 1000 g

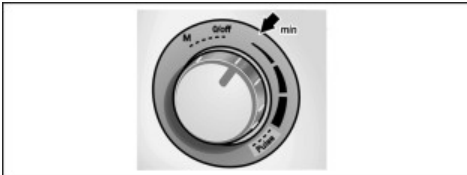
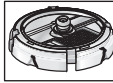
Die Zitruspresse wird auf Stufe **min** verwendet.



## Würfelschneider

Zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform zur Verwendung in Salaten, Suppen, Saucen oder als Beilage.

Der Würfelschneider wird auf Stufe **min** verwendet.



## Salat „Olivie“

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 gekochte Karotten

4 hartgekochte Eier

200 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch

1–2 Salzgurken oder marinierte Gurken

1–2 Salatgurke

300 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)

Salz und Pfeffer

250 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten und die Eier in Würfel schneiden.

- Die Gurken und das Fleisch in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.

## Salat „Vinaigrette“

(für ca. 4 Personen)

4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

500 g gekochte rote Beete

2 gekochte Karotten

2 Salzgurken

100 g Erbsen fein

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Salz und Pfeffer

100 ml Speiseöl

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten, die rote Beete und den Lauch in Würfel schneiden.
- Die Salzgurken in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Speiseöl anrichten.

## Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

150 g Schinken

3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 Salzgurken oder marinierte Gurken

1 gekochte Karotte

Erbsen, eine halbe Dose

Salz und Pfeffer

### Dressing:

¼ Becher saure Sahne

¼ Glas Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Karotte in Würfel schneiden.
- Den Schinken und die Gurken in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.



- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.

### Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)

300 g gekochtes Fleisch  
 300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln  
 200 g Salatgurke  
 Grüner Salat  
 50 g Krabbenfleisch  
 3 hartgekochte Eier  
 150 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Eier, die Gurken und das Krabbenfleisch in Würfel schneiden. Das gekochte Fleisch in Würfel schneiden.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.

### Suppe „Okroshka“

(für 4–6 Personen)

Kwas, 2 Liter  
 300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch  
 3–4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln  
 3–4 hartgekochte Eier  
 1 Bund Radieschen (8–10 Stück)  
 3 Salatgurken  
 ½ Bund Lauch (ca. 50 g)  
 Petersilie und Dill  
 3 Esslöffel saure Sahne  
 Senf, Zucker

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Eier in Würfel schneiden.
- Die Gurken, die Radieschen, die Wurst bzw. das Hähnchenbrustfleisch in Würfel schneiden.
- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

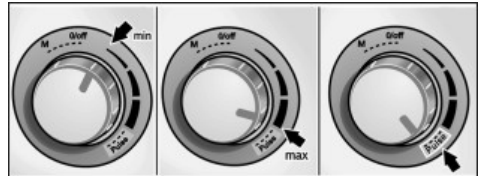
### Mixer

zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen.



- Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten.
- Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
- Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 g.

Der Mixer wird in den Stufen **min**, **max** sowie **Pulse** verwendet.



### Orangenmix Cocktail

½ l Orangensaft (6 Orangen)  
 2–4 EL Zitronensaft (1 Zitrone)  
 300 g Aprikosen aus der Dose  
 10 Eiswürfel  
 4 TL Zucker oder Honig

- Orangen und Zitrone halbieren und mit der Zitruspresse auspressen.
- Saft, Aprikosen und Eiswürfel in den Mixer geben und ca. 30 Sekunden auf Stufe **Pulse** mischen.
- Mit Zucker und Honig abschmecken.
- Eiskalt servieren.

### Schokoladen-Milch

(Höchstmenge)  
 100 g Schokolade  
 400 ml heiße Milch

- Schokolade auf Stufe **Pulse** zerkleinern.
- Heiße Milch dazugeben und mixen.

### Mayonnaise

#### Grundrezept

1 Ei  
 1 TL Senf  
 1 EL Essig oder Zitronensaft  
 1 Prise Salz  
 1 Prise Zucker  
 180 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **min** vermischen.
- Gerät auf Stufe **max** schalten, das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

**Höchstmenge:** 2 mal Grundrezept

### Sport-Getränk

270 g Honig (aus dem Kühlschrank, 5 °C)

5 g Zimt

230 g Milch

- Honig und Zimt in den Mixer geben und auf Stufe **M** mixen.
- Nach 5 Sekunden die Milch dazugeben und 3 Sekunden mixen.

## Universalzerkleinerer















Zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse.

Das Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Zucker, Mohn und Meerrettich ist nicht zulässig.

Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut.

Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe **M** kann schon ausreichen.



					
	 (1 cm)		100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)		100 g	8 s	<b>max</b>
			100 g	2 x	<b>M</b>
			10 g	2 x	<b>M</b>
			10 x	1 x	<b>M</b>

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

## Contents

For your safety	19
Overview	21
Operation	21
Cleaning and servicing	26
Storage	27
Troubleshooting	28
Extra accessories	28
Instructions on disposal	28
Warranty conditions	28
Application examples	29

## For your safety

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

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

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal amounts of food for the household. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

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

Use the appliance with original accessories only.

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

## General safety instructions

### Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

---

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

---

### **Risk of injury**

#### **Electric shock risk**

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

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**) and the mains plug has been pulled out.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

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

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

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

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.

Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

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

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

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

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.

Take hold of cutting discs by the edge only.

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

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

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

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

## ⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. N).

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

### Base unit

#### 1 Rotary switch

0/off = Stop

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

) min/max = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.

Pulse = Switch position for intermittent operation at maximum speed. Recommended for making e.g. milkshakes in the blender.

#### 2 Operating indicator

Lights up while the appliance is operating. Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

#### 3 Drive

#### 4 Cord store

### Bowl with accessories

#### 5 Bowl

#### 6 Lid

#### 7 a) Pusher

#### b) Pusher insert

### Tools

#### 8 Drive shaft

#### 9 Tool holder

### 10 Universal blade with blade guard

### 11 Kneading hook

### 12 Stirrer

### 13 Disc holder

### 14 Reversible slicing disc – thick/thin

### 15 Reversible shredding disc – coarse/fine

### 16 Chipper disc \*

### 17 Citrus press \*

a) Strainer basket

b) Pressing cone

### 18 Dicer with drive shaft \*

a) Drive shaft

b) Base holder

c) Catch

d) Blade insert

e) Slicing disc

f) Blade cover

g) Cutting grid cleaner

### 19 Universal cutter \*

a) Jug with drive

b) Lid

### 20 Blender

a) Blender jug with drive

b) Lid

c) Refill opening

d) Funnel

### 21 Accessories bag \*

\* Not all models.

## Operation

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



### Warning!

Use only the rotary switch (1) to switch the appliance on or off.

Switching off the appliance by opening the lid (6, 19b, 20b) will damage the appliance.

**Important!**

*Bowl (5), lid/jug of the universal cutter (19) and blender jug (20a) are not suitable for use in the microwave!*

**Preparation**

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

**Bowl with accessories/tools****Risk of injury from the rotating tools!**

*While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher (7) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.*

**Warning!**

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

**Universal blade (10)**

for cutting and chopping.

**Risk of injury from sharp blades!**

*Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always store the universal blade in the blade guard.*

**Kneading hook (11)**

for stirring and kneading dough and for mixing in ingredients which are not to be cut.

**Stirrer (12)**

for cream, beaten egg white and light dough. Not suitable for solid ingredients.



Before using, fit stirrer.

- Insert stirrer into drive housing and lock into position (Fig. **B**-5b).

**Fig. **B****

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Inserting universal blade/kneading hook:
  - Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
  - Insert tool holder into the bowl.
  - Place universal blade/kneading hook into the tool holder and let go.
- Inserting stirrer:
  - Insert drive shaft into the bowl.
  - Attach stirrer with a slight rotation to the drive shaft.

**Warning!**

*Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.*

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

**Cutting discs****Risk of injury from sharp blades!**

*Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.*

**Reversible slicing disc – thick/thin (14)**

for slicing fruit and vegetables. Designation on the reversible slicing disc: “1” for the thick slicing side “3” for the thin slicing side

**Warning!**

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

### Reversible shredding disc – coarse/fine (15)



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan). Designation on the reversible shredding disc: “2” for the coarse shredding side “4” for the fine shredding side

#### Warning!

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

### Chipper disc (16)



For slicing raw potatoes for chips.

#### Note:

Attach chipper disc with the blade face up. Discs suitable for further purposes are available from dealers (see the chapter “Optional accessories”).

#### Fig. C

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Take disc out of the protective cover.
- Place disc on disc holder. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc onto the disc holder such that the drive couplings on the disc holder grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc holder.
- Lightly rotating, attach disc holder to the drive shaft.



#### Risk of injury from sharp blades!

*Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when pushing down ingredients.*

- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded. When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

- Add long and thin sliced contents by using the pusher. To do this, remove pusher insert.

#### Warning!

*Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or shredded contents reach the disc holder.*

#### Instructions for cutting chocolate:

Add chocolate **before switching on** the appliance and cover with the pusher. After switching on the appliance, push down with the pusher.

#### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  - Take the tool holder together with universal blade or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder. After cleaning the universal blade, attach the blade guard.
  - Remove stirrer from drive shaft. Take drive shaft out of bowl. Dismantle stirrer for cleaning (Fig. D).
  - Lift the disc holder on the recesses from the bowl. Take out discs. Take drive shaft out of bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

### Citrus press

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.



#### Warning!

*The citrus press must be completely assembled before use.*

#### Fig. D

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the strainer basket to the drive shaft (arrow on citrus press on dot on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.

- Insert the mains plug.
- To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

### Warning!

Check the level. Maximum processing quantity: 1000 ml fruit juice.

### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the citrus press in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

### Dicer

Dicer for cutting food into cube shapes.



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

Never place fingers in the attached dicer!  
Do not remove/attach the dicer until the drive is at a standstill.  
The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight.  
When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.



### Warning! Application guidelines!

The dicer is suitable only for dicing potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwis, eggs, soft pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry.  
Very soft cheese (e.g. Mozzarella, Feta) can not be processed.  
In the case of cheese slices (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmentaler) the quantity processed in one cycle must not exceed 3 kg.  
Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones. Before processing boiled or fried meat, remove the bones.  
Food must not be frozen.



### Warning! Application guidelines!

If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged.  
If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Siemens-Electrogeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage.  
Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.



### Important information

When working with the dicer, use the drive shaft supplied with the dicer (Fig. 1-2).

Select operating speed according to the food to be diced.

### Low operating speed („min“):

boiled potatoes, potatoes, carrots and eggs; cucumbers; bananas; strawberries; melons.

### Medium operating speed:

raw potatoes and carrots; soft sausage (e.g. Mortadella); cheese slices, hard cheese; peppers, tomatoes, onions; apples, kiwifruit.



### Warning!

When working with the dicer, never use intermittent operation (Pulse).

### Important information:

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Food must not be frozen.
- Fruit/vegetables should not be too ripe, as the juice may escape.
- Leave cooked food to cool down before dicing it, as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher.

### Assembling the dicer

#### Fig. 1

- Insert the blade insert into the base holder. Observe recesses!
- Insert the dicing disc into the base holder.
- Press up the 3 catches until they lock into position.



## Working with the dicer

### Fig. 1

- Place drive shaft for the dicer on the drive on the base unit.
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert the dicer.  
The arrow on the dicer and the arrow on the bowl must be in alignment!  
Dicer must be positioned fully on the drive shaft! If required, turn the blade insert into the correct position using the blade cover (Fig. 1-6).
- Remove the blade cover.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

### Warning!

*Empty the bowl without delay:*

- *after processing 500 g,*
- *before the cubes have reached the lower edge of the dicer.*

### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Attach the blade cover.
- Take dicer out of the bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove the drive shaft.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.

## Blender

for blending liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.



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

*Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove the blender until the drive is at a standstill.*



### **Risk of scalding!**

*If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.*

### Warning!

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

### Blending

#### Warning!

*To operate the blender, the blender lid must be attached and screwed on tightly.*

### Fig. 1

- Attach the blender jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
  - Add ingredients.  
Maximum capacity, liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).  
Optimal processing capacity, solids = 80 g.
  - Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
  - Set the rotary switch to the desired setting.
  - To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
  - Remove the lid and add ingredients
- or**
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or**
- pour liquid ingredients through the funnel.

### After blending

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.

- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

**Tip:** It is recommended to clean the blender immediately after use, see “Cleaning and servicing”.

### Universal cutter

for cutting smaller quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

It is not permitted to cut coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds and horseradish.



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

*Never reach into the jug of the universal cutter! Remove the chopped food using a suitable implement (e.g. spoon).*

*Do not remove universal cutter until the drive is at a standstill.*

*The universal cutter will not work until the lid has been screwed on tightly.*

### Fig. 13

- Attach the jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add food, which is to be cut, in the jug.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the jug.
- Turn rotary switch to setting **M** and hold. The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut. In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief “tap” on setting **M** may be adequate.

### After using the appliance

- Release rotary switch.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter in a anti-clockwise direction and remove.
- Turn universal cutter over, the chopped food falls into the lid.
- Rotate jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

## Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!

Thorough cleaning guarantees a long service life.

Further information can be found in the quick reference guide.



#### **Risk of electric shock!**

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

### Warning!

*Do not use abrasive cleaning agents.*

*Surfaces may be damaged.*

### Tips:

- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured, by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.
- If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

## Cleaning the base unit

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

## Cleaning the bowl and accessories



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

*Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.*

*When not in use, always store the universal blade in the blade guard.*



#### **Important information**

All parts of the bowl, including accessories (5–7) and the tools (8–16), except the gears of the stirrer, are dishwasher-proof.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

The stirrer can be taken apart for cleaning.

### Fig. 14

- Carefully remove whisk from the holder and remove the lid.
- Carefully clean gears with a brush.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Assemble after cleaning.

## Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-proof. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water. Doing so prevents residue from drying on.

## Cleaning the dicer



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

*When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.*

The base holder (18b) is dishwasher-proof. Do **not** clean any other parts in the dishwasher, the blades will become blunt! Before cleaning the dicer, disassemble it:

### **Fig. 6**

- Press out the 3 catches and remove the slicing disc.
- Take blade insert out of the base holder.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.
- Clean base holder in the dishwasher. Pre-rinse all other parts under running water. Clean parts with a brush.

## Cleaning the blender



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

*Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.*

It is recommended to clean the blender immediately after use.

This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean blade insert in the dishwasher, but under running water. Do not leave in water!

**Tip:** Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on at setting **M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

## Taking the blender apart

### **Fig. 7**

- Upon the wings, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

### **Putting the blender together**

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position → **Fig. 7-6**).

## Cleaning the universal cutter



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

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

It is recommended to clean the universal cutter immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).

The lid is dishwasher-proof.

Do not clean jug and drive in the dishwasher, but under running water using a brush. Do not leave in water!

To dry, place the jug and drive face up.

## Storage



### **Risk of injury!**

*When the appliance is not in use, pull out the mains plug.*

### **Fig. 8**

- Store tools and cutting discs in the accessories bag. Always store the universal blade with the blade guard attached.
- Stow the cable by pushing it carefully into the cord store.

## Troubleshooting



### **Risk of injury!**

*Before rectifying a fault, pull out the mains plug.*



### **Important information**

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

### **Base unit**

#### **Fault:**

Appliance does not work.

#### **Possible cause:**

The appliance was overloaded (e.g. too jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

#### **Remedial action:**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

#### **Possible cause:**

An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

#### **Remedial action:**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance on again.

### **Bowl/lid/accessories**

#### **Fault:**

Appliance does not start.

#### **Possible cause:**

Parts not correctly attached.

#### **Remedial action:**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach parts according to the appropriate instructions in this manual.



### **Important information**

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

## Extra accessories

(available from a specialist outlet if not included with the appliance)

### **Chipper disc (MZ5PS02)**

For slicing raw potatoes for chips.

### **Asiatic vegetables disc (MZ5JS01)**

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

### **Grating disc, medium-fine (MZ5RS02)**

For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

### **Reversible slicing/shredding disc (MZ5KP01)**

For grating raw potatoes, e.g. for potato fritters and rostitis. For slicing fruit and vegetables into slices.

## Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

## Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

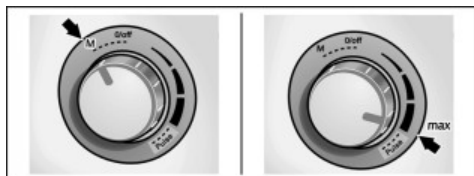
## Application examples

### Universal blade

For cutting and chopping.



The universal blade has to be used at setting **M** and **max**. The working duration depends on the required degree of cutting.



### Herbs (except chives), 10–50 g

- Cut up in a dry bowl at setting **max**.

### Garlic, max. 500 g

- Cut up at setting **M**.

### Onions, max. 500 g

- Quarter the onions.
- Cut up at setting **M**.

### Vegetables or potatoes, raw, 100–500 g

- Cut the vegetables/potatoes into pieces.
- Cut up several times for 2 seconds each at setting **M**.

### Nuts or almonds 100–500 g

- Cut up at setting **max**.

### Hard cheese (e.g. Parmesan) 100–500 g

- Cut up at setting **max**.

### Bread rolls, hard 1–6

- Quarter the bread rolls.
- Cut up at setting **max**.

### Meat or liver 100–500 g

- Remove gristle, bone, skin and sinew from the meat.
- Cut the meat into pieces.
- Cut up at setting **max**.
- Process the meat with herbs for sausage meat, stuffing and pâté.

### Strawberry sorbet

(serves 2–4 persons)

250 g frozen strawberries

100 g icing sugar

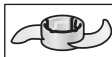
150 ml cream

- Mix ingredients at setting **max** until a creamy ice forms.

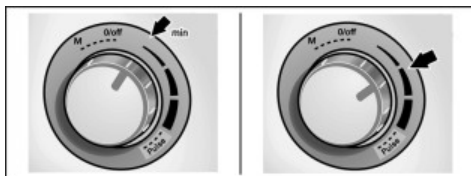
**Tip:** This recipe can be used to make sorbet from other fruits, e.g. raspberries, bilberries and blackcurrants.

## Kneading hook

For stirring and kneading dough and for mixing in ingredients which are not to be cut.



The kneading hook has to be used at setting **min** and **medium** speed.



## Plaited bun

### Basic recipe

500 g flour

25 g yeast or 1 packet of dried yeast

210–220 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

80 g sugar

60 g melted and cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Mix ingredients briefly at setting **min**.
- Continue on medium setting for 1–2 min.

**Tip:** Process ingredients such as raisins, candied lemon peel, candied orange peel etc., which are not to be cut, by hand.

**Maximum quantity:** 1½ x basic recipe

### Pizza dough

#### Basic recipe

250 g flour

10–15 g yeast or ½ packet dried yeast

½ tsp. sugar

1 pinch of salt

2 tbs. oil

125–150 ml warm water

- Mix ingredients briefly at setting **min**.

- Continue on medium setting for 1–2 min.

**Maximum quantity:** 3 x basic recipe

### Viennese strudel dough

#### Basic recipe

250 g flour

1 pinch of salt

3 tbs. oil

1 tbs. vinegar

125 g warm water

- Mix ingredients briefly at setting **min**.
- Continue on medium setting for 2 min.
- Brush dough balls with oil and leave to rest under a warm bowl for approx. 30 minutes. Then process further as usual

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Cake mixture

### Basic recipe

- 500 g flour
- 250 g margarine or butter (room temperature)
- 4 eggs
- 250 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 packet of baking powder
- 150 ml milk

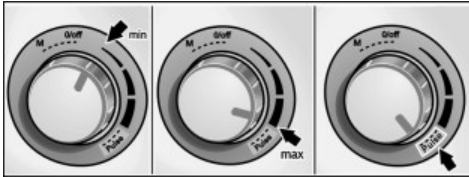
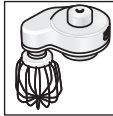
- Process ingredients for approx. 1–3 minutes at medium setting.

**Maximum quantity:** = basic recipe

## Stirrer

For cream, beaten egg white and light dough. Not suitable for solid ingredients (e.g. pieces of butter from the refrigerator).

The stirrer has to be used at settings **min**, **max** and at **medium** speed.



## Beaten egg white, 2–6 egg whites

- Beat at setting **max**.
- Fold in beaten egg white at setting **min**.

## Whipped cream, 200–500 g

- Beat at medium setting.
- Fold in whipped cream at setting **min**.

## Sponge mixture

### Basic recipe (e.g. Ø 26 cm sponge form tin)

- 3–4 eggs
- 3–4 tbs. hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- Beat ingredients for 5 minutes at setting **max** until frothy.
- 150 g flour
- 50 g cornflour
- 1 tsp. baking powder

- Mix flour, cornflour and baking powder.
- Switch appliance to setting **min** and add the flour mixture through the feed tube.
- Do not mix for longer than 1 minute.

**Maximum quantity:** = basic recipe

## Base for fruit flan

### Basic recipe

- 2 eggs
- 125 g sugar
- Beat eggs and sugar for 5 minutes at setting **max** until frothy.
- 125 g ground hazelnuts
- 50 g breadcrumbs

- Switch appliance to setting **min**, add hazelnuts and breadcrumbs through the feed tube.
- Mix only briefly.

**Maximum quantity:** = basic recipe

## Cutting discs

### Reversible slicing disc – thick/thin



For slicing fruit and vegetables.

### Reversible shredding disc – coarse/fine



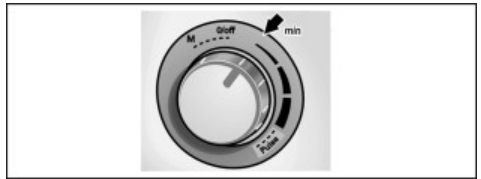
For shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

### Chipper disc

For slicing raw potatoes for chips.



All cutting discs has to be used at setting **min**.



## Raw vegetable salad

(serves 2–4 persons)

4 carrots  
1 kohlrabi  
1 apple  
1 courgette  
1 cucumber  
¼ cauliflower  
100 g fresh cheese

### Dressing:

100 g yoghurt  
100 g sour cream  
1 garlic clove  
1 tbs. ketchup  
1 pinch of salt  
1 pinch of sugar  
3 tbs. vinegar

- Clean the carrots under running water with a coarse brush and shred with the shredding reversible disc.
- Peel the kohlrabi, cut into thick slices and shred with the shredding reversible disc.
- Wash and quarter the apple, shred with the reversible shredding disc.
- Wash courgette and cucumber, cut lengthways and slice using the reversible slicing disc.
- Wash the cauliflower and divide into small florets.
- Process the ingredients for the dressing in the blender and dress the salad.
- Arrange the salad on plates and sprinkle the fresh cheese over.

## Citrus press

For pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

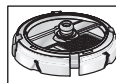
Maximum quantity: 1000 g

Citrus press has to be used at setting **min**.



## Dicer

To dice food into cube shapes for use in salads, soups, sauces or as a side dish.



The dicer has to be used at setting **min**.



## “Olivie” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes  
2 boiled carrots  
4 hard-boiled eggs  
200 g cooked chicken breast  
1–2 pickled gherkins or marinated cucumbers  
1–2 cucumbers  
300 g green peas (1 small tin)  
Salt and pepper  
250 g mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots and the eggs.
- Dice the cucumbers and the meat.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.

## “Vinaigrette” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes  
500 g boiled beetroot  
2 boiled carrots  
2 pickled gherkins  
100 g green peas  
½ leek (approx. 50 g)  
Salt and pepper  
100 ml cooking oil

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots, the beetroot and the leek.
- Dice the pickled gherkins.

- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with cooking oil.

### “Stolichny” salad

(serves 2 persons)

150 g ham  
3 boiled, cooled potatoes  
2 pickled gherkins or marinated cucumbers  
1 boiled carrot  
Peas, half a can  
Salt and pepper

#### Dressing:

¼ carton of sour cream

¼ glass mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the carrot.
- Dice the ham and the cucumbers.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.

### Crab salad

(for approx. 4 persons)

300 g cooked meat  
300 g boiled, cooled potatoes  
200 g cucumbers  
Green salad  
50 g crab meat  
3 hard-boiled eggs  
150 g mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the eggs, the cucumbers and the crab meat. Dice the cooked meat.
- Finely chop the green salad.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with mayonnaise.

### “Okroshka” soup

(serves 4–6 persons)

Kvass, 2 litres  
300 g cooked sausage or chicken breast  
3–4 boiled, cooled potatoes  
3–4 hard-boiled eggs  
1 bunch of radishes (8–10)  
3 cucumbers

½ leek (approx. 50 g)

Parsley and dill

3 tbs. sour cream

mustard, sugar

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the eggs.
- Dice the cucumbers, the radishes, the sausage or the chicken breast.
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.

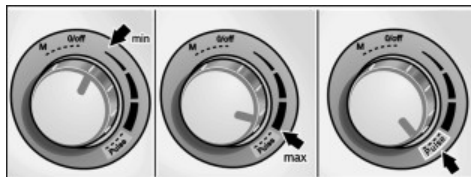
## Blender

for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.



- Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes).
- Maximum capacity, liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
- Optimum processing quantity, solids = 80 g.

The blender has to be used at setting **min**, **max** and **Pulse**.



### Orange mix cocktail

½ l orange juice (6 oranges)

2–4 tbs. lemon juice (1 lemon)

300 g canned apricots

10 ice cubes

4 tsp. sugar or honey

- Cut the oranges and lemon into halves and press out juice with the citrus press.
- Add juice, apricots and ice cubes to the blender and blend for 30 seconds at setting **Pulse**.
- Add sugar and honey to taste.
- Serve ice cold.



## Chocolate-milk

(Maximum quantity)

100 g chocolate

400 ml hot milk

- Cut up the chocolate at setting **Pulse**.
- Add hot milk and blend.

## Mayonnaise

### Basic recipe

1 egg

1 tsp. mustard

1 tbs. vinegar or lemon juice

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

180 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting **min**.
- Switch appliance to setting **max**, slowly pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Sports drink

270 g honey (from refrigerator, 5 °C)

5 g cinnamon

230 g milk

- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting **M**.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.

## Universal cutter















For cutting fairly small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

It is not permitted to cut coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds and horseradish.

The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut.

In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief "tap" on setting **M** may be adequate.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x 	1 x	<b>M</b>

Subject to alterations.

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

## Sommaire

Pour votre sécurité . . . . .	34
Vue d'ensemble . . . . .	36
Utilisation . . . . .	37
Nettoyage et entretien . . . . .	43
Rangement . . . . .	44
Dérangements et remèdes . . . . .	44
Accessoires en option . . . . .	45
Conseils pour la mise au rebut . . . . .	45
Conditions de garantie . . . . .	45
. . . . .	46

## Pour votre sécurité

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

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

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

Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

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

## **▲ Consignes générales de sécurité**

### **Risque d'électrocution**

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

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

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance,

ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

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

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

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

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

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

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

### **Risque de blessures !**

#### **Risque d'électrocution !**

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

Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0 / off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

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

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

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

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

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

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !

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

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

## Risque de brûlure !

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

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



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

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

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (Figure N).

## Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

### Appareil de base

#### 1 Interrupteur rotatif

0 / off = Arrêt

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

**min/max** = Vitesse de travail réglable en continu, de réduite à élevée.

**Pulse** = Position de l'interrupteur pour la marche intermittente à la vitesse la plus élevée. Recommandé pour la préparation par exemple de milk-shakes au mixeur.

#### 2 Voyant de fonctionnement

Il s'allume lorsque l'appareil est en service. Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

#### 3 Entraînement

#### 4 Rangement du cordon

### Bol mélangeur avec accessoires

#### 5 Clé

#### 6 Couvercle

#### 7 a) Pilon pousoir

#### b) Insert de pilon pousoir

### Accessoires

#### 8 Axe d'entraînement

#### 9 Porte-accessoires

#### 10 Lame universelle avec fourreau

#### 11 Crochets pétrisseurs

#### 12 Fouet mélangeur

#### 13 Porte-disque

#### 14 Disque à découper réversible – épais / mince

#### 15 Disque à râper réversible – épais / fin

#### 16 Disque à pommes frites \*

#### 17 Presse-agrumes \*

a) Panier filtre

b) Cône

#### 18 Accessoire à découper en dés, avec axe d'entraînement \*

a) Axe d'entraînement

b) Support de base

c) Agrafe de fermeture

d) Porte-lame

e) Disque à émincer

f) Protège-lame

g) Nettoyeur de disque de coupe

**19 Broyeur universel \***

- a) Gobelet avec traction
- b) Couvercle

**20 Mixeur**

- a) Bol mixeur avec entraînement
- b) Couvercle
- c) Ouverture pour ajout
- d) Entonnoir

**21 Sacoche d'accessoires \***

\* Selon le modèle.

**Utilisation**

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

**Attention !**

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif (1). Le fait d'ouvrir le couvercle (6, 19b, 20b) pour éteindre l'appareil endommage ce dernier.

**Important !**

Le bol (5), le couvercle / récipient du broyeur universel (19) et le bol mixeur (20a) ne vont pas au micro-ondes !

**Préparatifs**

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

**Bol mélangeur avec accessoires / Outils****Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (7). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

**Attention !**

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

**Lame universelle (10)**

pour broyer et hacher.

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

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau.

**Crochet pétrisseur (11)**

pour mélanger et pétrir de la pâte, et pour incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer.

**Fouet mélangeur (12)**

pour battre la crème, monter les œufs en neige et fouetter les pâtes peu épaisses.



Ne convient pas aux ingrédients solides.

Avant l'utilisation, montez le fouet mixeur.

- Enfoncez le fouet mixeur dans le boîtier de transmission et faites-le enclaner (fig. B-5b).

**Figure B**

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mise en place de la lame universelle / du crochet à pétrir :
  - Enfoncez l'axe d'entraînement dans le porte-accessoires jusqu'à ce qu'il enclancre.
  - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
  - Posez la lame universelle / le crochet à pétrir sur le porte-accessoires puis lâchez-le.
- Mise en place du fouet mixeur :
  - Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
  - Posez le fouet mixeur sur l'arbre d'entraînement en lui imprimant une légère rotation.

**Attention !**

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

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

**Disques à réduire****Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !*

**Disque à découper réversible – épais / mince (14)**

pour émincer les fruits et légumes. Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince.

**Attention !**

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

**Disque à râper réversible – épais / fin (15)**

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

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

**Attention !**

*Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.*

**Disque à pommes frites (16)**

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

**Remarque :**

Posez le disque à pommes frites avec la lame tournée vers le haut.

Des râpes adaptées à d'autres ingrédients sont en vente dans le commerce spécialisé (voir le chapitre « Accessoires en option »).

**Figure 6**

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Sortez le disque de l'étui de protection.
- Posez la lame sur le porte-disque. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets entraîneurs de ce dernier engrènent dans les orifices à cet effet du disque. Le disque doit **appliquer sur** le picot latéral du porte-disque.
- Posez le porte-disque et imprimez-lui une légère rotation sur l'axe d'entraînement.

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

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

- Posez le couvercle (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez le pilon poussoir et l'insert du pilon poussoir
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

- Versez les aliments à émincer ou râper. Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez les aliments longs et minces à travers le pilon poussoir. A cette fin, retirez l'insert du pilon poussoir.

### Attention !

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

### Remarque concernant le broyage du chocolat :

Introduisez le chocolat **avant l'allumage** puis obturez avec le pilon-poussoir. Après avoir allumé, faites avancer le chocolat avec le pilon poussoir.

### Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0 / off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire :
  - Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame universelle et le crochet à pétrir. Retirez l'accessoire du porte-accessoires. Après avoir nettoyé la lame universelle, mettez le fourreau en place.
  - Détachez le fouet mixeur de l'axe d'entraînement. Retirez l'axe d'entraînement du bol. Démontez le fouet mixeur pour le nettoyer (fig. 14).
  - Par les évidements, sortez le porte-accessoires du bol mélangeur. Retirez-en les disques. Retirez l'axe d'entraînement du bol.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Presse-agrumes

Il sert à extraire le jus des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.



### Attention !

N'utilisez le presse-agrumes qu'à l'état entièrement assemblé.

### Figure 14

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Posez le panier filtre sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes regarde la flèche du bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Posez le cône puis appuyez.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Pour presser les fruits, réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite et pressez chaque fruit sur le cône.

### Attention !

Tenez compte du niveau de remplissage.

Quantité maximale préparable :

1000 ml de jus de fruits

### Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0 / off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le presse-agrumes en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Accessoire à découper en dés

Accessoire permettant de découper les produits alimentaires en dés.



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

*N'introduisez pas les doigts dans l'accessoire en place !*

*Ne retirez / posez l'accessoire à découper en dés qu'après que le moteur se soit immobilisé.*

*L'accessoire à découper en dés ne fonctionne qu'après avoir fermé le couvercle. Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeeau en plastique au milieu.*



### Attention ! Consignes d'utilisation

*L'accessoire à découper est uniquement destiné à découper les produits suivants : pommes de terre (cruës ou cuites), carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons, bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis, œufs, les saucisses de viande molles (la mortadelle par exemple), la viande de volaille désossée cuite ou rôtie.*

*L'appareil n'est pas utilisable avec du fromage très mou (par exemple mozzarella, fromage de brebis).*

*Avec le fromage en tranches (le gouda par exemple) et le fromage dur (emmental par exemple), la quantité traitée en une seule fois ne doit pas dépasser 3 kg.*

*Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il faut enlever ces pépins et noyaux. Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il faut la désosser.*

*Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.*

*Le non-respect de ces consignes peut endommager l'accessoire à découper en dés, y compris la grille de coupe et la lame tournante.*



### Attention ! Consignes d'utilisation

*Si l'accessoire à découper en dés a été utilisé à d'autres fins, modifié ou utilisé de façon inexperte, la Sté Siemens-Electrogeräte GmbH ne pourra assumer aucune responsabilité des dommages éventuels.*

*Cela exclut aussi la responsabilité des dommages (par exemple lames émoussées ou déformées), engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises.*



### Remarque importante

Pour travailler avec l'accessoire à découper en dés, il faut utiliser l'axe d'entraînement livré avec ce disque (fig. 1-2).

Choisissez une vitesse adaptée aux produits alimentaires à découper.

#### Vitesse de travail réduite (« min ») :

pommes de terre, carottes et œufs cuits ; cornichons ; bananes ; fraises ; melons.

#### Vitesse de travail moyenne :

pommes de terre et carottes crues ; saucisse de viande molle (mortadelle par exemple) ; fromage coupé en tranches, fromage dur ; poivrons, tomates, oignons ; pommes, kiwis.



### Attention !

*Pendant le travail avec l'accessoire à découper en dés, n'utilisez jamais la marche intermittente (Pulse).*

#### Consignes importantes :

- Les produits alimentaires ne doivent contenir ni os, ni noyaux, ni d'autres constituants durs.
- Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.
- Il faudrait que les fruits / légumes ne soient pas trop mûrs sinon leur jus risque de couler.
- Avant de découper les produits alimentaires cuits avec l'accessoire, laissez les refroidir car ainsi ils seront plus fermes, et le résultat de coupe sera meilleur.
- Le fait d'appuyer plus ou moins fortement sur le pilon poussoir pour rajouter des aliments permet de d'allonger ou raccourcir les dés.



## Assemblez l'accessoire à découper les dés

### Figure 5

- Mettez la lame-insert dans le support de base. Tenez compte des évidements !
- Mettez le disque à découper dans le support de base.
- Poussez les 3 fermetures vers le haut jusqu'à ce qu'elles encrantent.

## Utilisez l'accessoire à découper en dés

### Figure 6

- Sur l'entraînement de l'appareil de base, posez l'axe d'entraînement de l'accessoire à découper en dés.
- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez en place l'accessoire à découper en dés.

La flèche sur l'accessoire à découper en dés et celle sur le bol doivent coïncider ! Il faut que l'accessoire à découper en dés applique intégralement sur l'axe d'entraînement ! Si nécessaire, servez-vous du couvercle de lame pour amener le porte-lame sur la position correcte (fig. 6).

- Retirez le couvercle de lame.
- Posez le couvercle (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Introduisez le pilon pousoir et l'insert du pilon pousoir
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position de travail voulue :
- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faites avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon-pousoir. Si nécessaire, découpez les produits alimentaires en plus petits morceaux.

### Attention !

Videz le bol suffisamment tôt :

- après avoir traité environ 500 grammes,
- avant que les dés aient atteint le bord inférieur de l'accessoire à découper en dés.

## Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0 / off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Posez le couvercle de lame.
- Sortez l'accessoire du bol.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'axe d'entraînement.
- Avec le dispositif de nettoyage, enlevez les résidus alimentaires qui adhèrent sur la grille de coupe.

## Mixeur

Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, et pour réduire des préparations en purée.



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

*N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !*

*Le mixeur ne fonctionne que si vous avez tourné. Le couvercle à fond. Ne retirez le mixeur qu'après que l'entraînement moteur se soit immobilisé.*



### Risque de brûlure !

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

### Attention !

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

### Utilisation du mixeur

#### Attention !

*Pour faire marcher le mixeur, il faut avoir posé le couvercle et l'avoir tourné pour le serrer.*

**Figure I**

- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.  
Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,5 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum)  
Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 grammes
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente que comporte la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0 / off**.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

**ou**

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

**ou**

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

**Après utilisation du bol mixeur**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0 / off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

**Un conseil :** nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Voir « Nettoyage et entretien ».

**Broyeur universel**

pour broyer de petites quantités de viande, de fromage dur, d'oignons, de persil, d'ail, de fruits et légumes.

Le broyage de grains de café, de grains de poivre, de sucre, de graines de pavot et de raifort n'est pas admis.

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

*N'introduisez jamais les doigts dans le gobelet du broyeur universel ! Pour retirer les aliments broyés, utilisez un accessoire approprié (une cuillère par exemple)  
Ne retirez le broyeur universel qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.  
Le broyeur universel ne fonctionne qu'après avoir tourné le couvercle pour le serrer.*

**Figure K**

- Mettez le gobelet en place (la flèche du gobelet doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les aliments à broyer dans le gobelet.
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans le bol.
- Amenez le sélecteur rotatif sur la position **M** et maintenez-le dans cette position. Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus les aliments sont broyés fins.  
Avec les herbes culinaires, le résultat de broyage souhaité peut être atteint au bout d'une période de fonctionnement très courte. Le fait d'amener brièvement le sélecteur sur la position **M** peut déjà suffire.

**Après le travail**

- Relâchez le sélecteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le broyeur universel en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retournez le broyeur universel ; les produits alimentaires tombent dans le couvercle.
- Tournez le gobelet en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Avec un accessoire approprié (une cuillère par exemple), retirez les produits alimentaires broyés du gobelet.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien !

Un nettoyage soigné garantit une longue durée d'utilisation.

D'autres indications figurent dans la notice succincte.



### **Risque d'électrocution !**

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

### **Attention !**

*N'utilisez pas de détergent abrasif.*

*Vous risquez d'endommager les surfaces.*

### **Astuces :**

- Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.

### **Nettoyage de l'appareil de base**

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

### **Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires**



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

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

*Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau.*



### **Remarque importante**

Toutes les pièces du bol, accessoires compris (5-7) ainsi que les accessoires (8-16 ; sauf la transmission du fouet mixeur) vont au lave-vaisselle.

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

Vous pouvez démonter le fouet mélangeur pour le nettoyer.

### **Figure 14**

- Détachez prudemment le fouet de sa fixation puis retirez le couvercle.
- Nettoyez prudemment la transmission avec une brosse.
- Il est possible de laver le fouet au lave-vaisselle.
- Réassemblez après le nettoyage.

### **Nettoyer le presse-agrumes**

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

Rincez le cône sur tous les côtés, sous l'eau du robinet, et de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dessus.

### **Nettoyez l'accessoire à découper en dés**



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

*Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu.*

Le support de base (18b) va au lave-vaisselle. Ne mettez **aucune** des autres pièces au lave-vaisselle car les lames s'émousseraient. Pour nettoyer, démontez l'accessoire à découper en dés :

### **Figure 15**

- Poussez les 3 fermetures vers l'extérieur et retirez le disque à découper.
- Retirez la lame-insert du support de base.
- Avec le dispositif de nettoyage, enlevez les résidus alimentaires qui adhèrent sur la grille de coupe.
- Lavez le support de base au lave-vaisselle. Rincez d'abord toutes les autres pièces sous l'eau du robinet. Nettoyez les pièces avec une brosse.

## Nettoyer le mixeur



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

*Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

Ne lavez pas le porte-lame au lave-vaisselle, mais sous l'eau du robinet. Ne le laissez pas séjourner dans l'eau !

**Un conseil :** dans le mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position **M**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

### Démonter le mixeur

#### Figure 1

- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

### Assembler le mixeur

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- Par ses ailettes, vissez fermement le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération, vissez au minimum jusqu'à ce qu'une ailette recouvre le repère sur le bol mixeur (positionnement → **figure 1-6**).

## Nettoyage du broyeur universel



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

*Ne touchez pas la lame du broyeur universel avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

Nettoyez le broyeur universel de préférence immédiatement après utilisation.

Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).

Le couvercle va au lave-vaisselle.

Ne lavez pas le gobelet avec entraînement au lave-vaisselle mais avec une brosse sous l'eau du robinet. Ne le laissez pas séjourner dans l'eau !

Pour faire sécher le gobelet avec entraînement, déposez-le tourné vers le haut.

## Rangement



### **Risque de blessures !**

*Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.*

### Figure 2

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires. Avant de ranger la lame universelle, nettoyez toujours le fourreau de lame en place.
- Poussez plusieurs fois brièvement le cordon d'alimentation pour le rentrer dans son rangement.

## Dérangements et remèdes



### **Risque de blessures !**

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



### **Remarque importante**

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

## Appareil de base

### Dérangement :

L'appareil ne fonctionne plus.

### Cause possible :

L'appareil a subi une surcharge (par exemple un accessoire a été brutalement stoppé par un produit alimentaire) et le fusible électronique a disjoncté.

### Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0 / off**.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Supprimez la cause de la surcharge.
- Remettez l'appareil en service.

#### **Cause possible :**

Vous avez tenté de poser le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil allumé.

#### **Remède :**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0 / off**.
- Posez le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil.
- Remettez l'appareil en service.

### **Bol / Couvercle / Accessoire**

#### **Dérangement :**

L'appareil ne démarre pas.

#### **Cause possible :**

Pièces incorrectement mises en place.

#### **Remède :**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0 / off**.
- Mettez les pièces en place conformément aux instructions correspondantes figurant dans cette notice.



#### **Remarque importante**

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

## **Accessoires en option**

(S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé)

### **Disque à pommes frites (MZ5PS02)**

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

### **Disque à légumes asiatiques (MZ5JS01)**

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

### **Disque à râper mi-fin (MZ5RS02)**

pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

## **Disque réversible à émincer / râper (MZ5KP01)**

Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des galettes de pommes de terre/rôsti. Pour émincer les fruits et légumes en tranches.

## **Conseils pour la mise au rebut**



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012 / 19 / CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour savoir comment vous débarrasser de l'ancien appareil et de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

## **Conditions de garantie**

Cet appareil est couvert par les conditions de garantie en vigueur publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Vous pouvez solliciter à tout moment les conditions de garantie auprès du revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil, ou vous adresser directement à notre distributeur national. Au dos de la notice figurent les conditions de garantie applicables en Allemagne ainsi que les adresses.

Par ailleurs, les conditions de garantie ont également été publiées sur Internet, sur le site Web indiqué. Si vous devez solliciter des prestations sous garantie, veuillez dans tous les cas produire la preuve d'achat.

## Recommandations d'utilisation

### Lame universelle

Pour broyer et hacher.



La lame universelle s'utilise sur les positions **M** et **max**. La durée de maintien enclenché dépend du degré de finesse du broyage.



### Herbes culinaires (sauf la ciboulette), 10 à 50 g

- Hachez-les dans le bol sec, robot réglé sur le niveau **max**.

### Ail, max. 500 g

- Hachez-les avec le robot réglé sur le niveau **M**.

### Oignons, max. 500 g

- Découpez les oignons en quatre quartiers.
- Hachez-les avec le robot réglé sur le niveau **M**.

### Légumes et pommes de terre crus, 100 à 500 g

- Découpez les légumes / pommes de terre en morceaux
- Hachez-les en plusieurs étapes de 2 secondes chacune, robot réglé sur le niveau **M**.

### Noix ou amandes, 100 à 500 g

- Hachez-les avec le robot réglé sur le niveau **max**.

### Fromage dur (parmesan par exemple), 100 à 500 g

- Hachez-les avec le robot réglé sur le niveau **max**.

### 1 à 6 petits pains durs

- Coupez les petits pains en quatre.
- Hachez-les avec le robot réglé sur le niveau **max**.

### Viande ou foie, 100 à 500 g

- De la viande, retirez d'abord les cartilages, les os, la peau et les tendons.
- Découpez la viande en morceaux.
- Hachez-les avec le robot réglé sur le niveau **max**.

- Pour préparer des pâtes à la viande, des farces et des pâtés, mélangez la viande avec les épices.

### Sorbet aux fraises

(pour 2-4 personnes)

250 g de fraises congelées

100 g de sucre glace

150 ml de crème

- Mélangez les ingrédients, avec le robot réglé sur le niveau **max** jusqu'à ce qu'une glace crémeuse se forme.

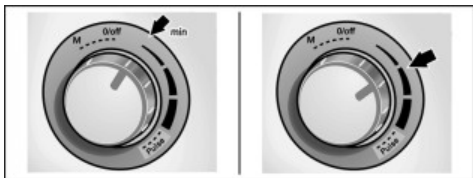
**Astuce :** sur la base de cette recette, vous pourrez préparer des sorbets également avec d'autres fruits congelés comme les framboises, les myrtilles et les groseilles.

### Crochet pétrisseur

Pour mélanger et pétrir de la pâte et pour incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer.



Le crochet à pétrir s'utilise sur la position **min** et à la vitesse **moyenne**.



### Brioche tressée

#### Recette de base

500 g de farine

25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre

210-220 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

80 g de sucre

60 g de matière grasse fondue puis refroidie,

le zeste râpé d'un demi-citron

- Mélangez brièvement les ingrédients sur la position **min**.
- Ensuite, pétrissez 1 à 2 minutes sur la position moyenne.

**Un conseil :** incorporez à la main les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (raisins secs, écorces de citron et d'orange confites).

**Quantité maximale :** ½ fois celle la recette de base.

## Pâte à pizza

### Recette de base

250 g de farine  
 10–15 g de levure ou ½ sachet de levure en poudre,  
 ½ c. à café de sucre  
 1 pincée de sel  
 2 cuillères à soupe d'huile  
 125–150 ml d'eau chaude

- Mélangez brièvement les ingrédients sur la position **min**.
- Ensuite, pétrissez 1 à 2 minutes sur la position moyenne.

**Quantité maximale** : 3 fois celle de la recette de base

## Pâte à stroudel viennois

### Recette de base

250 g de farine  
 1 pincée de sel  
 3 cuillères à soupe d'huile  
 1 cuillère à soupe de vinaigre  
 125 g d'eau chaude

- Mélangez brièvement les ingrédients sur la position **min**.
- Ensuite, pétrissez 2 minutes sur la position moyenne.
- Badigeonnez les boules de pâte avec de l'huile puis laissez-les reposer pendant env. 30 minutes sous une jatte chaude. Ensuite, poursuivez la cuisson comme à l'habitude.

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

## Pâte levée

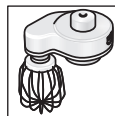
### Recette de base

500 g de farine  
 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)  
 4 œufs  
 250 g de sucre  
 1 sachet de sucre vanillé  
 1 sachet de levure chimique  
 150 ml de lait

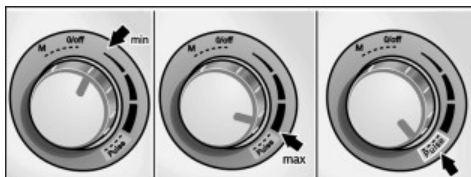
- Traitez les ingrédients 1 à 3 minutes à la vitesse moyenne.

## Fouet mélangeur

pour battre la crème, monter les œufs en neige et fouetter les pâtes peu épaisses.



Ne convient pas avec les ingrédients fermes (par exemple les morceaux de beurre sortis du réfrigérateur). Le fouet mixeur s'utilise sur les positions **min** et **max** ainsi qu'à la vitesse **moyenne**.



## Œufs en neige, 2–6 blancs

- Battez la crème avec le robot réglé sur le niveau **max**.
- Robot réglé sur le niveau **min**, incorporez les blancs montés en neige.

## Crème Chantilly, 200–500 g

- Fouettez sur la position moyenne.
- Incorporez la crème Chantilly avec le Robot réglé sur le niveau **min**.

## Pâte à biscuit

### Recette de base (par exemple avec moule démontable Ø 26 cm)

3 à 4 œufs  
 3–4 cuillères à soupe d'eau très chaude  
 150 g de sucre  
 1 sachet de sucre vanillé

- Fouettez les ingrédients pendant 5 minutes au niveau **max** jusqu'à obtention d'une mousse.

150 g de farine  
 50 g d'amidon alimentaire  
 1 c. à café de levure chimique

- Mélangez la farine, l'amidon alimentaire et la levure chimique.
- Réglez le robot sur le niveau **min** puis, par l'ouverture pour ajout, versez le mélange à base de farine.
- Mélangez une minute maximum.

## Fond de tarte aux fruits

### Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

- Battez les œufs et le sucre en mousse pendant 5 minutes, avec le robot réglé sur le niveau **max**.

125 g de noisettes broyées

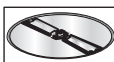
50 g de chapelure

- Réglez le robot sur le niveau **min**, ajoutez les noisettes et la chapelure par l'ouverture à cet effet.
- Ne mélangez que brièvement.

## Disques à réduire

### Disque à découper réversible – épais / mince

pour émincer les fruits et légumes.



### Disque à râper réversible – épais / fin

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



### Disque à pommes frites

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.



Tous les disques à broyer s'utilisent sur la position **min**.



## Salade de crudités

(pour 2-4 personnes)

4 carottes

1 chou-rave

1 pomme

1 courgette

1 concombre

¼ de chou-fleur

100 g de fromage frais

## Sauce :

100 g de yaourt

100 g de crème aigre

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de ketchup

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

3 cuillère à soupe de vinaigre

- Sous l'eau du robinet, brossez les carottes avec une brosse à gros crins, puis râpez-les finement à l'aide du disque à râper réversible.
- Pelez le chou-rave, découpez-le en tranches épaisses puis râpez ces dernières finement à l'aide du disque à râper réversible.
- Lavez la pomme et coupez-la en quatre, râpez-la grossièrement à l'aide du disque à râper réversible.
- Lavez les courgettes et le concombre, coupez-les dans le sens de la longueur puis émincez-les à l'aide du disque à émincer réversible.
- Lavez le chou-fleur puis partagez-le en bouquets.
- Préparez les ingrédients de la sauce dans le mixeur puis versez cette dernière sur la salade.
- Présentez la salade sur les assiettes puis répartissez du fromage frais dessus.

## Presse-agrumes

Il sert à extraire le jus des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

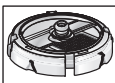
Quantité maximale : 1000 g

Utilisez le presse-agrumes sur la position **min**.





## Accessoire à découper en dés



Pour découper en dés les produits alimentaires destinés aux salades, soupes, sauces ou destinés à servir d'accompagnement.

L'accessoire à découper en dés s'utilise sur la position **min**.



### Salade « Olivie »

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies  
2 carottes cuites  
4 œufs cuits durs  
200 g de blanc de poulet cuit  
1–2 cornichons au sel ou au vinaigre  
1–2 concombres  
300 g de petits pois fins (1 petite boîte)  
Sel et poivre  
250 g de mayonnaise

- Découpez en dés les pommes de terre cuites préalablement refroidies, les carottes et les œufs.
- Découpez les cornichons et la viande en dés.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez la mayonnaise et dressez avec cette dernière.

### Salade « Vinaigrette »

(pour env. 4 personnes)

4 pomme de terre cuites refroidies  
500 g betterave rouge cuite  
2 carottes cuites  
2 cornichons au sel  
100 g petits pois fins  
½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)  
Sel et poivre  
100 ml d'huile

- Découpez en dés les pommes de terre cuites préalablement refroidies, les carottes, la betterave rouge et le poireau.

- Découpez les cornichons en dés.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Assaisonnez avec de l'huile.

### Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)

150 g de jambon  
3 pomme de terre cuites refroidies  
2 cornichons au sel ou au vinaigre  
1 carotte cuite  
Une demie boîte de petits pois  
Sel et poivre

#### Sauce :

¼ de pot de crème fraîche  
¼ de verre de mayonnaise

- Découpez en dés les pommes de terre cuites préalablement refroidies et la carotte.
- Découpez le jambon et les cornichons en dés.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Mélangez tous les ingrédients. Incorporez de la crème fraîche et de la mayonnaise.

### Salade de crabes

(pour env. 4 personnes)

300 g de viande cuite  
300 g pomme de terre cuites refroidies  
200 g concombres  
Laitue  
50 g de chair de crabe  
3 œufs cuits durs  
150 g de mayonnaise

- Découpez en dés les pommes de terre cuites préalablement refroidies, les œufs, les cornichons et la chair de crabe. Découpez la viande cuite en dés.
- Hachez finement la salade verte.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez de la mayonnaise.

### Soupe « Okroshka »

(pour 4–6 personnes)

2 litres de kwas  
300 g de saucisse cuite ou de blanc de poulet  
3–4 pomme de terre cuites refroidies  
3–4 œufs cuits durs  
1 botte de radis (8–10 radis)  
3 concombres

½ bouquet de ciboulette (env. 50 g)

Persil et aneth

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Moutarde, sucre

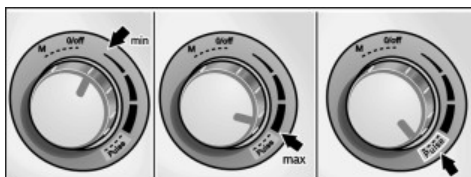
- Découpez en dés les pommes de terre cuites préalablement refroidies et les œufs.
- Découpez en dés les cornichons, les radis, la saucisse et le blanc de poulet.
- Mélangez bien la crème fraîche, la ciboulette hachée et les œufs avec la moutarde et le sucre, et diluez avec le kwas.
- Rajoutez les ingrédients découpés en dés, le persil haché et l'aneth.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.

## Mixeur

Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, et pour réduire des préparations en purée.

- Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons).
- Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,5 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum)
- Quantité optimale pour une préparation ferme = 80 grammes

Le mixeur s'utilise sur les position **min**, **max** ainsi que **Pulse**.



## Cocktail aux oranges

½ litre de jus d'orange (6 oranges)

2-4 cuillères à soupe de jus de citron (1 citron)

300 g d'abricots en boîte

10 glaçons

4 c. à café de sucre ou de miel

- Coupez les oranges et le citron en deux puis extrayez-en le jus avec le presse-agrumes.
- Versez le jus, les abricots et les glaçons dans le mixeur, puis mélangez pendant env. 30 secondes avec le robot réglé sur le niveau **Pulse**.
- Rectifiez le goût avec le sucre et le miel.
- Servez glacé.

## Lait au chocolat

(Quantité maximale)

100 g de chocolat

400 ml de lait très chaud

- Broyez du chocolat sur la position **Pulse**.
- Ajoutez le lait très chaud et mélangez.

## Mayonnaise

### Recette de base

1 œuf

1 c. à café de moutarde

1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

180 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes, avec le robot réglé sur le niveau **min**.
- Amenez ensuite le robot sur le niveau **max**, versez l'huile lentement par l'entonnoir et poursuivez le mixage jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

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

## Boisson des sportifs

270 g de miel (sorti du réfrigérateur, 5 °C)

5 g de cannelle

230 g de lait

- Versez le miel et la cannelle dans le bol mixeur et mixez sur la vitesse **M**.
- 5 secondes après, ajoutez le lait et mixez le tout pendant 3 secondes.

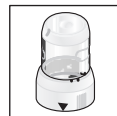
## Broyeur universel







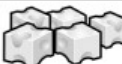






Pour broyer de petites quantités de viande, de fromage dur, d'oignons, de persil, d'ail, de fruits et légumes.

Le broyage de grains de café, de grains de poivre, de sucre, de graines de pavot et de raifort n'est pas admis.

Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus les aliments sont broyés fins.

Avec les herbes culinaires, le résultat de broyage souhaité peut être atteint au bout d'une période de fonctionnement très courte. Le fait d'amener brièvement le sélecteur sur la position **M** peut déjà suffire.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

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

## Indice

Per la vostra sicurezza .....	52
Guida rapida .....	54
Uso .....	55
Pulizia e cura .....	60
Conservazione .....	61
Rimedio in caso di guasti .....	61
Accessorio speciale .....	62
Smaltimento .....	62
Garanzia .....	62
Consigli per l'uso .....	62

## Per la vostra sicurezza

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

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. Non superare la massima quantità ammessa (vedi «Esempi d'impiego»)! Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

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

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

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

## Avvertenze di sicurezza generali

### Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

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

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

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

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

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

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

---

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

---

### **Pericolo di ferite!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

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

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

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

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare.

Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

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

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

In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo.

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

## Pericolo di scottature!

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

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



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchio dei diversi modelli (figura **N**).

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **N**

### Apparecchio base

#### 1 Manopola

0/off = spento

**M** = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.

} **min/max** = Regolazione continua della velocità di lavoro da bassa ad alta.

**Pulse** = posizione del selettore per il funzionamento intermittente alla massima velocità. Consigliato per fare con il frullatore ad es. frullati al latte.

#### 2 Spia di funzionamento

S'illumina durante il funzionamento. Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

#### 3 Ingranaggio

#### 4 Vano portacavo

### Ciotola con accessori

#### 5 Ciotola

#### 6 Coperchio

#### 7 a) Pestello

#### b) Inserto pestello

### Utensili

#### 8 Asse motore

#### 9 Portautensili

#### 10 Lama universale con coprilama

#### 11 Impastatore

#### 12 Frusta

#### 13 Portadisco

#### 14 Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

#### 15 Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

#### 16 Disco per patatine fritte \*

#### 17 Spremiagrumi \*

- a) Cestello-filtro
- b) Cono di spremitura

#### 18 Cubettatrice con asse motore \*

- a) Asse motore
- b) Supporto base
- c) Mollette di chiusura
- d) Gruppo lame
- e) Disco di taglio
- f) Coprilama
- g) Pulitore per griglia di taglio

#### 19 Mini tritattutto \*

- a) Bicchiere con ingranaggio
- b) Coperchio

#### 20 Frullatore

- a) Bicchiere frullatore con ingranaggio
- b) Coperchio
- c) Apertura di aggiunta
- d) Bicchierino dosatore

#### 21 Borsa portaccessori \*

\* Non in tutti i modelli.

## Uso

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



### Attenzione!

*Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola (1). Lo spegnimento mediante apertura del coperchio (6, 19b, 20b) provoca danni all'apparecchio.*



### Importante!

*Chiave (5), coperchio/bicchiere del mini tritatutto (19) e bicchiere frullatore (20a) non sono idonei per l'utilizzo nel forno a microonde!*

## Preparazione

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

## 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 (7). Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.*



### Attenzione!

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

## Lama universale (10)

per sminuzzare e tritare.



### Pericolo di ferite da lame taglienti!

*Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica. In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.*

## Gancio impastatore (11)

per miscelare ed impastare pasta e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati.



## Frusta (12)

per panna, albume montato e paste leggere.



Non idoneo per ingredienti duri.

Prima dell'utilizzo, montare la frusta per mescolare.

- Inserire ed innestare in posizione la frusta nella scatola degli ingranaggi (figura **B**-5b).

## Figura B

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire la lama universale/il gancio per impastare:
  - Spingere l'asse motore nel portautensile fino all'arresto.
  - Applicare il portautensile.
  - Applicare la lama universale/il gancio per impastare sul portautensile e rilasciare.
- Inserire la frusta per mescolare:
  - Inserire l'asse motore nella ciotola.
  - Con una leggera rotazione applicare la frusta per mescolare sull'asse motore.



### Attenzione!

*Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.*

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

## Dischi per sminuzzare



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

*Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!*

### **Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile (14)**



per tagliare frutta e verdura. Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso  
«3» per il lato di taglio sottile

#### **Attenzione!**

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

### **Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine (15)**



per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare: «2» per il lato grattugia grossa «4» per il lato grattugia fine

#### **Attenzione!**

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

### **Disco per patatine fritte (16)**

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.



#### **Avvertenza:**

Montare il disco per patatine fritte con la lama rivolta in alto.

Dischi idonei per altri scopi sono disponibili nel commercio specializzato (vedi capitolo «Accessori speciali»).

#### **Figura C**

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Togliere la lama dall'involucro protettivo.

- Montare la lama sul portadisco. Ruotare verso l'alto il disco grattugia/ di taglio desiderato. Deporre il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portadisco entrino nelle aperture dei dischi. Il disco deve **poggiare sulla** spina laterale 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 (freccia del coperchio sopra il punto della ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Inserire il pestello e l'insero pestello.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare. Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Introdurre gli alimenti lunghi e sottili attraverso il pestello. A tal fine rimuovere l'insero pestello.

#### **Attenzione!**

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

**Nota per la frantumazione di cioccolato:** introdurre il cioccolato **prima di accendere** e coprire con il pestello.

Accendere e poi spingere con il pestello.

#### **Dopo il lavoro**

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



- Estrarre l'utensile:
  - Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale o il gancio per impastare. Staccare l'utensile dal portautensile. Dopo la pulizia della lama universale, applicare il coprilama.
  - Rimuovere la frusta per mescolare dall'asse motore. Estrarre l'asse motore dalla ciotola. Per la pulizia smontare la frusta per mescolare (figura **L**).
  - Estrarre il portadisco dalla ciotola prendendolo sulle aperture. Estrarre il disco. Estrarre l'asse motore dalla ciotola.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

## Spremiagrumi

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



### Attenzione!

Usare lo spremiagrumi solo nello stato di montaggio completo.

## Figura **D**

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Applicare il cestello-filtro sull'asse motore (freccia dello spremiagrumi sopra la freccia della ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Inserire la spina.
- Per spremere frutta disporre l'interruttore rotante sulla velocità bassa e schiacciare il frutto sul cono di spremitura.

### Attenzione!

Prestare attenzione al livello.

Quantità massima lavorabile: 1000 ml succo di frutta.

### Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare lo spremiagrumi in senso antiorario e rimuoverlo.

- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

## Cubettatrice

Cubettatrice per il taglio di alimenti in forma di cubetti.



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

Non introdurre mai le mani nella cubettatrice applicata!

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

La cubettatrice funziona solo con il coperchio ben stretto.

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 patate (crude o cotte), carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi, uova, insaccato di carne tenero (ad es. mortadella), carne di pollame cotta o arrostita, disossata.

Non può lavorare formaggio molto morbido (ad es. mozzarella, feta).

Nel caso di formaggio da taglio (ad es. Gouda) e di formaggio a pasta dura (ad es. Emmental), non superare la quantità 3 kg in un singolo ciclo di lavorazione.

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.


Gli alimenti non devono essere congelati.

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.

**Avvertenza importante**

Per il lavoro con la cubettatrice utilizzare l'asse motore fornito con la cubettatrice (figura -2).

Regolare la velocità di lavoro conformemente agli alimenti da lavorare.

**Bassa velocità di lavoro («min»):**

patate, carote e uova cotte; cetrioli; banane; fragole; meloni.

**Media velocità di lavoro:**


patate e carote crude; insaccato di carne tenero (ad es. mortadella); formaggio da taglio; formaggio a pasta dura; peperoni; pomodori; cipolle; mele, kiwi.

**Attenzione!**


*Nel lavoro con la cubettatrice non usare mai il funzionamento intermittente (Pulse).*

**Avvertenze importanti:**


- Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri.
- Gli alimenti non devono essere congelati.
- 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 **

- Inserire la lama nel supporto base. Rispettare le rientranze!
- Inserire il disco di taglio nel supporto base.
- Sollevare le 3 mollette di chiusura fino all'arresto.

**Lavorare con la cubettatrice****Figura **

- Applicare l'asse motore per la cubettatrice sull'ingranaggio dell'apparecchio base.
- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Applicare la cubettatrice.  
La freccia sulla cubettatrice e la freccia sulla ciotola devono coincidere!  
La cubettatrice deve andare completamente in sede sull'asse motore!

Se necessario, servendosi della copertura della lama, ruotare il set di lame nella posizione corretta (figura -6).

- Rimuovere la copertura della lama.
- Applicare il coperchio (freccia del coperchio sopra il punto della ciotola) e ruotare in senso orario.  
Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Inserire il pestello e l'insero pestello.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità di lavoro desiderata.
- 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.

**Dopo il lavoro**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Applicare la copertura della lama.
- Estrarre la cubettatrice dal contenitore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Rimuovere l'asse motore.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.

**Frullatore**

per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti.

**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 il frullatore solo ad ingranaggio fermo.*



### **Pericolo di scottature!**

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

### **Attenzione!**

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

### **Frullare**

#### **Attenzione!**

*Per mettere il frullatore in funzione, il coperchio del frullatore deve essere applicato e bloccato.*

### **Figura 1**

- 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 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).  
Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 80 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**.
- Rimuovere il coperchio ed 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**.
- Staccare la spina.
- 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».

## **Mini tritatutto**

per sminuzzare piccole quantità di carne, formaggio duro, cipolle, prezzemolo, aglio, frutta e verdura. Non tritare caffè in grani, grani di pepe, zucchero, semi di papavero e rafano.



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

*Non introdurre mai le mani nel bicchiere del mini tritatutto! Per la rimozione di alimenti triturati utilizzare mezzi idonei (ad es. cucchiaino). Rimuovere il mini tritatutto solo ad ingranaggio fermo.*

*Il mini tritatutto funziona solo con il coperchio correttamente applicato e stretto.*

### **Figura 2**

- Applicare il bicchiere (freccia del bicchiere sopra il punto dell'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre nel bicchiere gli alimenti da tritare.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura del bicchiere.
- Ruotare e mantenere la manopola sulla velocità **M**.  
Quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato.  
Per le erbe aromatiche il risultato desiderato può essere già raggiunto dopo un tempo di accensione brevissimo. Può bastare anche un breve «tocco» alla velocità **M**.

### **Dopo il lavoro**

- Rilasciare la manopola.
- Staccare la spina.
- Ruotare il mini tritatutto in senso antiorario e rimuoverlo.
- Capovolgere il mini tritatutto, gli alimenti tritati cadono nel coperchio.
- Ruotare il bicchiere in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere dal bicchiere i resti degli alimenti sminuzzati con un mezzo idoneo (ad es. cucchiaino).
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

## Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione! Una pulizia accurata garantisce una lunga durata. Per ulteriori informazioni leggere la guida rapida.



### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

### **Attenzione!**

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

### **Consigli:**

- 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.
- Se necessario lavare la borsa portaccessori. Osservare le indicazioni per il trattamento nella borsa.

### **Pulire l'apparecchio base**

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

### **Pulire la ciotola con gli accessori**



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

*Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.  
In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.*



### **Avvertenza importante**

Tutte le parti della ciotola, incl. gli accessori (5-7) e gli utensili (8-16; tranne l'ingranaggio della frusta per mescolare) sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare possibili deformazioni, non incastare le parti di plastica nella lavastoviglie. La frusta può essere smontata per la pulizia.

### **Figura 14**

- Estrarre con precauzione la frusta dal supporto e rimuovere il coperchio.
- Pulire con precauzione l'ingranaggio con una spazzola.

- La frusta può essere lavata nella lavastoviglie.
- Rimontare dopo la pulizia.

### **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.

### **Lavare la cubettatrice**



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

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

Il supporto base (18b) è lavabile in lavastoviglie. **Non** lavare in lavastoviglie tutte le altre parti, le lame perdono il filo!

Per il lavaggio, scomporre la cubettatrice:

### **Figura 15**

- Premere verso l'esterno le 3 mollette di chiusura e rimuovere il disco di taglio.
- Estrarre la lama dal supporto base.
- Asportare i residui di alimenti dall'interno della griglia di taglio con il pulitore per la griglia.
- Lavare in lavastoviglie il supporto base. Sciacquare preliminarmente tutte le parti sotto acqua corrente. 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 (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie). Il bicchiere frullatore, il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare il set di lame nella lavastoviglie, bensì sotto acqua corrente. Non lasciare in ammollo in 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 1

- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in senso anti orario. L'inserto lame si stacca.
- Togliere l'inserto lame e rimuovere l'anello di tenuta.

## Comporre il frullatore

- 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 1-6).

## Pulizia del mini tritattutto



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

*Non toccare a mani nude le lame del mini tritattutto. Per la pulizia usare una spazzola.*

È opportuno pulire il mini tritattutto subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie).

Il coperchio è lavabile in lavastoviglie.

Non lavare il bicchiere con l'ingranaggio nella lavastoviglie, bensì con una spazzola sotto acqua corrente. Non lasciare in ammollo in acqua!

Per asciugarlo poggiare il bicchiere con l'ingranaggio rivolto in alto.

## Conservazione



### **Pericolo di ferite!**

*Quando l'apparecchio non è in uso estrarre la spina di rete.*

### Figura 2

- Riporre gli utensili ed i dischi sminuzzatori nella borsa portaccessori. Per conservare la lama universale applicare sempre il coprilama.
- Riporre il cavo spingendolo a piccole pieghe nel vano portacavo.

## Rimedio in caso di guasti



### **Pericolo di ferite!**

*Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.*



### **Avvertenza importante**

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

## Apparecchio base

### **Guasto:**

L'apparecchio non funziona più.

### **Causa possibile:**

L'apparecchio è stato sovraccaricato (ad es. utensile bloccato da un alimento) e si è attivata la sicurezza elettronica.

### **Rimedio:**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Eliminare la causa del sovraccarico.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

### **Causa possibile:**

È stato fatto il tentativo di applicare la ciotola o il frullatore sull'apparecchio acceso.

### **Rimedio:**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare la ciotola o il frullatore.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

## Ciotola/coperchio/accessori

### **Guasto:**

L'apparecchio non si avvia.

### **Causa possibile:**

Parti non applicate correttamente.

### **Rimedio:**

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare le parti seguendo le corrispondenti indicazioni in questo libretto d'istruzioni.



### **Avvertenza importante**

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

## Accessorio speciale

(Reperibili presso i rivenditori specializzati, se non compresi nella fornitura)

### Disco per patatine fritte (MZ5PS02)

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

### Disco verdura Asia (MZ5JS01)

Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

### Disco grattugia medio-fine (MZ5RS02)

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

### Disco doppia funzione taglio/grattugia (MZ5KP01)

Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate/patate sminuzzate e arrostiti in padella. Per affettare frutta e verdura.

## Smaltimento



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

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi. Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la 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.

## Consigli per l'uso

### Lama universale

per sminuzzare e tritare.



Utilizzare la lama universale alle velocità **M** e **max**. La durata di accensione dipende dal grado di triturazione desiderato.



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

- Tritare nella ciotola asciutta alla velocità **max**.

### Aglione, 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 **max**.

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

- Tritare alla velocità **max**.

### Pane, duro, 1–6 pezzi

- Tagliare i panini in quattro parti.
- Tritare alla velocità **max**.

### Carne o fegato, 100–500 g

- Rimuovere dalla carne cartilagini, ossi, pelle e tendini.
- Tagliare la carne a pezzetti.
- Tritare alla velocità **max**.
- Per impasti di carne, farciglie e pasticci

### Sorbetto di fragole

(per 2–4 persone)

250 g di fragole congelate

100 g di zucchero a velo

150 ml di panna

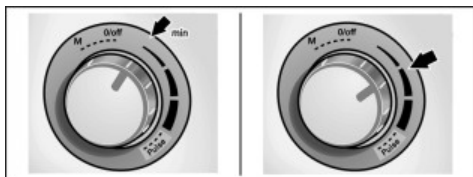
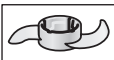
- Mescolare gli ingredienti alla velocità **max** fino a farne un gelato cremoso.

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

## Gancio impastatore

per miscelare ed impastare pasta e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati.

Il gancio per impastare va utilizzato alla velocità **min** e **media**.



## 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 gli ingredienti al grado **min**.
- Impastare poi da 1 a 2 minuti a media velocità.

**Consiglio:** Impastare manualmente gli ingredienti come uva passa, cedro candito, buccia d'arancia candita ecc., che non devono essere sminuzzati.

**Quantità massima:** 1½ volte la ricetta base

## 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 gli ingredienti al grado **min**.
- Impastare poi da 1 a 2 minuti a media velocità.

**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 al grado **min**.
- Impastare poi per 2 minuti a media velocità.
- 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

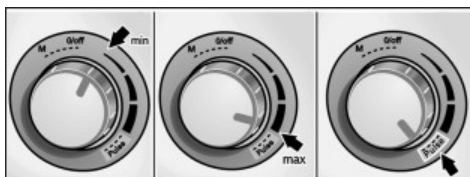
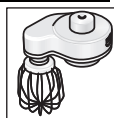
500 g farina  
250 g di margarina o burro  
(a temperatura ambiente)  
4 uova  
250 g zucchero  
1 bustina zucchero vanigliato  
1 bustina lievito in polvere  
150 ml latte

- Lavorare gli ingredienti per ca. 1–3 minuti a media velocità.

## Frusta

per panna, albume montato e paste leggere. Non idoneo per ingredienti solidi (per es. pezzi di burro presi direttamente dal frigorifero).

Utilizzare la frusta per mescolare alle velocità **min** e **max**, nonché a **media** velocità.



## Albume montato a neve, 2–6 albumi

- Montare alla velocità **max**.
- Mescolare albume montato alla velocità **min**.

## Panna montata, 200–600 g

- Montare a media velocità.
- Mescolare panna montata alla velocità **min**.

## Pasta biscotto

### Ricetta base (per es. stampo a cerniera ø 26 cm)

3–4 uova  
3–4 cucchiaini acqua calda  
150 g zucchero  
1 bustina zucchero vanigliato

- Montare a neve gli ingredienti per 5 minuti al grado **max**.
- 150 g farina  
50 g amido di mais  
1 cucchiaino di lievito in polvere
- Mescolare farina, amido di mais e lievito in polvere.
  - Accendere l'apparecchio alla velocità **min** e introdurre la miscela di farina attraverso l'apertura di aggiunta.
  - Non mescolare per un tempo superiore a 1 minuto

## Fondo per dolce alla frutta

### Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

- Montare a schiuma uova e zucchero per 5 minuti alla velocità **max**.

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

- Mettere in funzione l'apparecchio alla velocità **min** aggiungere le nocciole ed il pangrattato attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Mescolare solo brevemente.

## Disco sminuzzatore

### Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile

per tagliare frutta e verdura.



### Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

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



### Disco per patatine fritte

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.



Utilizzare tutti i dischi sminuzzatori alla velocità **min**.



## 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

### Condimento per insalata:

100 g yogurt

100 g panna acida

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino ketchup

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

3 cucchiaino di aceto

- Pulire le carote con una spazzola dura sotto acqua corrente e grattugiarle con il disco doppia funzione grattugia.
- Sbucciare il cavolo rapa, tagliarlo a dischi spessi e poi grattugiarlo con il disco doppia funzione grattugia.
- Lavare le mele e tagliarle in quattro, grattugiarle con il disco doppia funzione grattugia.
- Lavare zucchine e cetrioli, tagliarli in due in senso longitudinali ed affettarli con il disco doppia funzione 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

## Spremiagrumi

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

Quantità massima: 1000 g

Utilizzare lo spremiagrumi alla velocità **min**.

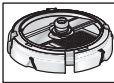




## Cubettatrice

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

Utilizzare la cubettatrice alla velocità **min**.



### 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

- Cubettare le patate cotte, ma già raffreddate, le carote e le uova.
- Cubettare i cetrioli e la carne.
- 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

- Cubettare le patate cotte, ma già raffreddate, le carote, le rape rosse ed il porro.
- Cubettare i cetriolini in salamoia.
- 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

- Cubettare le patate cotte, ma già raffreddate, e le carote.
- Cubettare il prosciutto ed i cetrioli.
- 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.

### 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

- Cubettare le patate cotte, ma già raffreddate, le uova, i cetrioli e la polpa di granchio. Cubettare la carne cotta.
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.

### Zuppa «Okroshka»

(per 4-6 persone)

Kwas, 2 litri

300 g 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 cucchiaini di panna acida

Senape, zucchero

- Cubettare le patate cotte, ma già raffreddate, e le uova.
- Cubettare i cetrioli, i ravanelli, i salumi o la carne di petto di pollo.
- 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.

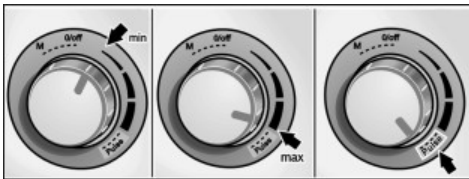
## Frullatore

per miscelare alimenti liquidi o morbidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti.



- Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio).
- Quantità massima, liquido = 1,5 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).
- Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 80 grammi.

Utilizzare il frullatore alle velocità **min**, **max** e **Pulse**.



## 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 **Pulse**.
- 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 **Pulse**.
- Aggiungere latte molto caldo e frullare.

## Maionese

**Ricetta base**

1 uovo  
1 cucchiaino di senape  
1 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 **min**.
- Commutare il frullatore alla velocità **max** versare lentamente l'olio attraverso il misurino e frullare fino ad emulsionare la maionese.

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

## Bevanda per lo sport

270 g miele (dal frigorifero, 5 °C)  
5 g cannella  
230 g latte

- Introdurre miele e cannella nel frullatore e frullare al grado **M**.
- Dopo 5 secondi aggiungere il latte e frullare per 3 secondi.

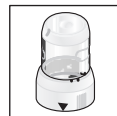
## Mini tritatutto















per sminuzzare piccole quantità di carne, formaggio duro, cipolle, prezzemolo, aglio, frutta e verdura.

Non tritare caffè in grani, grani di pepe, zucchero, semi di papavero e rafano.

Quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato.

Per le erbe aromatiche il risultato desiderato può essere già raggiunto dopo un tempo di accensione brevissimo. Può bastare anche un breve «tocco» alla velocità **M**.



				
	  (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

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

## Inhoud

Voor uw veiligheid	68
In één oogopslag	70
Bedienen	71
Reiniging en onderhoud	75
Opbergen	77
Hulp bij storingen	77
Extra toebehoren	78
Afvoer van het oude apparaat	78
Garantie	78
Gebruiksadviezen	78

## Voor uw veiligheid

**Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.**

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen.

Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in perso-neelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Toegestane hoeveelheden (zie „Toepassingsvoorbeelden”) niet overschrijden!

Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

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

## Algemene veiligheidsvoorschriften

### Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

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

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

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

---

## **▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

---

### **Verwondingsgevaar!**

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

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

Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

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

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u steringen verhelpt.

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

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

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

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.

Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt. Niet in de vulopening grijpen. Voor het aandrukken altijd de stopper gebruiken. Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!

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

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

## Risico van brandwonden!

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

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



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.




Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.

Niet in de vulopening grijpen.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen (Afb. ).

## In één oogopslag

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

Afb. .

### Basisapparaat

#### 1 Draaischakelaar

**0/off** = stop

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

**min/max** = De werksnelheid kan traploos worden ingesteld van een laag tot een hoog toerental.

**Pulse** = schakelaarstand voor intervalgebruik op het hoogste toerental.

Aanbevolen voor het maken van bijv. milkshakes met de mixer.

#### 2 Functie-indicatie

Brandt tijdens de werking.

Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen”.

#### 3 Aandrijving

#### 4 Snoeropbergvak

### Mengkom met toebehoren

#### 5 Kom

#### 6 Deksel

#### 7 a) Stopper

#### b) Stopperinzetstuk

### Hulpstukken

#### 8 Aandrijfjas

#### 9 Hulpstukhouder

#### 10 Universeel mes met meshouder

#### 11 Kneedhaak

#### 12 Roergarde

#### 13 Schijfhouder

#### 14 Snij-draaischijf – dik/dun

#### 15 Rasp-draaischijf – grof/fijn

#### 16 Patates-fritesschijf \*

#### 17 Citruspers \*

a) Zeefbakje

b) Perskegel

#### 18 Blokjesnijder met aandrijfjas \*

a) Aandrijfjas

b) Basishouder

c) Sluitklem

d) Mesinzetstuk

e) Snijschijf

f) Mesafscherming

g) Snijroosterreiniger

#### 19 Universele fijnsnijder \*

a) Kom met aandrijving

b) Deksel

#### 20 Mixer

a) Mixkom met aandrijving

b) Deksel

c) Bijvulopening

d) Trechter

#### 21 Opbergzak voor toebehoren \*

\* Niet bij alle modellen.

## Bedienen

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



### Attentie!

*Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar (1). Uitschakeling door openen van het deksel (6, 19b, 20b) leidt tot beschadiging van het apparaat.*



### Belangrijk!

*Kom (5), deksel/kom van de allesnijder (19) en mixkom (20a) zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron!*

## Vorbereiden

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

## Mengkom met toebehoren/hulpstukken



### Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

*Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (7) gebruiken.*

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



### Attentie!

*Bij gebruik van de kom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en het deksel is aangebracht en vast-gedraaid.*

## Universeel mes (10)

voor fijnmaken en fijnhakken.



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep. Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt.*

## Kneedhaak (11)

voor het roeren en kneden van deeg en het mixen van ingrediënten die niet fijn gemaakt hoeven te worden.



## Roergarde (12)

voor room, geklopt eiwit en dun deeg. Niet geschikt voor vaste ingrediënten.



Voor gebruik de roergarde monteren.

- Roergarde in de aandrijving steken en laten vastklikken (afb. **B**-5b).

### Afb. **B**

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Universeel mes/kneedhaak aanbrengen:
  - De aandrijfas in de hulpstukhouder drukken tot hij vastklikt.
  - Universeel mes/kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.
- Roergarde aanbrengen:
  - Aandrijfas aanbrengen in de kom.
  - Roergarde met een lichte draaiing op de aandrijfas plaatsen.



### Attentie!

*De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.*

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

## Kleinmaakschijven



### Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. Fijnmaakschijven alleen aan de rand vastpakken!*

**Snij-draaischijf – dik/dun (14)**

voor het snijden van fruit en groente.



Aanduiding op de snij-draaischijf:

„1” voor de dikke snijzijde

„3” voor de dunne snijzijde

**Attentie!**

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

**Rasp-draaischijf – grof/fijn (15)**

voor het raspens van groente, fruit en kaas, uitgezonderd harde kaas (bijv. parmezaanse kaas).



Aanduiding op de rasp-draaischijf:

„2” voor de grove raspzijde

„4” voor de fijne raspzijde

**Attentie!**

*De rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspens van noten. Zachte kaas alleen raspens met de grove zijde.*

**Patates-fritesschijf (16)**

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

**Opmerking:**

Patates-fritesschijf met het mes naar boven aanbrengen.

Schijven die geschikt zijn voor andere doeleinden zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak (zie het hoofdstuk Extra toebehoren).

**Afb. **

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Schijf uit de beschermhuls nemen.
- Schijf op de schijfhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven keren. De schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de schijfhouder in de openingen van de schijven steken. De schijf moet **op** de pen aan de zijkant van de schijfhouder **liggen**.
- Schijfhouder met een lichte draaibeweging op de aandrijfas plaatsen.

**Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

*Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.*

- Deksel aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stopper en stopperinzetstuk aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgood toevoegen. Snij- of raspgood slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Lang en dun snijgoed toevoegen door de stopper. Daartoe het stopperinzetstuk verwijderen.


**Attentie!**

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

**Opmerking over het fijnmaken van chocolade:**

De chocolade aanbrengen en afdekken met de stopper **voordat u het apparaat inschakelt**. Na inschakeling aandrukken met de stopper.

**Na gebruik**

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen:
  - Hulpstukhouder samen met het universele mes resp. de kneedhaak uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen. Na reiniging van het universele mes de meshouder aanbrengen.
  - Roergarde van de aandrijfas nemen. Aandrijfas uit de kom nemen. Roergarde voor reiniging uit elkaar nemen (afb. ).
  - Schijfhouder aan de uitsparingen uit de kom nemen. Schijf verwijderen. Aandrijfas uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.



## Citruspers

voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.



### Attentie!

*Citruspers alleen in compleet samenbouwde toestand gebruiken.*

### Afb. 1

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Zeefkorf op de aandrijfas plaatsen (de pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien.  
De uitstulping van de zeefkorf moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Voor het uitpersen van vruchten de draaischakelaar op een laag toerental zetten en de vrucht op de perskegel drukken.

### Attentie!

*Let op het vulniveau; Maximale verwerkingshoeveelheid: 1000 ml vruchtensap.*

### Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Citruspers tegen de klok in draaien en verwijderen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Blokjessnijder

Blokjessnijder voor het snijden van levensmiddelen in de vorm van blokjes.



### Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

*Nooit in de aangebrachte blokjessnijder grijpen! De blokjessnijder alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. De blokjessnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.*

*Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjessnijder de snijschijf alleen vast-pakken aan de kunststof nop in het midden.*



### Attentie!

#### Aanwijzingen voor het gebruik!

*De blokjessnijder is alleen geschikt voor het snijden van aardappels (rauw of gekookt), wortels, augurken, tomaten, paprika, uien, bananen, appels, peren, aardbeien, meloenen, kiwi's, eieren, zachte vleesworst (bijv. mortadella), gekookt of gebraden gevogeltevlees zonder botten.*

*Zeer zachte kaas (bijv. mozzarella, schapenkaas) kan niet worden verwerkt.*

*Bij snijdbare kaas (bijv. Goudse kaas) en harde kaas (bijv. Emmentaler) mag men niet meer dan 3 kg tegelijk verwerken.*

*Voor de verwerking van pit- en steenvruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten/stenen worden verwijderd. Voor de verwerking van gekookt of gebraden vlees moeten de botten worden verwijderd.*

*Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.*

*Niet-nakoming van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadiging van de blokjessnijder inclusief het snijrooster en het roterende mes.*

*Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Siemens-Electrogeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade.*

*Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet toegestane levensmiddelen.*



### Belangrijke aanwijzing

Bij gebruik van de blokjessnijder moet de bij de blokjessnijder geleverde aandrijfas worden gebruikt (afb. 1-2).

Een werksnelheid kiezen die past bij de te snijden levensmiddelen.

#### Lage werksnelheid („min“):

gekookte aardappels, wortels en eieren, augurken, bananen, aardbeien, meloenen.

#### Middelmatige werksnelheid:

rauwe aardappels en wortels; zachte vleesworst (bijv. mortadella); snijdbare kaas, harde kaas; paprika, tomaten, uien; appels, kiwi's.



### Attentie!

*Bij gebruik van de blokjessnijder nooit de intervalstand (puls) gebruiken.*

**Belangrijke aanwijzingen:**

- Levensmiddelen mogen geen botten, pitten of andere vaste bestanddelen bevatten.
- Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.
- Fruit/groente mag niet te rijp zijn, omdat er dan sap kan vrijkomen.
- Gekookte levensmiddelen voor het snijden laten afkoelen, dan zijn ze steviger en wordt het snijresultaat beter.
- Door meer of minder druk op de stopper bij het aandrukken, kan de lengte van de blokjes worden beïnvloed.

**Blokjessnijder samenbouwen****Afb. 1**

- Mesinzetstuk aanbrengen in de basis-houder. Op de uitsparingen letten!
- Snijschijf aanbrengen in de basishouder.
- De 3 bevestigingsklemmen omhoog drukken tot ze vastklikken.

**Werken met de blokjessnijder****Afb. 2**

- Aandrijfas voor de blokjessnijder op de aandrijving van het basis-apparaat plaatsen.
- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Blokjessnijder aanbrengen.  
De pijl op de blokjessnijder moet tegen de pijl op de kom staan!  
De blokjessnijder moet volledig op de aandrijfas zitten! Desgewenst het mesinzetstuk met behulp van de mesafdekking in de juiste positie draaien (afb. 1-6).
- Mesafdekking verwijderen.
- Deksel aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien.  
De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stopper en stopperinzetstuk aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste werkstand zetten.
- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.

**Attentie!**

*Kom op tijd leegmaken:*

- na verwerking van max. 500 gram,
- voordat de blokjes de onderkant van de blokjessnijder bereiken.

**Na gebruik**

- Draaischakelaar op 0/off zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Mesafdekking aanbrengen.
- Blokjessnijder uit de kom nemen.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Aandrijfas verwijderen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijrooster-reiniger.

**Mixer**

voor het mengen van vloeibare of half-vaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauwe groenten en fruit, voor het pureren van gerechten.

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

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen!  
De mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. De mixer pas verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.*

**Risico van brandwonden!**

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

**Attentie!**

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

**Mixen****Attentie!**

*Voor gebruik van de mixer moet het mixer-deksel aangebracht en vastgedraaid zijn.*

**Afb. 13**

- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen.  
Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,5 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).  
Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 80 gram.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van de mixerhandgreep steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

**of**

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

**of**

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

**Na het mixen**

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.

**Tip:** U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

**Universele fijnsnijder**

voor het fijnmaken van kleine hoeveelheden vlees, harde kaas, uien, peterselie, knoflook, groenten en fruit.

Het fijnmaken van koffiebonen, peperkorrels, suiker, maanzaad en mierikswortel is niet toegestaan.

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

*Nooit in de kom van de allesnijder grijpen! Geschikte hulpmiddelen gebruiken voor het verwijderen van de fijngemaakte levensmiddelen (bijv. een lepel). De allesnijder pas verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat. De allesnijder werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.*

**Afb. 14**

- Kom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot de aanslag draaien.
- De fijn te maken levensmiddelen in de kom doen.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De dekselneus moet tot de aanslag in de sleuf van de kom zitten.
- Draaischakelaar op stand **M** draaien en vasthouden.  
Hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner de levensmiddelen worden gesneden.  
Bij kruiden kan de gewenste mate van fijnheid al na een zeer korte inschakeltijd bereikt zijn. Het kan dan voldoende zijn om stand **M** slechts even „aan te raken”.

**Na gebruik**

- Draaischakelaar loslaten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Universele fijnsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Allesnijder omkeren, de fijngemaakte levensmiddelen vallen in het deksel.
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Rest van de fijngemaakte levensmiddelen met geschikte hulpmiddelen (bijv. een lepel) uit de kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

**Reiniging en onderhoud**

Het apparaat behoeft geen verzorging!  
Grondige reiniging zorgt voor een lange levensduur.

Meer aanwijzingen vindt u in de korte handleiding.

**Gevaar van een elektrische schok!**

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

**Attentie!**

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

## Tips

- Bij het verwerken van bijv. wortels en rode-kool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
- Zo nodig de opbergzak voor toebehoren reinigen. De aanwijzingen in de opbergzak in acht nemen.

## Basisapparaat reinigen

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

## Mengkom en toebehoren reinigen



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

*Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep. Het universele mes altijd bewaren in de meshouder wanneer het niet wordt gebruikt.*



### **Belangrijke aanwijzing**

Alle onderdelen van de kom incl. het toebehoren (5–7) en de hulpstukken (8–16; uitgezonderd de aandrijving van de roergarde) zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken. De garde kan voor de reiniging uit elkaar worden genomen.

### **Afb. L**

- De garde voorzichtig van de houder trekken en het deksel verwijderen.
- Aandrijving voorzichtig reinigen met een borstel.
- De garde kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Na reiniging weer in elkaar zetten.

## Citruspers reinigen

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

De perskegel kunt u het best direct na gebruik aan alle zijden afspoelen onder stromend water. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken.

## Blokjessnijder reinigen.



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

*Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjessnijder de snijschijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden.*

De basishouder (18b) is geschikt voor reiniging in de afwasautomaat. Alle andere onderdelen **niet** in de afwasautomaat doen, de messen worden bot!

Voor het reinigen de blokjessnijder uit elkaar nemen:

### **Afb. G**

- De 3 bevestigingsklemmen naar buiten drukken en de snijschijf verwijderen.
- Mesinzetstuk uit de basishouder nemen.
- Levensmiddelresten uit het snijrooster verwijderen met behulp van de snijrooster-reiniger.
- De basishouder reinigen in de afwasautomaat. Alle andere onderdelen voorspoelen onder stromend water. De onderdelen reinigen met een borstel.

## Mixer reinigen



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

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

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankleven en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).

De mixkom, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water. Niet in het water laten liggen!

**Tip:** Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer.


Schakel het apparaat enkele seconden in op stand **M**. Daarna het water verwijderen en de mixer met schoon water uitspoelen.

## Mixer uit elkaar nemen

### Afb.

- Het mesinzetstuk aan de vleugels tegen de klok in draaien. Het mesinzetstuk zit nu los.
- Het mesinzetstuk eruit nemen en de af-dichtring verwijderen.

### Mixer in elkaar zetten

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.
- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.
- Mesinzetstuk aan de vleugels met de klok mee vastdraaien.  
Daarbij minstens zo ver draaien dat een van de vleugels de markering op de mixkom afdekt (positionering → **afb. -6**).

## Universele fijnsnijder reinigen



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

*Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken.  
Gebruik voor het reinigen een borstel.*

Universele fijnsnijder bij voorkeur direct na gebruik reinigen.

Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).

Het deksel is geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Kom met aandrijving niet reinigen in de afwasautomaat, maar onder stromend water met een borstel. Niet in het water laten liggen!

De kom met de aandrijving naar boven zetten om hem te laten drogen.

## Opbergen



### **Verwondingsgevaar!**

*De stekker uit het stopcontact trekken wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.*

### Afb.

- Hulpstukken en fijnmaakschijven opbergen in de opbergzak.  
Altijd de meshouder aanbrengen wanneer het universele mes niet wordt gebruikt.
- Het snoer met korte duwtjes opbergen in het snoeropbergvak.

## Hulp bij storingen



### **Verwondingsgevaar!**

*Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.*



### **Belangrijke aanwijzing**

Een bedieningsfout van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende in-bedrijf-indicatie.

## Basisapparaat

### Storing:

Het apparaat werkt niet meer.

### Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is overbelast geraakt (bijv. een hulpstuk is geblokkeerd door het levensmiddel) en de elektronische zekering is geactiveerd.

### Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Oorzaak van de overbelasting verhelpen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

### Mogelijke oorzaak:

Er is een poging gedaan om de kom of de mixer op het ingeschakelde apparaat te plaatsen.

### Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Kom of mixer aanbrengen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

## Kom/deksel/toebehoren

### Storing:

Het apparaat start niet.

### Mogelijke oorzaak:

Onderdelen niet goed aangebracht.

### Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Onderdelen aanbrengen volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.



### **Belangrijke aanwijzing**

Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen (zie klantenserviceadressen achterin dit boekje).

## Extra toebehoren

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

### Patates-fritesschijf (MZ5PS02)

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

### Azia-groenteschijf (MZ5JS01)

Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

### Maalschijf middelfijn (MZ5RS02)

voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten.

### Snij-/raspschijf (MZ5KP01)

Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes/Rösti. Voor het snijden van fruit en groente in plakken.

## Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

## Garantie

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

## Gebruiksadviezen

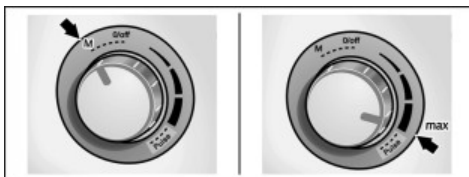
### Universeel mes

voor fijnmaken en fijnhakken.



Het universele mes wordt gebruikt op de standen **M** en **max**.

De inschakeltijd is afhankelijk van de gewenste mate van fijnheid.



### Kruiden (uitgezonderd bieslook), 10–50 g

- In de droge kom fijnmaken op stand **max**.

### Knoflook, max. 500 g

- Fijnmaken op stand **M**.

### Uien, max. 500 g

- Uien in vier stukken snijden.
- Fijnmaken op stand **M**.

### Groente of aardappels, rauw, 100–500 g

- Groente/aardappels in stukken snijden.
- Meermaals 2 seconden fijnmaken op stand **M**.

### Noten en amandelen, 100–500 g

- Fijnmaken op stand **max**.

### Harde kaas (bijv. parmezaan), 100–500 g

- Fijnmaken op stand **max**.

### Broodjes, hard, 1–6 stuks

- Broodjes in vier stukken verdelen.
- Fijnmaken op stand **max**.

### Vlees of lever, 100–500 g

- Kraakbeen, beenderen, huid en zeen verwijderen.
- Vlees in stukken snijden.
- Fijnmaken op stand **max**.
- Voor vleesdeeg, vullingen en pasteien het vlees samen met de kruiden verwerken.

### Aardbeisorbet

(voor 2–4 personen)

250 g koude aardbeien

100 g poedersuiker

150 ml room

- Ingrediënten mixen op stand **max** tot er crème-achtig ijs ontstaat.

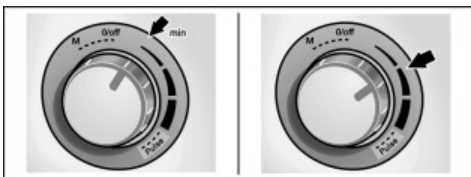
**Tip:** Volgens dit recept kunt u ook sorbets maken van andere koude vruchten, zoals frambozen, bosbessen en rode bessen.

### Kneedhaak

voor het roeren en kneden van deeg en het mixen van ingrediënten die niet fijngemaakt hoeven te worden.

De kneedhaak wordt gebruikt op de stand **min** en met een **middelmatig** toerental.





## Gevlochten gistgebak

### Basisrecept

500 g meel  
25 g gist of 1 pakje gedroogde gist  
210–220 ml warme melk  
1 ei

1 snuffje zout  
80 g suiker  
60 g gesmolten en afgekoeld vet  
schil van een halve citroen, gemalen

- Ingrediënten kort mengen op de stand **min**.
- Dan 1 tot 2 minuten kneden op de middelste stand.

**Tip:** Ingrediënten zoals rozijnen, sukade, gekonfijte sinaasappelschil enz. die niet fijngeemaakt mogen worden, met de hand erdoor roeren.

**Max. hoeveelheid:** 1½ maal basisrecept

## Pizzadeeg

### Basisrecept

250 g meel  
10–15 g gist of ½ pakje gedroogde gist  
½ theelepel suiker  
1 snuffje zout  
2 eetlepels olie  
125–150 ml warm water

- Ingrediënten kort mengen op de stand **min**.
- Dan 1 tot 2 minuten kneden op de middelste stand.

**Max. hoeveelheid:** 3 maal basisrecept

## Weens strudeldeeg

### Basisrecept

250 g meel  
1 snuffje zout  
3 eetlepels olie  
1 eetlepels azijn  
125 g warm water

- Ingrediënten kort mengen op de stand **min**.
- Dan 2 minuten kneden op de middelste stand.
- Deegballen met olie bestrijken en ca. 30 minuten laten rusten onder een warme schaal. Daarna als gebruikelijk verder verwerken.

**Max. hoeveelheid:** 2 maal basisrecept

## Roerdeeg

### Basisrecept

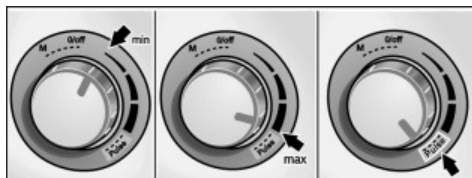
500 g meel  
250 g margarine of boter (kamertemperatuur)  
4 eieren  
250 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 pakje bakpoeder  
150 ml melk

- Ingrediënten ca. 1–3 minuten verwerken op de middelste stand.

## Roergarde

voor room, geklopt eiwit en dun deeg. Niet geschikt voor vaste ingrediënten (bijv. stukken boter uit de koelkast).

De roergarde wordt gebruikt op de standen **min** en **max** en op een **middelmatig** toerental.



### Geklopt eiwit, eiwit van 2–6 eieren

- Kloppen op stand **max**.
- Eiwit doorroeren op stand **min**.

### Slagroom, 200–500 g

- Op de middelste stand kloppen.
- Slagroom doorroeren op stand **min**.

## Biscuitdeeg

### Basisrecept (bijv. springvorm Ø 26 cm)

3–4 eieren  
3–4 eetlepels heet water  
150 g suiker  
1 pakje vanillesuiker

- Ingrediënten 5 minuten op **max** tot schuim kloppen.

150 g meel  
50 g maïzena  
1 theelepels bakpoeder

- Meel, maïzena en bakpoeder vermengen.
- Apparaat op stand **min** zetten en het meelmengsel via de vulopening toevoegen.
- Niet langer dan 1 minuut doorroeren.

## Bodem voor vruchtengebak

### Basisrecept

2 eieren

125 g suiker

- Eieren en suiker 5 minuten tot schuim kloppen op stand **max**.

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

- Apparaat op **min** zetten en de hazelnoten en het paneermeel via de vulopening toevoegen.
- Kort doorroeren.

## Fijnmaakschijven

### Snij-draaischijf – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.



### Rasp-draaischijf – grof/fijn

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



### Patates-fritesschijf

Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.



Alle fijnmaakschijven worden op de stand **min** gebruikt.



## Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)

4 wortels

1 koolrabi

1 appel

1 courgette

1 augurk

¼ bloemkool

100 g ongerijpte kaas

### Dressing:

100 g yoghurt

100 g zure room

1 teentje knoflook

1 eetlepel ketchup

1 snufje zout

beetje suiker

3 eetlepels azijn

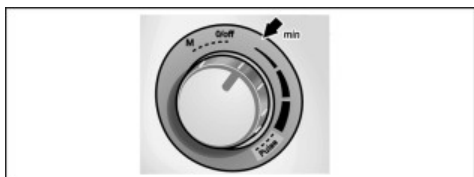
- Wortels onder stromend water schoonmaken met een grove borstel en raspen met de rasp-draaischijf.
- Koolrabi schillen, in dikke plakken snijden en raspen met de rasp-draaischijf.
- Appel wassen, in vier stukken snijden en raspen met de rasp-draaischijf.
- Courgette en augurk wassen, in de lengte doorsnijden en snijden met de snij-draaischijf.
- Bloemkool wassen en in roosjes verdelen.
- De ingrediënten voor de dressing in de mixer verwerken en de salade ermee marinieren.
- Salade op de borden doen en de ongerijpte kaas erover verdelen.

## Citruspers

voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.

Max. hoeveelheid 1000 g

De citruspers wordt gebruikt op de stand **min**.



## Blokjessnijder

Voor het snijden van levensmiddelen in de vorm van blokjes, voor salades, soepen, sauzen of als garnering.

De citruspers wordt gebruikt op de stand **min**.



## Salade „Olivie”

(voor ca. 4 personen)

4 gekookte, afgekoelde aardappels

2 gekookte wortels

4 hardgekookte eieren

200 g gekookte kippenborst

1–2 zure bommen of gemarineerde augurken

1–2 komkommers



300 g erwten, fijn (1 klein blikje)

zout en peper

250 g mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de wortels en de eieren in blokjes snijden.
- De komkommers en het vlees in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren.

### Salade „Vinaigrette”

(voor ca. 4 personen)

4 gekookte, afgekoelde aardappels

500 g gekookte rode bieten

2 gekookte wortels

2 zure bommen

100 g erwten, fijn

½ bosje look (ca. 50 g)

zout en peper

100 ml spijsolie

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de wortels, de rode bieten en het look in blokjes snijden.
- De zure bommen in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met spijsolie.

### Salade „Stolichny”

(voor 2 personen)

150 g ham

3 gekookte, afgekoelde aardappels

2 zure bommen of gemarineerde augurken

1 gekookte wortel

een half blikje erwten

zout en peper

#### Dressing:

¼ beker zure room

¼ pot mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels en de wortel in blokjes snijden.
- De ham en de augurken in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Alle ingrediënten door elkaar roeren. Afmaken met zure room en mayonaise.

### Krabsalade

(voor ca. 4 personen)

300 g gekookt vlees

300 g gekookte, afgekoelde aardappels

200 g komkommers

Groene salade

50 g krabvlees

3 hardgekookte eieren

150 g mayonaise

- De gekookte, afgekoelde aardappels, de eieren, de komkommers en het krabvlees in blokjes snijden. Het gekookte vlees in blokjes snijden.
- De groene salade fijnhakken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met mayonaise.

### Soep „Okroshka”

(voor 4–6 personen)

kvas, 2 liter

300 g gekookte worst of kippenborst

3–4 gekookte, afgekoelde aardappels

3–4 hardgekookte eieren

1 bosje radijsjes (8–10 stuks)

3 komkommers

½ bosje look (ca. 50 g)

peterselie en dille

3 eetlepels zure room

mosterd, suiker

- De gekookte, afgekoelde aardappels en de eieren in blokjes snijden.
- De komkommers, de radijsjes en de worst of de kippenborst in blokjes snijden.
- De zure room, de fijngehakte look en de eieren goed vermengen met mosterd en suiker en verdunnen met kvas.
- De in blokjes gesneden ingrediënten, de fijngehakte peterselie en de dille erbij doen.
- Op smaak brengen met peper en zout.

### Mixer

voor het mengen van vloeibare of halfvaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauwe groenten en fruit, voor het pureren van gerechten.



- Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken.
- Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,5 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).
- Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 80 g.

De mixer wordt gebruikt op de standen **min**, **max** en **Pulse**.



### Sinaasappelmix cocktail

½ l sinaasappelsap (6 sinaasappels)

2–4 eetlepels citroensap (1 citroen)

300 g abrikozen uit blik

10 ijsblokjes

4 theelepels suiker of honing

- Sinaasappels en citroen halveren en uitspersen met de citruspers.
- Het sap, de abrikozen en de ijsblokjes in de mixer doen en ca. 30 seconden mixen op stand **Pulse**.
- Op smaak brengen met suiker en honing.
- IJskoud serveren.

### Chocolademelk

(max. hoeveelheid)

100 g chocolade

400 ml hete melk

- Chocolade fijnmaken op stand **Pulse**.
- Hete melk toevoegen en mixen.

### Mayonaise

#### Basisrecept

1 ei

1 theelepel mosterd

1 eetlepel azijn of citroensap

1 snufje zout

beetje suiker

180 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op stand **min**.
- Apparaat op stand **max** zetten, de olie langzaam in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

**Max. hoeveelheid:** 2 maal basisrecept

### Sportdrinkje

270 g honing (uit de koelkast, 5 °C)

5 g kaneel

230 g melk

- Honing en kaneel in de mixer doen en op stand **M** mixen.
- Na 5 seconden de melk toevoegen en 3 seconden mixen.

## Universele fijsnijder

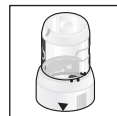
Voor het fijnmaken van kleine hoeveelheden vlees, harde kaas, uien, peterselie, knoflook, groenten en fruit.















Het fijnmaken van koffiebonen, peperkorrels, suiker, maanzaad en mierikswortel is niet toegestaan.

Hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner de levensmiddelen worden gesneden.

Bij kruiden kan de gewenste mate van fijnheid al na een zeer korte inschakeltijd bereikt zijn.

Het kan dan voldoende zijn om stand **M** slechts even „aan te raken”.



				
	  (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

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

## Indhold

For din egen sikkerheds skyld . . . . .	84
Overblik . . . . .	86
Betjening . . . . .	87
Rengøring og pleje . . . . .	91
Opbevaring . . . . .	92
Hjælp i tilfælde af fejl . . . . .	93
Ekstratilbehør . . . . .	93
Henvisninger til bortskaffelse . . . . .	93
Garantibetingelser . . . . .	93
Anbefalet brug . . . . .	94

## For din egen sikkerheds skyld

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

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet skal kun benyttes til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Tilladte maks. mængder (se „Eksempler på brug“) må ikke overskrides!

Dette apparat er egnet til røring, ælting, piskning, skæring og rasping af levnedsmidler. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.

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

## Generelle sikkerhedshenvisninger

### Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

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

Apparatet er ikke legetøj for børn.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Det må kun bruges i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

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

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

Apparatet må kun repareres af vor kundeservice.

## **▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat**

### **Kvæstelsesfare!**

#### **Risiko for elektrisk stød!**

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

Tilbehør og redskab skal kun skiftes når apparatet står stille (drejekontakt på **0/off**) og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Før tilbehør eller ekstradele skiftes, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra elnettet.

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

Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.

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

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

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

Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.

Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne.

Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!

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

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

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

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

## ▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Følg anvisningerne i brugsvejledningen.




Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Denne brugsvejledning beskriver forskellige modeller. På billedsiderne ses en oversigt over de forskellige modeller (**billede** .

### Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

### Motorenhed

#### 1 Drejekontakt

0/off = stop

M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

) min/max = arbejdhastighed kan indstilles trinløst fra lavt til højt omdrejningstal.

Pulse = kontaktstilling til intervaldrift med højeste omdrejningstal.

Anbefales til fremstilling af f.eks. milk-shakes i blenderen.

#### 2 Driftsindikator

Lyser under driften.

Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel „Hjælp i tilfælde af fejl“.

#### 3 Drev

#### 4 Kabelrum

### Skål med tilbehør

#### 5 Skål

#### 6 Låg

#### 7 a) Stopper

b) Stopperindsats

### Redskaber

#### 8 Drivakse

#### 9 Redskabsholder

#### 10 Universalkniv med knivbeskyttelse

#### 11 Æltekrog

#### 12 Røreris

#### 13 Skiveholder

#### 14 Vende-skæreskive – tyk/tynd

#### 15 Vende-raspskive – grov/fin

#### 16 Pommefrites-skive \*

#### 17 Citruspresse \*

a) Sikurv

b) Pressekegle

#### 18 Terningsnitter med drivakse \*

a) Drivakse

b) Grundmodel

c) Lukkeklemme

d) Knivindsats

e) Skæreskive

f) Knivafdækning

g) Skæregitter-rengøringsenhed

#### 19 Minihakker \*

a) Bæger med drev

b) Låg

#### 20 Blender

a) Blenderbæger med drev

b) Låg

c) Påfyldningsåbning

d) Tragt

#### 21 Tilbehørstaske \*

\* Ikke på alle modeller.

## Betjening

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



### OBS!

Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten (1). Slukkes apparatet ved at åbne låget (6, 19b, 20b), opstår der skader på apparatet.



### Vigtigt!

Skål (5), låg/bæger på minihakker (19) og blenderbæger (20a) er ikke egnet til at blive brugt i mikrobølgeovnen!

## Forberedelse

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

## Skål med tilbehør/redskab



### Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Anvend altid stopperen (7) til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.



### OBS!

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

## Universalkniv (10)

til finhakning og hakning.



### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven. Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.

## Æltekrog (11)

til røring og til ælting af dej og til iblanding af ingredienser, der ikke skal finhakkes.



## Røreris (12)

til fløde, piskede æggeghvider og let dej. Ikke egnet til faste ingredienser.



Monter røreriset før brug.

- Sæt røreriset i gearhuset og få det til at falde i hak (billede **5**-5b).

### Billede **5**

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Isætning af universalkniven/æltekrogen:
  - Tryk drivaksen ind i redskabsholderen indtil den falder i hak.
  - Sæt redskabsholderen ind i skålen.
  - Sæt universalkniven/æltekrogen på redskabsholderen og slip den.
- Isætning af røreriset:
  - Sæt drivaksen ind i skålen.
  - Sæt røreriset på drivaksen med en let drejning.



### OBS!

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

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

## Finhakningsskiver



### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag altid kun fat i kanten på finhakningsskiverne!

**Vende-skæreskive – tyk/tynd (14)**

til skæring af frugt og grønt.

Betegnelse på vende-skæreskive:

„1“ for den tykke skæreside

„3“ for den tynde skæreside

**OBS!**

*Vende-skæreskiven er ikke egnet til skæring af hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte, fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.*

**Vende-raspskive – grov/fin (15)**

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

Betegnelse på vende-raspskive:

„2“ for den grove raspside

„4“ for den fine raspside

**OBS!**

*Vende-raspskiven er ikke egnet til rasping af nødder. Blød ost må kun raspes på den grove side.*

**Pommes-frites-skive (16)**

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

**Bemærk:**

Anbring pommes-frites-skiven med kniven opad.

Skiver der er egnet til andre formål kan købes i faghandlen (se afsnittet „Ekstratilbehør“).

**Billede ☐**

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.
- Tag skiven ud af beskyttelseskapen.
- Anbring skiven på skiveholderen. Vend den ønskede skære-/raspside opad. Læg skiven på skiveholderen på en sådan måde, at medbringerne på skiveholderen griber ind i åbningerne på skiverne. Skiven skal **ligge på** skiveholderens sidevendte tapper.
- Sæt skiveholderen på drivaksen med en let drejning.

- Sæt låget på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre. Lågnæsen skal sidde i slidsen på skåle-grebet indtil stop.

- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.

- Sæt netstikket i.

- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

- Påfyld ingredienserne som skal skæres eller raspes.

Skub ingredienserne som skal skæres eller raspes efter med et let tryk på stopperen.

- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.

- Påfyld lange og tynde ingredienser som skal skæres gennem stopperen.

Tag hertil stopperindsatsen ud.

**OBS!**

*Tøm skålen, før den bliver så fuld, at det skårede/raspede når skiveholderen.*

**Henvi sning til finhakning af chokolade:**

Fyld chokolade i **før tændingen** og tildæk med stopperen. Skub efter med stopperen efter tændingen.

**Efter arbejdet**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Udtagning af redskab:
  - Tag redskabsholder sammen med universalkniv hhv. æltekrog ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen. Sæt knivbeskyttelsen på efter rengøring af universalkniven.
  - Tag røriset af drivaksen. Ta drivaksen ud af skålen. Skil røriset ad til rengøring (billede ☐).
  - Løft skiveholderen på udsparingerne ud af skålen. Tag skiverne ud. Ta drivaksen ud af skålen.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

**Citruspresse**

til presning af citrusfrugter, f.eks. appelsiner, grapefrugter, citroner.

**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

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

**OBS!**

*Citruspressen må kun benyttes, når den er helt samlet.*



**Billede **

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.
- Anbring sikurven på drivaksen (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den til højre. Næsen på sikurven skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Sæt netstikket i.
- Til frugtpresning stil drejekontakten på lavt omdrejningstal og tryk frugten på pressekeglen.

**OBS!**

Hold øje med påfyldningsniveauet.

Maks. forarbejdningsmængde: 1000 ml frugtsaft.

**Efter arbejdet**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej citruspressen mod venstre og tag den af.
- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

**Terningsnitter**

Terningsnitter til opskæring af levnedsmidler i terninger.

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

Stik aldrig fingrene ind i den påsatte terningsnitteren! Terningsnitteren må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Terningsnitteren arbejder kun med fastdrejet låg.

Tag kun fat i plastduppen midt på skære-skiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.

**OBS!****Henvisninger vedr. brug!**

Terningsnitteren er kun egnet til skæring af kartofler (rå eller kogt), gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, bananer, æbler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, æg, blød pølse (f.eks. mortadella), kogt eller stegt fjerkræskød uden ben.

Meget blød ost (f.eks. Mozarella, fåreost) kan ikke forarbejdes.

**OBS!****Henvisninger vedr. brug!**

Ved skæreost (f.eks. Gouda) og hård ost (f.eks. Emmentaler) må der ikke forarbejdes mere end 3 kg på en arbejdsgang.


Før forarbejdningen af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.), skal kernene hhv. stenene fjernes. Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes. Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.

En manglende overholdelse af disse henvisninger kan føre til beskadigelser på terningsnitteren inkl. skæregitteret og den roterende kniv.

Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver Siemens-Electrogeräte GmbH sig ansvaret for evt. skader.

Herved fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte levnedsmidler.

**Vigtig henvisning**

Når der arbejdes med terningsnitteren, skal der anvendes drivaksen, der følger med terningsnitteren (billede  2).

Vælg en arbejdhastighed, der svarer til de levnedsmidler, der skal skæres.

**Lav arbejdhastighed („min“):**

kogte kartofler, gulerødder og æg, agurker; bananer; jordbær; meloner.

**Middel arbejdhastighed:**

rå kartofler og gulerødder; blød kødpølse (f.eks. Mortadella); skæreost, hård ost; paprika, tomater, løg, æbler, kiwi.

**OBS!**

Brug aldrig intervalfunktionen (Pulse), når der arbejdes med terningsnitteren.

**Vigtige henvisninger:**

- Levnedsmidler må ikke indeholde ben, kerner eller andre faste bestanddele.
- Levnedsmidler må ikke være i frosset tilstand.
- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers trænger ud.

- Kogte levnedsmidler skal være afkølet, før de skæres, da de så er fastere; derved bliver skæresultatet bedre.
- Terningernes længde varierer afhængigt af, hvor meget man trykker på stopperen.


### Samling af terningsnitter

#### Billede

- Sæt knivindsatsen ind i grundmodellen. Hold øje med udsparingerne!
- Sæt skæreskiven ind i grundmodellen.
- Tryk de 3 lukkeklemmer op, indtil de falder i hak.

### Arbejde med terningsnitteren

#### Billede

- Sæt drivaksen til terningsnitteren på drevet på motorenheden.
- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt terningsnitteren i.  
Pil på terningsnitter og pil på skål skal stemme overens!  
Terningsnitteren skal sidde helt på drivaksen! Drej knivindsatsen i den rigtige position vha. knivafdækningen efter behov (billede -6).
- Tag knivafdækningen af.
- Sæt låget på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej det til højre. Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt stopperen og stopperindsatsen i.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede arbejdsstrin.
- Kom levnedsmidlerne der skal skæres i påfyldningsskakten.  
Skub levnedsmidlerne ned med et let tryk på stopperen efter behov.  
Om nødvendigt skæres levnedsmidlerne i stykker først.

#### **OBS!**

*Tøm skålen rettidigt:*

- efter forarbejdning af maks. 500 gram,
- før terningerne har nået underkanten på terningsnitteren.

#### Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Sæt knivafdækningen på.
- Tag terningsnitteren ud af skålen.

- Drej skålen mod venstre og tag den af.
- Tag drivaksen af.
- Fjern rester af levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.

### Blender

til blanding af flydende eller halvfast levnedsmidler, finhakning/hakning af rå frugt og grønt og purening af madvarer.



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

*Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen arbejder kun med fastdrejet låg. Blenderen må kun tages af, når drevet står stille.*



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

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

#### **OBS!**

*Blenderen kan beskadiges. Forarbejd ikke dybfrosede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.*

#### **Arbejde med blenderen**

##### **OBS!**

*For drift af blenderen skal blenderlåget være sat på og drejet fast.*

#### Billede

- Sæt blenderbægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre indtil stop.
- Fyld ingredienserne i.  
Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).  
Optimal forarbejdningmængde, fast konsistens = 80 gram.
- Sæt låget på og drej det til højre. Lågnæsen skal sidde i slidsen på blendergrebet indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienserne stil drejekontakt på **0/off**.

- Tag låget af og fyld ingredienserne i eller
- tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen eller
- fyld flydende ingredienser gennem tragten.

#### Efter arbejdet med blenderen

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen mod venstre indtil stop og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.

**Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

#### Minihakker

til finhakning af små mængder kød, hård ost, løg, persille, hvidløg, frugt og grønt.

Finhakning af kaffebønner, peberkorn, sukker, birkes og peberrod er ikke tilladt.



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

*Stik aldrig fingrene ind i bægeret på minihakkeren! Brug et egnet hjælpemiddel (f.eks. en ske) til at fjerne de finhakkede levnedsmidler. Minihakkeren må kun tages af, når drevet står stille. Minihakkeren arbejder kun, når låget er drejet fast.*

#### Billede

- Sæt bægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre indtil stop.
- Fyld levnedsmidlerne, der skal finhakkes, ind i bægeret.
- Sæt låget på og drej det til højre. Lågnæsen skal sidde i slidsen på bægeret indtil stop.
- Drej drejekontakten hen på trin **M** og hold den fast.  
Jo længere apparatet er tændt, desto finere hakkes levnedsmidlerne.  
Ved krydderurter kan det ønskede hakkeresultat være nået allerede efter meget kort tændetid. Et kort „tip“ på trin **M** kan allerede være nok.

#### Efter arbejdet

- Slip drejekontakten.
- Træk netstikket ud.
- Drej minihakkeren mod venstre og tag den af.

- Drej minihakkeren om, de finhakkede levnedsmidler falder ned i låget.
- Drej bægeret mod venstre og tag det af.
- Fjern rester af de finhakkede levnedsmidler med et egnet hjælpemiddel (f.eks. en ske) fra bægeret.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

## Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit!  
Grundig rengøring sikrer lang holdbarhed.  
Yderligere angivelser fremgår af den korte vejledning.



#### **Risiko for strømstød!**

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

#### **OBS!**

*Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.*

#### **Tips:**

- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.
- Rengør tilbehørstasken efter behov. Følg plejehenvisningerne i tasken.

## Rengøring af motorenhed

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

## Rengøring af skål med tilbehør



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

*Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.*

*Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.*



#### **Vigtig henvisning**

Alle skålens dele inkl. tilbehør (5–7) og redskaberne (8–16; undtagen gear på røriset) tåler opvaskemaskine.

Klem ikke plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Røriset kan skilles ad til rengøring.

#### Billede

- Træk riset forsigtigt af holderen og tag låget af.
- Rengør gearet forsigtigt med en børste.
- Riset kan rengøres i opvaskemaskinen.
- Saml det hele efter rengøringen.

### Rengøring af citruspresse

Alle dele tåler opvaskemaskine. Det anbefales at rengøre pressekeglen straks efter brug ved at skylle den under rindende vand fra alle sider. Således tørrer madrester ikke ind.

### Rengøring af terningsnitter



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

*Tag kun fat i plastduppen midt på skæreskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.*

Grundmodellen (18b) tåler opvaskemaskine. Alle andre dele må **ikke** sættes i opvaskemaskinen, knive bliver uskarpe!

Terningsnitteren skilles ad til rengøring:

#### Billede

- Tryk de 3 lukkeklemmer udad og tag skæreskiven af.
- Tag knivindsatsen ud af grundmodellen.
- Fjern rester af levnedsmidlerne i skæregitteret med skæregitter-rengøringsenheden.
- Sæt grundmodellen i opvaskemaskinen. Skyl først alle andre dele under rindende vand. Rengør delene med en børste.

### Rengøring af blender



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

*Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt en børste til rengøring.*

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier). Blenderbæger, låg og tragt tåler opvaskemaskine.

Rengør ikke knivindsatsen i opvaskemaskinen, men under rindende vand. Må ikke blive liggende i vand!

**Tip:** Fyld en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blenderen.


Stil drejekontakten i et par sekunder på trin **M**. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

### Adskillelse af blender

#### Billede

- Drej knivindsatsens vinger mod venstre. Knivindsatsen løsnes.
- Tag knivindsatsen ud og fjern pakringen.

### Samling af blender

- Anbring pakringen på knivindsatsen.
- Sæt knivindsatsen ind i blenderbæger nedefra.
- Skru knivindsatsens vinger fast til højre. Drej dem mindst så meget, at en vinge dækker markeringen på blenderbæger (positionering → **billede -6**).

### Rengøring af minihakkeren



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

*Berør ikke minihakkerens knive med de bare fingre. Benyt en børste til rengøring.*

Det anbefales at rengøre minihakkeren straks efter brug.

Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. af æteriske olier i krydderier).

Låget tåler opvaskemaskine.

Rengør ikke bægere med drev i opvaskemaskinen, men under rindende vand med en børste. Må ikke blive liggende i vand!

Bægere tørres ved at stille dem fra med drevet opad.

### Opbevaring



#### **Fare for kvæstelser!**

*Træk netstikket ud, når apparatet ikke er i brug.*

#### Billede

- Gem redskaber og finhakningskiver i tilbehørstasken.
- Sæt altid knivbeskyttelsen på til opbevaring af universalkniven.
- Skub kablet med korte skub i kabelrummet.

## Hjælp i tilfælde af fejl



### Fare for kvæstelser!

Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.



### Vigtig henvisning

Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende driftsindikator.

## Motorenhed

### Fejl:

Apparatet arbejder ikke mere.

### Mulig årsag:

Apparatet er blevet overbelastet (f.eks. redskab er blevet blokeret af levnedsmidler) og den elektroniske sikring er udløst.

### Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Afhjælp årsagen til overbelastningen.
- Tag apparatet i brug igen.

### Mulig årsag:

Man har forsøgt at sætte skål eller blender på det tændte apparat.

### Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt skålen eller blenderen på.
- Tag apparatet i brug igen.

## Skål/låg/tilbehør

### Fejl:

Apparatet starter ikke.

### Mulig årsag:

Dele er ikke sat rigtigt på.

### Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt delene på iht. de tilhørende anvisninger i denne vejledning.



### Vigtig henvisning

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

## Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen, hvis det ikke følger med leveringen)

### Pommes-frites-skive (MZ5PS02)

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

### Asia-grønt-skive (MZ5JS01)

Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

### Riveskive, middelfin (MZ5RS02)

Til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

### Vendbar skære-/raspskive (MZ5KP01)

Til rivning af rå kartofler til f.eks. kartoffelpandekager/-rösti. Til skæring af frugt og grønt i skiver.

## Henvisninger til bortskaffelse



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

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

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

## Garantibetingelser

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

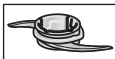
Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

## Anbefalet brug

### Universalkniv

Til finhakning og hakning.



Minihakkeren anvendes i trinnene **M** og **max**. Tændetiden retter sig efter den ønskede finhakningsgrad.



### Friske krydderurter (undtagen purløg), 10–50 g

- Finhak i den tørre skål på trin **max**.

### Hvidløg, maks. 500 g

- Finhak på trin **M**.

### Løg, maks. 500 g

- Skær løgene i kvarte.
- Finhak på trin **M**.

### Grøntsager eller kartofler, rå, 100–500 g

- Skær grøntsager/kartofler i stykker.
- Finhak det hele gentagne gange i 2 sekunder ad gangen på trin **M**.

### Nødder eller mandler, 100–500 g

- Finhak på trin **max**.

### Hård ost (f.eks. parmesan), 100–500 g

- Finhak på trin **max**.

### Rundstykker, hård, 1–6 stk.

- Skær rundstykkerne i kvarte.
- Finhak på trin **max**.

### Kød eller lever, 100–500 g

- Fjern brusks, ben, hud og sener.
- Skær kødet i stykker.
- Finhak på trin **max**.
- Til fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer forarbejdes kød sammen med krydderier.

### Jordbærsorbet

(til 2–4 personer)

250 g frossede jordbær

100 g flormelis

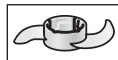
150 ml fløde

- Bland ingredienserne på trin **max**, til der dannes en cremet is.

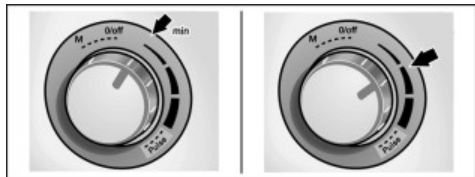
**Tip:** Denne opskrift kan også benyttes til at lave sorbet af andre frosne frugter, f.eks. hindbær, blåbær og ribs.

## Æltekrog

til røring og til æltning af dej og til iblanding af ingredienser, der ikke skal finhakkedes.



Æltekroge bruges i trin **min** og med **middelt** omdrejningstal.



## Gærkrans

### Grundopskrift

500 g mel

25 g gær eller 1 pakke tørgær

210–220 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

80 g sukker

60 g smeltet og afkølet fedt

Skal af en halv citron, revet

- Bland ingredienserne kort på trin **min**.
- Ælt så på middelt trin i 1 til 2 minutter.

**Tip:** Ingredienser som f.eks. rosiner, citronat, orangat osv., der ikke må finhakkedes, tilsættes manuelt.

**Maks. mængde:** 1½ gange grundopskrift

### Pizzadej

#### Grundopskrift

250 g mel

10–15 g gær eller ½ pakke tørgær ½ tsk sukker

1 knivspids salt

2 spsk olie

125–150 ml varmt vand

- Bland ingredienserne kort på trin **min**.
- Ælt så på middelt trin i 1 til 2 minutter.

**Maks. mængde:** 3 gange grundopskrift

## Wiener strudeldej

#### Grundopskrift

250 g mel

1 knivspids salt

3 spsk olie

1 spsk eddike

125 g varmt vand

- Bland ingredienserne kort på trin **min**.
- Ælt så på middelt trin i 2 minutter.
- Stryg olie på dejbollen og lad den hvile i ca. 30 minutter under en varm skål. Fortsæt forarbejdningen som altid.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift

## Rørdej

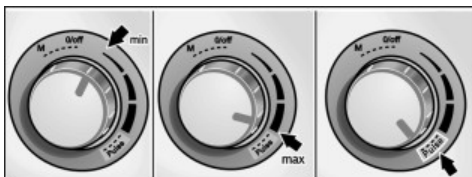
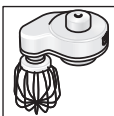
### Grundopskrift

- 500 g mel
- 250 g margarine eller smør (rumtemperatur)
- 4 æg
- 250 g sukker
- 1 pakke vanillesukker
- 1 pakke bagepulver
- 150 ml mælk
- Forarbejd ingredienserne på middelt trin i ca. 1–3 minutter.

## Røreris

Til fløde, piskede æggeghvider og let dej. Ikke egnet til faste ingredienser (f.eks. kolde smørstykker fra køleskabet).

Rørersæt bruges i trinnene **min** og **max** samt med **middelt** omdrejningstal.



### Piskede æggeghvider, 2–6 æggeghvider

- Pisk på trin **max**.
- Forsigtig iblanding af piskede æggeghvider på trin **min**

### Piskefløde, 200–500 g

- Pisk på middelt trin.
- Forsigtigt iblanding af piskefløde på trin **min**.

## Lagkagedej

### Grundopskrift (f.eks. springform Ø 26 cm)

- 3–4 æg
- 3–4 spsk varmt vand
- 150 g sukker
- 1 pakke vanillesukker
- Pisk ingredienserne i 5 minutter på trin **max**, til de skummer.
- 150 g mel
- 50 g maizenamel
- 1 tsk bagepulver

- Bland mel, maizenamel og bagepulver.
- Stil apparatet på trin **min** og hæld melblandingen gennem påfyldningsåbningen.
- Rør ikke længere end 1 minut.

## Bund til frugtægte

### Grundopskrift

- 2 æg
- 125 g sukker
- Pisk æg og sukker i 5 minutter på trin **max**, til de skummer.
- 125 g maledede hasselnødder
- 50 g rasp
- Stil apparatet på **min** påfyldt hasselnødder og rasp gennem påfyldningsåbningen.
- Rør det hele kort.

## Finhakningsskiver

### Vende-skæreskive – tyk/tynd



Til skæring af frugt og grønt.

### Vende-rasp-skive – grov/fin



Til raspning af grønt, frugt og ost, undtagen hård ost (f.eks. parmesan).

### Pommes-frites-skive



Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

Alle finhakningskiver bruges på trin **min**.



## Råkostsalat

### (til 2–4 personer)

- 4 gulerødder
- 1 kålrabi
- 1 æble
- 1 squash
- 1 agurk
- ¼ blomkål
- 100 g frisk ost

**Dressing:**

100 g yoghurt  
 100 g creme fraiche  
 1 fed hvidløg  
 1 spsk ketchup  
 1 knivspids salt  
 1 knivspids sukker  
 3 spsk eddike

- Vask gulerødderne under rindende vand med en grov børste og rasp dem på den vendbare raspskive.
- Skræl kålrabi, skær den i tykke skiver og rasp den på den vendbare raspskive.
- Vask æblet, skær det i kvarte og rasp det på den vendbare raspskive.
- Vask squash og agurk, skær begge dele på langs og skær dem på den vendbare skæreskive.
- Vask blomkålet og del det i buketter.
- Forarbejd ingredienserne til dressingens i blenderen og hæld den over salaten.
- Kom salaten på tallerkner og fordel frisk ost oven på salaten.

**Citruspresse**

Til presning af citrusfrugter, f.eks. appelsiner, grapefrugter, citroner.

Maks. mængde: 1000 g

Citruspressen bruges på trin **min**.

**Terningsnitter**

Til skæring af levnedsmidler i terninger til salat, supper, sovs eller som tilbehør.

Terningsnitteren bruges på trin **min**.

**Salat „Olivie“**

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler  
 2 kogte gulerødder  
 4 hårdkogte æg  
 200 g kogt kyllingebryst  
 1–2 lageragurker eller marinerede agurker  
 1–2 salatagurker  
 300 g ærter, fine (1 lille dåse)  
 salt og peber  
 250 g mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødderne og æggene i terninger.
- Skær agurkerne og kødet i terninger.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland mayonnaise i og servér.

**Salat „Vinaigrette“**

(til ca. 4 personer)

4 kogte, afkølede kartofler  
 500 g kogte rødbeder  
 2 kogte gulerødder  
 2 lageragurker  
 100 g ærter, fine  
 ½ bundt porre (ca. 50 g)  
 salt og peber  
 100 ml spiseolie

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerødderne, rødbederne og porren i terninger.
- Skær lageragurkerne i terninger.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med spiseolie.

**Salat „Stolichny“**

(til 2 personer)

150 g skinke  
 3 kogte, afkølede kartofler  
 2 lageragurker eller marinerede agurker  
 1 kogte gulerod  
 ærter, halve dåse  
 salt og peber



**Dressing:**

¼ bæger creme fraiche

¼ glas mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler og guleroden i terninger.
- Skær skinken og agurkerne i terninger.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland alle ingredienserne.  
Server med creme fraiche og mayonnaise.

**Rejesalat**

(til ca. 4 personer)

300 g kogt kød

300 g kogte, afkølede kartofler

200 g salatgurk

grøn salat

50 g rejekød

3 hårdkogte æg

150 g mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, æggene, agurkerne og rejekøddet i terninger. Skær det kogte kød i terninger.
- Småhak den grønne salat.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Server med mayonnaise.

**Suppe „Okroshka“**

(til 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kogt pølse eller kyllingebryst

3–4 kogte, afkølede kartofler

3–4 hårdkogte æg

1 bundt radisser (8–10 stk.)

3 salatgurker

½ bundt porre (ca. 50 g)

persille og dild

3 spsk creme fraiche

sennep, sukker

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler og æggene i terninger.
- Skær agurkerne, radisserne, pølsen hhv. kyllingebrystet i terninger.
- Bland creme fraiche, hakket porre og æggene godt sammen med sennep og sukker og fortynd det hele med Kwassen.

- Tilsæt de ingredienser, der er skåret i terninger, hakket persille og dild.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.

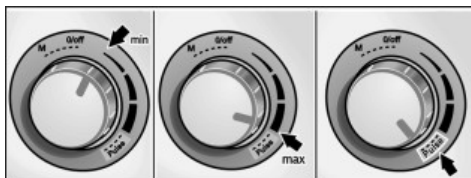
**Blender**

til blanding af flydende hhv. halvfast levnedsmidler, til finhakning/hakning af rå frugt og grønt og til purering af madvarer.



- Forarbejd ikke dybfrosede ingredienser (undtagen isterninger).
- Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
- Optimal forarbejdningmængde, fast konsistens = 80 g.

Blenderen bruges i trinnene **min**, **max** og **Pulse**.

**Orangemix cocktail**

½ l orangesaft (6 oranger)

2–4 spsk citronsaft (1 citron)

300 g abrikoser (dåse)

10 isterninger

4 tsk sukker eller honning

- Halvér oranger og citronen og pres dem med citruspressen.
- Kom saft, abrikoser og isterninger i blenderen og bland det hele i ca. 30 sekunder på trin **Pulse**.
- Smag til med sukker og honning.
- Serveres iskoldt.

**Chokolade-mælk**

(maks. mængde)

100 g chokolade

400 ml varm mælk

- Finhak chokoladen på trin **Pulse**.
- Tilsæt den varme mælk og bland det hele i blenderen.

**Mayonnaise****Grundopskrift**

- 1 æg
- 1 tsk sennep
- 1 spsk eddike eller citronsaft
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker
- 180 ml olie

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin **min** i et par sekunder.
- Stil apparatet på trin **max**, hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til mayonnaisen emulgerer.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift

**Sportdrink**

- 270 g honning (fra køleskabet, 5 °C)
- 5 g kanel
- 230 g mælk

- Kom honning og kanel i blenderen og bland det hele på trin **M**.
- Tilsæt mælk efter 5 sekunder og bland det hele i 3 sekunder.

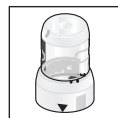
**Minihakker**














Til finhakning af små mængder kød, hård ost, løg, persille, hvidløg, frugt og grønt.

Finhakning af kaffebønner, peberkorn, sukker, birkes og peberrod er ikke tilladt.

Jo længere apparatet er tændt, desto finere hakkes levnedsmidlerne.

Ved krydderurter kan det ønskede hakkeresultat være nået allerede efter meget kort tændetid. Et kort „tip“ på trin **M** kan allerede være nok.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

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

## Innhold

For din egen sikkerhet . . . . .	99
En oversikt . . . . .	101
Betjening . . . . .	102
Rengjøring og pleie . . . . .	106
Oppbevaring . . . . .	107
Hjelp ved feil . . . . .	108
Ekstra tilbehør . . . . .	108
Henvisninger om avskaffing . . . . .	109
Garantibetingelser . . . . .	109
Anbefalinger for bruk . . . . .	109

## For din egen sikkerhet

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

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

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

Tillatt største mengder (se "eksempler for anvendelse") må ikke overskrides!

Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

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

## Generelle sikkerhetshenvisninger

### Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

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

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på type-skiltet. Apparatet må kun brukes i lukkede rom. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

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

Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater.

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

Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

---

## **▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet**

---

### **Fare for skade!**

#### **Fare for elektrisk støt!**

Dersom strømmen blir borte, forblir apparatet innkoblet og går videre når strømmet kommer igjen.

Tilbehør og verktøy må kun skiftes når apparatet står stille (dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut. Før skift av tilbehør eller ekstra deler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet være slått av og støpselet må trekkes ut.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

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

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

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

Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.

Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

For å skyve ned må det kun brukes støteren.

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene.

Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

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

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

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

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

## ▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.

Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet. På sidene med bilder finnes en oversikt over de forskjellige modellene (bilde **N**).

### En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde **N**

#### Basismaskin

##### 1 Dreiebryter

0/off = stop

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

**min/max** = Arbeidshastigheten kan innstilles trinnløst fra lavt til høyt turtall.

**Pulse** = Bryterstilling for intervalldrift med høyeste turtall. Anbefales for fremstilling av f.eks. milkshakes i mikseren.

##### 2 Driftsindikasjon

Lyser under driften.

Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel "Hjelp ved feil".

##### 3 Drev

##### 4 Kabelrom

#### Bolle med tilbehør

##### 5 Bolle

##### 6 Lokk

##### 7 a) Støter

b) Støterinnsats

#### Verktøy

##### 8 Drivaksling

##### 9 Verktøyholder

##### 10 Universalkniv med knivbeskyttelse

##### 11 Eltekrok

##### 12 Rørepinne

##### 13 Skiveholder

##### 14 Vende-skjæreskive – tykk/tynn

##### 15 Vende-raspeskive – grov/fin

##### 16 Pottes frites skive \*

##### 17 Sitruspresse \*

- a) Silkurv
- b) Pressekjegle

##### 18 Terningkutter med drivaksling \*

- a) Drivaksling
- b) Basisbærer
- c) Låseklemme
- d) Knivinnsetts
- e) Skjæreskive
- f) Knivdeksel
- g) Rens for skjæregitter

##### 19 Universalkutter \*

- a) Begger med drev
- b) Lokk

##### 20 Mikser

- a) Miksebegger med drev
- b) Lokk
- c) Påfyllingsåpning
- d) Trakt

##### 21 Tilbehørsveske \*

\* Ikke ved alle modeller.

## Betjening

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



### Obs!

Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren (1). Dersom det slås av ved å åpne lokket (6, 19b, 20b) fører dette til skade på apparatet.



### Viktig!

Bollen (5), lokket/begeret på universalkutteren (19) og miksebegeret (20a) er ikke egnet for bruk i mikrobølge!

## Forberedning

- Basismaskinen stilles på et flatt, stabilt og rent underlag.
- Kabelen trekkes ut av kabelrommet til nødvendig lengde.

## Bolle med tilbehør/verktøy



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

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For påfylling av ingredienser må støteren (7) alltid brukes. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.



### Obs!

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

## Universalkniv (10)

for kutting og hakking.



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

Universalkniven må kun tas på ved plashåndtaket langs kanten. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.

## Eltekrok (11)

for røring og for elting av deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp.



## Rørepinne (12)

for fløte, eggehvite og lette deiger. Ikke egnet for faste ingredienser.



Før bruk må rørepinnen monteres.

- Rørepinnen settes inn i girkasse og må smekke i (bilde B-5b).

## Bilde B

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Innsettning av universalkniven/eltekroken:
  - Drivakslingen trykkes inn i verktøyholderen inntil den smekker i.
  - Verktøyholderen settes inn i bollen.
  - Universalkniven/eltekroken settes oppå verktøyholderen og slippes.
- Innsettning av rørepinnen:
  - Drivakslingen settes inn i bollen.
  - Rørepinnen settes på drivakslingen med en lett dreining.



### Obs!

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

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

## Kutteskiver



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

Det må ikke gripes i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Kutteskivene må kun tas i langs kanten!

### Vende-skjæreskive – tykk/tynn (14)



for skjæring av frukt og grønnsaker.

Betegnelsen på vende-skjæreskiven:

“1” for den tykke skjæresiden

“3” for den tynne skjæresiden

#### Obs!

Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade.

Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

### Vende-raspeskive – grov/fin (15)



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

Betegnelsen på vende-raspeskiven:

“2” for den grove raspesiden

“4” for den fine raspesiden

#### Obs!

Vende-raspeskiven er ikke egnet for å raspe nøtter. Myk ost må kun raspes med den grove siden.

### Pommes frites skive (16)



For skjæring av rå poteter for Pommes frites.

#### Henvising:

Pommes frites skiven legges på med kniven oppover.

Skiver som er egnet for andre formål kan fåes i faghandelen (se kapittel “Ekstra tilbehør”).

#### Bilde

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Skiven tas ut av beskyttelseshylsteret.
- Skiven legges oppå skiveholderen. Den ønskede skjære-/raspesiden vendes oppover. Skiven legges oppå skiveholderen slik at medbringeren på skiveholderen griper inn i åpningene på skivene. Skiven må **ligge oppå** tappene på siden av skiveholderen.
- Skiveholderen settes på drivakslingen med en lett dreining.



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

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

- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekkene på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på. De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren med et lett trykk.
- Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- Lange og tynne ingredienser som skal skjæres fylles på igjennom støteren. Hertil tas støterinnsatsen ut.


#### Obs!

Bollen tømmes før denne er så full at de skårete eller raspete tingene er nådd opp til skiveholderen.

#### Henvising om kutting av sjokolade:

Sjokoladen fylles i **før apparatet slås på** og dekkes til med støteren. Etter innkoblingen skyves den ned med støteren.

#### Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket dreies imot klokken retning og tas av.
- Uttak av verktøy:
  - Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven hhv. eltekroken. Verktøyet tas av fra verktøyholderen. Etter rengjøring av universalkniven, må knivbeskyttelsen settes på igjen.
  - Rørepinnen tas av drivakslingen. Drivakslingen tas ut av bollen. Rørepinnen tas fra hverandre for rengjøring (bilde ).
  - Skiveholderen løftes ut av bollen ved utsparingene. Skivene tas ut. Drivakslingen tas ut av bollen.
- Bollen dreies mot klokken retning og tas av.
- Alle delene rengjøres, se “Rengjøring og pleie”.

## Sitruspresse

for pressing av sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.



### Obs!

Sitruspressen må kun brukes når den er komplett sammensatt.

### Bilde

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Silkurven settes på drivakslingen (pilen på sitruspressen ved pilen på bollen) og dreies i klokken retning. Nesen på silkurven må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Pressekjeglen settes på og trykkes ned.
- Støpselet stikkes inn.
- For pressing av frukt settes dreiebryteren på et lavt turtall og frukten trykkes mot pressekjeglen.

### Obs!

Ta hensyn til fyllenivået.

Maksimal arbeidsmengde: 1000 ml fruktsaft.

### Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Sitruspressen dreies imot klokken retning og tas av.
- Bollen dreies mot klokken retning og tas av.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

## Terningkutter

Terningkutter for skjæring av matvarer i terningsform.



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

Det må aldri gripes inn i den påsatte terningkutteren! Terningkutteren må kun tas av/settes på når drevet står stille.

Terningkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.

Ved demontering/montering av terningkutteren må skjæreskiven kun holdes i plastknappen på midten.



### Obs! Henvisninger for bruk!

Terningkutteren er kun egnet for skjæring av poteter (rå eller kokte), gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi, egg, myk pålegg (f.eks. Mortadella), kokt eller stekt kyllingkjøtt uten ben.

Meget myk ost (f.eks. Mozzarella, gjetost) kan ikke bearbeides.

Ved ost i skiver (f.eks. Gouda) og hard ost (f.eks. sveitserost) må mengden som kan bearbeides i en arbeidsgang ikke overstige 3 kg.

Før bearbeiding av kjerne- eller steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes. Før bearbeiding av kokt eller stekt kjøtt, må knoker fjernes.

Matvarene må ikke være i frossen tilstand. Dersom disse veiledningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren såsom på skjæregitteret og den roterende kniven.

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakyndig måte, kan det fra Siemens-Electrogeräte GmbHs side ikke overtas noen garanti for eventuelle skader som måtte oppstå av den grunn.

Det utelukkes også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte knivblad) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.



### Viktig henvisning

Under arbeidet med terningkutteren må det brukes den drivakslingen som leveres med terningkutteren (bilde -2).

Det må velges en arbeidshastighet som tilsvarer de matvarene som skal skjæres.

### Lav arbeidshastighet ("min"):

kokte poteter, gulrøtter og egg, agurk, bananer, jordbær, meloner.

### Middels arbeidshastighet:

rå poteter og gulrøtter, mykt pålegg (f.eks. Mortadella), ost i skiver, hard ost, paprika, tomater, løk, epler, kiwi.



### Obs!

Under arbeidet med terningkutteren må aldri intervalldriften (Pulse) brukes.



### Viktige henvisninger:

- Matvarer må ikke inneholde knoker, kjerner eller andre faste deler.
- Matvarene må ikke være i frossen tilstand.
- Frukt/grønnsaker bør ikke være for modne, da saften ellers kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæresultatet blir dermed bedre.
- Ved å trykke mere eller mindre på støteren når det skyves ned, kan lengden på terningene påvirkes.


### Sammensetting av terningkutteren

#### Bilde

- Knivnnsatsen settes inn i basisbæreren. Ta hensyn til utsparingene!
- Skjæreskiven settes inn i basisbæreren.
- De 3 låseklemmene trykkes opp inntil de smekker i.

### Arbeider med terningkutteren

#### Bilde

- Drivakslingen for terningkutteren settes på drevet på basismaskinen.
- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Terningkutteren settes inn. Pilen på terningkutteren og pilen på bollen må stemme overens! Terningkutteren må sitte fullstendig på drivakslingen! Om nødvendig må knivnnsatsen dreies i riktig posisjon med hjelp av knivdekselet (bilde -6).
- Knivdekselet tas av.
- Lokket settes på (pilen på lokket ved punktet på bollen) og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Støteren og støterinnsatsen settes inn.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på ønsket arbeids-trinn.
- Matvarene som skal skjæres, fylles ned i påfyllingsjakten. Etter behov skyves de ned med støteten med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

#### Obs!

Bollen må tømmes i rett tid:

- etter at det er bearbeidet maks. 500 gram,
- før terningene har nådd underkanten på terningkutteren.

### Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Lokket dreies imot klokken retning og tas av.
- Knivdekselet settes på.
- Terningkutteren tas ut av bollen.
- Bollen dreies mot klokken retning og tas av.
- Drivakslingen tas av.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med rensen for skjæregitteret.

### Mikser

for blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker, for mosing av mat.



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

*Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast. Mikseren må kun tas av når drevet står stille.*



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

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

#### Obs!

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

### Miksing

#### Obs!

*For drift av mikseren må lokket på mikseren være satt på og skrudd fast.*

#### Bilde

- Miksebeholderen settes på (pilen på beholderen ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- Ingrediensene fylles på. Maksimal mengde, flytende = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter). Optimal arbeidsmengde, fast = 80 gram.

- Lokket settes på og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på mikserhåndtaket.
- Dreiebryteren settes på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på

#### eller

- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

#### eller

- flytende ingrediensene fylles ned igjennom trakten.

#### Etter miksing

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Mikseren dreies mot klokken retning og tas av.
- Lokket dreies imot klokken retning og tas av.

**Tips:** Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se “Rengjøring og pleie”.

#### Universalkutter

for kutting av små mengder kjøtt, hard ost, løk, persille, hvitløk, frukt og grønnsaker.



Kutting av kaffebonner, pepperkorn, sukker, valmuefrø og pepperrot er ikke tillatt.



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

*Det må aldri gripes inn i begeret på universalkutteren! For fjerning av kuttede matvarer må det brukes egnet hjelpemiddel (f.eks. skje). Universalkutteren må kun tas av når drevet står stille.*

*Universalkutteren arbeider kun når lokket er skrudd fast.*

#### Bilde

- Begeret settes på (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og dreies i klokken retning inntil anslag.
- De matvarene som skal kuttes fylles ned i begeret.
- Lokket settes på og dreies i klokken retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på begeret.
- Dreiebryteren dreies på trinn **M** og holdes fast. Jo lenger apparatet er slått på, desto finere blir det som kuttes.

Ved urter kan det ønskede resultatet allerede være nådd etter kort tid.

Det er mulig at et kort “tipp” på trinn **M** er allerede nok.

#### Etter arbeidet

- Dreiebryteren slippes.
- Støpselet trekkes ut.
- Universalkutteren dreies mot klokken retning og tas av.
- Universalkutteren dreies om, de kuttede matvarene faller så ned i lokket.
- Begeret dreies mot klokken retning og tas av.
- Rester av de kuttede matvarene fjernes med egnet hjelpemiddel (f.eks. skje) fra begeret.
- Alle delene rengjøres, se “Rengjøring og pleie”.

#### Rengjøring og pleie

Dette apparatet er vedlikeholdsfritt!

En grundig rengjøring sikrer en lang holdbarhet.

Videre angivelser kan fåes i den korte veiledningen.



#### **Fare for strømstøt!**

*Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.*

#### **Obs!**

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

#### **Tips:**

- Ved bearbeiding av f.eks. gulrot eller rødkål oppstår det misfarginger av plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.
- Tilbehørsvesken må rengjøres etter behov. Ta hensyn til henvisningene om pleie i vesken.

#### Rengjøring av basismaskinen

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

## Rengjøring av bollen med tilbehør



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

Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.

Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.



### Viktig henvisning

Alle delene på bollen inkl. tilbehør (5–7) og verktøy (8–16; unntatt giret på rørepinnen) kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Plastdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Rørepinnen kan tas fra hverandre for rengjøring.

### Bilde **L**

- Pinnen trekkes forsiktig ut av holderen og lokket tas av.
- Giret rengjøres forsiktig med en børste.
- Pinnen kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Etter rengjøringen settes rørepinnen sammen.

## Rengjøring av sitruspressen

Alle delene kan rengjøres i oppvaskmaskin. Pressekjeglen bør helst skylles straks etter bruk fra alle sider under rennende vann. På den måten tørker ikke restene inn.

## Rengjøring av terningkutteren



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

Ved demontering/montering av terningkutteren må skjæreskiven kun holdes i plastknappen på midten.

Basisbæreren (18b) kan rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler må **ikke** rengjøres i oppvaskmaskin, knivene blir sløve! For rengjøring må terningkutteren tas fra hverandre:

### Bilde **C**

- De 3 låseklemmene trykkes utover og skjæreskiven tas av.
- Knivnissatsen tas ut av basisbæreren.
- Rester av matvarer i skjæregitteret må fjernes med rensen for skjæregitteret.

- Basisbæreren rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler må først skylles under rennende vann. Delene rengjøres med en børste.

## Rengjøring av mikseren



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

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

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. ved eteriske oljer i krydder).

Miksebeger, lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Knivnissatsen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, men under rennende vann. Må ikke bli liggende i vannet!

**Tips:** Litt vann med oppvaskmiddel fylles i den påsatte mikseren.

Apparatet settes i få sekunder på trinn **M**. Vannet helles av og mikseren skylles med klart vann.

## Demontering av mikseren

### Bilde **J**

- Knivnissatsen dreies ved vingene mot klokken retning. Knivnissatsen løsnes således.
- Knivnissatsen tas ut og pakningsringen fjernes.

## Sammensetting av mikseren

- Pakningsringen settes på knivnissatsen.
- Knivnissatsen settes fra undersiden inn i miksebegeret.
- Knivnissatsen skrues fast ved vingene i klokken retning. Derved må den dreies minst så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering → **bilde J-6**).

## Rengjøring av universalkutteren



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

Knivene på universalkutteren må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

Universalkutteren bør helst rengjøres straks etter bruken.

Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. ved eteriske oljer i krydder).

Lokket kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Begeret med drevet må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, men under rennende vann og med en børste. Må ikke bli liggende i vannet!

For tørking må begeret stilles opp med drevet oppover.

## Oppbevaring



### **Fare for skade!**

*Når apparatet ikke skal brukes, må støpselet trekkes ut.*

### Bilde

- Verktøyene og kuttesskivene må stues inn i tilbehørsvesken.

For oppbevaring av universalkniven, må alltid knivbeskyttelsen settes på.

- Kabelen må stues inn i kabelrommet med korte skyvebevegelser.

## Hjelp ved feil



### **Fare for skade!**

*Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.*



### **Viktig henvisning**

Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses hhv. dersom det oppstår en defekt på apparatet.

## Basismaskin

### **Feil:**

Apparatet arbeider ikke lenger.

### **Mulig årsak:**

Apparatet er blitt overbelastet (f.eks. verktøyet er blitt blokkert av matvarer) og den elektroniske sikringen er utløst av den grunn.

### **Utbedring:**

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Årsaken til overbelastningen må fjernes.
- Apparatet tas i bruk igjen.

### **Mulig årsak:**

Det ble gjort et forsøk på å sette bollen eller mikseren på apparatet når det allerede var i gang.

### **Utbedring:**

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Bollen eller mikseren settes på.
- Apparatet tas i bruk igjen.

## Bolle/lokk/tilbehør

### **Feil:**

Apparatet starter ikke.

### **Mulig årsak:**

Delene er ikke satt riktig på.

### **Utbedring:**

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Delene settes på i henhold til de tilsvarende anvisningene i denne veiledningen.



### **Viktig henvisning**

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

## Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen, dersom det ikke følger med i leveringsomfanget)

### **Pommes frites skive (MZ5PS02)**

For skjæring av rå poteter for Pommes frites.

### **Asia grønnsaksskive (MZ5JS01)**

Skjærer frukt og grønnsaker i fine striper for asiatiske grønnsakretter.

### **Riveskive, middels fin (MZ5RS02)**

For riving av rå poteter, hard ost (f.eks. Parmesan), avkjølt sjokolade og nøtter.

### **Skjære-/raspe-vendeskive (MZ5KP01)**

For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker/“Rösti”. For skjæring av frukt og grønnsaker i skiver.

## Henvisninger om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

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

## Garantibetingelser

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

## Anbefalinger for bruk

### Universalkniv

For kutting og hakking.



Universalkniven blir brukt på trinnene **M** og **max**. Innklobingstiden retter seg etter ønsket kuttegrad.



### Urter (unntatt gressløk), 10–50 g

- Kuttet i tørr bolle på trinn **max**.

### Hvitløk, maks. 500 g

- Kuttet på trinn **M**.

### Løk, maks. 500 g

- Løken deles i fire biter.
- Kuttet på trinn **M**.

### Grønnsaker eller poteter, rå, 100–500 g

- Grønnsaker/poteter skjæres i stykker.
- Kuttet flere ganger hhv. i 2 sekunder på trinn **M**.

### Nøtter eller mandler, 100–500 g

- Kuttet på trinn **max**.

### Hard ost (f.eks. Parmesan), 100–500 g

- Kuttet på trinn **max**.

### Rundstykker, harde, 1–6 stk.

- Rundstykkene deles i fire biter.
- Kuttet på trinn **max**.

### Kjøtt eller lever, 100–500 g

- Brusk, knoker, hud og sener må fjernes fra kjøttet.
- Kjøttet skjæres i stykker.
- Kuttet på trinn **max**.
- For kjøttdeiger, fyllinger og posteier bearbeides kjøttet sammen med krydder.

### Jordbærsorbet

(for 2–4 personer)

250 g frosne jordbær

100 g melis

150 ml fløte

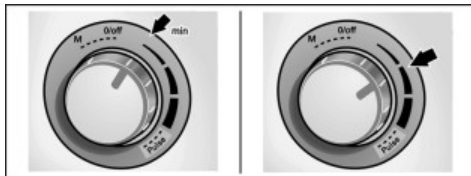
- Ingrediensene blandes sammen på trinn **max** inntil det dannes en kremaktig is.

**Tips:** Det kan også bearbeides andre frosne frukter til sorbet etter denne oppskriften, som bringebær, blåbær og solbær/rips.

## Eltekrok

For røring og for elting av deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp.

Eltekroken blir brukt på trinnet **min** og med **middels** turtall.



## Fletteloff

### Grunnoppskrift

500 g mel

25 g gjær eller 1 pakke tørrgjær

210–220 ml varm melk

1 egg

1 klype salt

80 g sukker

60 g smeltet og avkjølt fett

skall av en halv sitron, revet

- Ingrediensene blandes sammen i kort tid på trinn **min**.
- Deretter eltes de i 1 til 2 minutter på middels trinn.

**Tips:** Ingredienser som rosiner, tørket sitron- eller appelsinskall osv. som ikke skal kuttes mindre, må arbeides inn med hånd.

**Største mengde:** 1½ ganger grunnoppskriften

## Pizza deig

### Grunnoppskrift

250 g mel

10–15 g gjær eller ½ pakke tørrgjær

½ ts sukker

1 klype salt

2 ss olje

125–150 ml varmt vann

- Ingrediensene blandes sammen i kort tid på trinn **min**.
- Deretter eltes de i 1 til 2 minutter på middels trinn.

**Største mengde:** 3 ganger grunnoppskriften

## Wiener strudeldeig

### Grunnoppskrift

250 g mel

1 klype salt

3 ss olje

1 ss eddik

125 g varmt vann

- Ingrediensene blandes sammen i kort tid på trinn **min**.
- Deretter eltes de i 2 minutter på middels trinn.
- Deigballene pensles med olje og må hvile under varm bolle i ca. 30 minutter. Deretter bearbeides de videre som vanlig.

**Største mengde:** 2 ganger grunnoppskriften

## Rørt deig

### Grunnoppskrift

500 g mel

250 g margarin eller smør (romtemperatur)

4 egg

250 g sukker

1 pakke vaniljesukker

1 pakke bakepulver

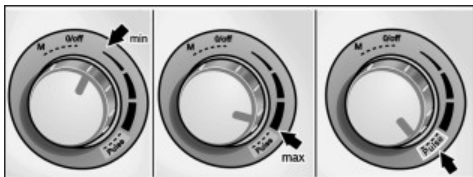
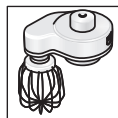
150 ml melk

- Ingredienser bearbeides ca. 1–3 minutter på middels trinn.

## Rørepinne

For fløte, stivpisket eggehvite og lette deiger. Ikke egnet for faste ingredienser (f.eks. smørklatter fra kjøleskapet).

Rørepinnen blir brukt på trinnene **min** og **max**, såsøm med **middels** turtall.



### Stivpisket eggehvite, 2–6 eggehviter

- Piskes på trinn **max**.
- Stivpisket eggehviten røres inn på trinn **min**.

### Stivpisket kremfløte, 200–500 g

- Piskes på middels trinn.
- Stivpisket kremfløten røres inn på trinn **min**.

## Biskuitdeig

### Grunnoppskrift (f.eks. en springform Ø 26 cm)

3–4 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker

1 pakke vaniljesukker

- Ingrediensene piskes i 5 minutter på trinn **max** til de skummer.

150 g mel

50 g potetmel

1 ts bakepulver

- Mel, potetmel og bakepulver blandes sammen.
- Apparatet stilles på trinn **min** og melblandingen tilsettes igjennom påfyllingsåpningen.
- Røres sammen ikke lenger enn 1 minut.

## Deig for fruktcakebunn

### Grunnoppskrift

2 egg

125 g sukker

- Egg og sukker piskes i 5 minutter på trinn **max** til de skummer.

125 g malte hasselnøtter

50 g kavringstrø

- Apparatet stilles på trinn **min**, og hasselnøttene og kavringstrø tilsettes igjennom påfyllingsåpningen.
- Røres sammen kun i kort tid.

## Kutteskiver

### Vende-skjæreskive – tykk/tynn

For skjæring av frukt og grønnsaker.



### Vende-raspeskive – grov/fin

For rasping av grønnsaker, frukt og ost, unntatt hard ost (f.eks. Parmesan).



### Pommes frites skive

For skjæring av rå poteter for Pommes frites.



Alle kutteskivene blir brukt på trinnet **min**.



- Ingrediensene for dressingen bearbejdes i mikseren og salaten marineres dermed.
- Salaten fordeles på tallerkener og kesamen strøs over.

## Sitruspresse

For pressing av sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.



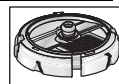
Største mengde: 1000 g

Sitruspressen blir brukt på trinnet **min**.



## Terningkutter

For skjæring av matvarer i terningsform for bruk i salater, supper, sauser eller som tilbehør.



Terningkutteren blir brukt på trinnet **min**.



## Råkostsalat

(for 2–4 personer)

- 4 gulrøtter
- 1 knutekål
- 1 eple
- 1 zucchini
- 1 agurk
- ¼ blomkål
- 100 g kesam

### Dressing:

- 100 g jogurt
- 100 g sur fløte
- 1 fedd hvitløk
- 1 ss tomatketchup
- 1 klype salt
- 1 klype sukker
- 3 ss eddik

- Gulrøtter vaskes med en grov børste under rennende vann og raspes med raspe-vendeskiven.
- Knutekål skrælles, skjæres i tykke skiver og raspes med raspe-vendeskiven.
- Eplet vaskes og deles i fire biter, og så raspes det med raspe-vendeskiven.
- Zucchini og agurk vaskes, skjæres igjennom på langs og skjæres med skjære-vendeskiven.
- Blomkålen vaskes og deles opp i buketter.

## Salat "Olivie"

(for ca. 4 personer)

- 4 kokte, avkjølte poteter
- 2 kokte gulrøtter
- 4 hardkokte egg
- 200 g kokt kyllingbryst
- 1–2 sylteagurker eller marinerte agurker
- 1–2 ferske agurker
- 300 g små ertre (1 liten boks)
- salt og pepper
- 250 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulrøttene og eggene skjæres i terninger.
- Agurkene og kjøttet skjæres i terninger.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Det hele blandes med majonesen og serveres.

## Salat "Vinaigrette"

(for ca. 4 personer)

4 kokte, avkjølte poteter

500 g kokte rødbeter

2 kokte gulrøtter

2 sylteagurker

100 g små erter

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

salt og pepper

100 ml matolje

- De kokte, men allerede avkjølte potene, gulrøttene, rødbetene og purreløken skjæres i terninger.
- Sylteagurkene skjæres i terninger.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med matoljen.

## Salat "Stolichny"

(for 2 personer)

150 g skinke

3 kokte, avkjølte poteter

2 sylteagurker eller marinerte agurker

1 kokt gulrøt

ert, en halv boks

salt og pepper

Dressing:

¼ beger sur fløte

¼ glass majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene og gulrøten skjæres i terninger.
- Skinke og agurker skjæres i terninger.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger fylles i en salatbolle og blandes med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med sur fløte og majones.

## Rekesalat

(for ca. 4 personer)

300 g kokt kjøtt

300 g kokte, avkjølte poteter

200 g ferske agurker

grønn bladsalat

50 g reker

3 hardkokte egg

150 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene og rekene skjæres i terninger. Det kokte kjøttet skjæres i terninger.

- Bladsalaten finhakkes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med majones.

## Suppen "Okroshka"

(for 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g pøsekjøtt eller kyllingbryst

3–4 kokte, avkjølte poteter

3–4 hardkokte egg

1 bunt reddiker (8–10 stk.)

3 ferske agurker

½ bunt purreløk (ca. 50 g)

persille og dill

3 spiseskjeer sur fløte

sennep, sukker

- De kokte, men allerede avkjølte potetene og eggene skjæres i terninger.
- Agurker, reddiker, pøsekjøtt hhv. kyllingbryst skjæres i terninger.
- Sur fløte, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Ingrediensene som er skåret i terninger, hakket persille og dill tilsettes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.

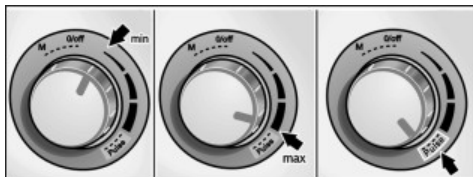
## Mikser

for blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker, for mosing av mat.



- Det må ikke bearbeides dyp-frosne ingredienser (unntatt isbiter).
- Maksimal mengde, flytende = 1,5 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
- Optimal arbeidsmengde fast = 80 g.

Mikseren blir brukt på trinnene **min**, **max** og **Pulse**.



## Appelsinmix cocktail

½ l appelsinsaft (6 appelsiner)

2–4 ss sitronsaft (1 sitron)

300 g aprikoser fra boks

10 isbiter



4 ts sukker eller honning

- Appelsinene og sitronen halveres og presses ut med sitruspressen.
- Saften, aprikosene og isbitene fylles i mikseren og blandes i ca. 30 sekunder på trinn **Pulse**.
- Smakes til med sukker og honning.
- Serveres iskaldt.

### Varm sjokolade

(største mengde)

100 g sjokolade

400 ml varm melk

- Sjokoladen kuttes på trinn **Pulse**.
- Den varme melken tilsettes og det hele mikses.

### Majones

#### Grunnopskrift

1 egg

1 ts sennep

1 ss eddik eller sitronsaft

1 klype salt

1 klype sukker

180 ml olje

Ingrediensene skal ha samme temperatur.

- Ingrediensene (unntatt oljen) blandes sammen i noen sekunder på trinn **min**.
- Apparatet stilles på trinn **max**, oljen helles langsomt igjennom trakten og det hele mikses så lenge til majonesen emulgerer.

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften

### Sportsdrink

270 g honning (fra kjøleskapet, 5 °C)

5 g kanel

230 g melk

- Honning og kanel fylles i mikseren og det hele mikses på trinn **M**.
- Etter 5 sekunder tilsettes melken og det hele mikses i 3 sekunder.

## Universalkutter

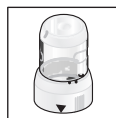
For kutting av små mengder kjøtt, hard ost, løk, persille, hvitløk, frukt og grønnsaker.














Kutting av kaffebønner, pepperkorn, sukker, valmuefrø og pepperrot er ikke tillatt.

Jo lenger apparatet er slått på, desto finere blir det som kuttes.

Ved urter kan det ønskede resultatet allerede være nådd etter kort tid.

Det er mulig at et kort "tipp" på trinn **M** er allerede nok.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

Endringer forbeholdes.

*Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från SIEMENS.  
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.  
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.*

## Innehåll

För din säkerhet	114
Kort översikt	116
Användning	117
Rengöring och skötsel	121
Förvaring	122
Råd vid fel	123
Extra tillbehör	123
Anvisningar för avfallshantering	123
Konsumentbestämmelser	123
Användningsrekommendationer	124

## För din säkerhet

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

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.

Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.

Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Överskrid inte maximala mängder (se "Användningsexempel")!

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

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.

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

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på typskylten. Endast för användning i slutna rum. Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador. Stickkontakten måste alltid vara utdragen ur vägguttaget när apparaten lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras. Dra inte ledningen över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker. Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

---

## **▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat**

---

### **Risk för skada!**

#### **Risk för elektriska stötar!**

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

Byt tillbehör och verktyg endast när apparaten står stilla (strömvredet på **0/off**) och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget. Före byte av tillbehör eller delar av tillbehör som rör på sig när apparaten arbetar måste apparaten stängas av och sladden dras ut ur vägguttaget.

Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.

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

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

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång.

Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser.

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

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

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.

Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

Använd bara påmataren för att mata ner.

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

Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!

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

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern!

Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.

Använd en borste för rengöring.

## Risk för skållskador!

När du bearbetar heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,4 liter het eller skummande vätska.

## ▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Varning! Roterande knivar.



Varning! Roterande verktyg.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (bild **N**).

## Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild **A**

### Motordel

#### 1 Strömvred

0/off = stop

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

**min/max** = arbetshastigheten är steglöst inställbar från lågt till högt varvtal.

**Pulse** = vredläge för intervalldrift med högsta varvtal. Rekommenderas för tillverkning av t.ex. milkshakes i mixern.

#### 2 Kontrollampa

Lyser när apparaten är igång.

Blinkar när apparaten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp när det blir fel på apparaten, se avsnittet "Råd vid fel".

#### 3 Drivuttag

#### 4 Kabelfack

### Blandarskål med tillbehör

#### 5 Blandarskål

#### 6 Lock

#### 7 a) Påmatare

b) Insats till påmataren

### Verktyg

#### 8 Drivaxel

#### 9 Verkttygshållare

#### 10 Universalkniv med knivskydd

#### 11 Degkrok

#### 12 Grovvisp

#### 13 Skivhållare

#### 14 Vändbar skärskiva – tjock/tunn

#### 15 Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin

#### 16 Pommefrites-skiva \*

#### 17 Citruspress \*

a) Silkorg

b) Presskulle

#### 18 Tärningsskivare med drivaxel \*

a) Drivaxel

b) Hållare

c) Spärr

d) Knivinsats

e) Skärskiva

f) Skärm för kniven

g) Rengörare till tärningsgallret

#### 19 Minihackare \*

a) Bägare med drivuttag

b) Lock

#### 20 Mixer

a) Mixerbägare med drivuttag

b) Lock

c) Påfyllningssöppning

d) Tratt

#### 21 Tillbehörsväska \*

\* Inte på alla modeller.

## Användning

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



### Var försiktig!

Använd endast strömvredet (1) för att starta och stänga av apparaten. Att stänga av apparaten genom att öppna locket (6, 19b, 20b) leder till skador på apparaten.



### Viktigt!

Blandarskål (5), lock/bägare till minihackaren (19) och mixerbägaren (20a) är inte lämpliga att använda i mikrovågsugn!

## Förberedelser

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

## Blandarskål med tillbehör/verktyg



### Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren (7) för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.



### Var försiktig!

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

## Universalkniv (10)

för att finfördela och hacka.



### Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

## Degkrok (11)

för att blanda och knåda deg och blanda med ingredienser, som inte ska finfördelas.



## Grovvisp (12)

för gräddes, vispad äggvita och lätta degar.



Inte lämplig för fasta ingredienser.

Montera grovvispen innan användning.

- Stick in grovvispen i växellådshuset och tryck tills den snäpper fast (bild B-5b).

### Bild B

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätta in universalkniv/degkrok:
  - Tryck in drivaxeln i verktygshållaren tills den snäpper fast.
  - Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
  - Sätt universalkniven/degkroken på verktygshållaren och släpp den.
- Sätta in grovvispen:
  - Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
  - Sätt grovvispen på drivaxeln och vrid den en aning.



### Var försiktig!

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

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

## Riv- och skärskivor



### Risk för skada pga vassa knivar!

*Ta aldrig i de vassa knivarna och skärytorna på riv- och skärskivorna.  
Ta riv- och skärskivorna enbart längst ut i kanterna!*

### Vändbar skärskiva – tjock/tunn (14)



för att skära frukt och grönsaker.

Beteckning på den vändbara skärskivan:

”1” för den tjocka skärsidan

”3” för den tunna skärsidan

#### Var försiktig!

*Den vändbara skärskivan är inte lämplig för att skära hårdost, bröd, småfranska och choklad.  
Kokt potatis med fast konsistens skärs först när de kallnat.*

### Vändbar riv- och strimmelskiva – grov/fin (15)



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

Beteckning på den vändbara riv- och strimmel-skivan:

”2” för den grova riv- och strimmelsidan

”4” för den fina riv- och strimmelsidan

#### Var försiktig!

*Den vändbara riv- och strimmelskivan är inte lämplig för att riva/strimla nötter.  
Mjuk ost ska rivas/strimlas bara med den grova sidan.*

### Pommes frites-skiva (16)



För att skära rå potatis till pommes frites.

#### Obs!

Pommes frites-skivan ska placeras med kniven uppåt.

Skivor som är lämpliga för andra ändamål finns att köpa i fackhandeln (se avsnittet ”Extra tillbehör”).

### Bild

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Ta ut skivan ur skyddshöljet.
- Lägg skivan på skivhållaren.  
Vänd skivan med önskad skär- eller riv-/strimmelsida uppåt.

Lägg skivan på skivhållaren på så vis att medbringare på skivhållaren passar in i öppningarna på skivorna.  
Skivan ska **ligga på** sidostöden i skivhållaren.

- Sätt skivhållaren på drivaxeln och vrid den en aning.



### Risk för skada pga vassa knivar!

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

- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs. Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas.  
Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller rivas/strimlas med påmataren.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen.
- Långa och smala livsmedel som ska skäras fylls på genom påmataren.  
För det ta ut insatsen till påmataren.

#### Var försiktig!

*Töm blandarskålen innan den blir så full att det som skärs eller rivs/strimlas når ända upp till skivhållaren.*

#### Att observera när choklad ska finfördelas:

Fyll i chokladen **innan apparaten startas** och täck den med påmataren.

Tryck ned med påmataren efter start.

#### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Uttagning av verktyget:
  - Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven resp degkroken ur blandarskålen.  
Lossa verktyget från verktygshållaren.  
Efter rengöring av universalkniven sätt knivskyddet på.
  - Lossa grovvispen från drivaxeln.  
Ta ut drivaxeln ur blandarskålen.  
Ta isär grovvispen för rengöring (bild

- Lyft upp skivhållaren i urtagen ur blandarskålen. Ta ut skivorna. Ta ut drivaxeln ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

## Citruspress

för att pressa saft ur citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.



### Var försiktig!

Citruspressen får endast användas när den är helt ihopmonterad.

## Bild D

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt silkorgen på drivaxeln (pilen på citruspressen mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs. Kilen på silkorgen måste sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt på presskullen och tryck fast den.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- För att pressa ut saften vrid strömvredet till lågt varvtal och tryck frukten mot presskullen.

### Var försiktig!

Observera fyllmängden.

Maximal bearbetningsmängd: 1000 ml fruktsaft.

### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid citruspressen moturs och lossa.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

## Tärningsskivare

Tärningsskivare för att skära livsmedel i tärningar.



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

Stick aldrig ned fingrarna i den påsatta tärningsskivaren! Sätta fast/lossa tärningsskivaren endast när drivuttaget står stilla.



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

Tärningsskivaren går bara att användas med locket ordentligt åtdraget.

När tärningsskivaren tas isär/monteras ihop fatta alltid skärskivan i plastknoppen i mitten.



### Var försiktig! Användningsanvisningar!

Tärningsskivaren är endast lämplig för att skära potatis (rå eller kokt), morötter, gurka, tomat, paprika, gul lök, banan, äpple, päron, jordgubbar, melon, kivi, ägg, mjuka köttkorvar (t.ex. Mortadella), kokt eller stekt urbenat fågelkött.

Mjuket mjuk ost (t.ex. Mozarella, fårost) kan inte bearbetas.

Skivbar ost (t.ex. Gouda) och hård ost (t.ex. Emmentaler) får inte bearbetas i större mängd än 3 kg per arbetsomgång.

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpple, persika osv) före bearbetning.

Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.


Om ovanstående råd inte åtföljs kan det leda till att tärningsskivaren skadas inklusive tärningsgallret och den roterande kniven.

Om tärningsskivaren används till annat ändamål än avsett, ändras eller används felaktigt ansvarar inte Siemens-Electrogeräte GmbH för eventuella skador som uppstår.

Detta gäller även ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerade knivar), som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats.



### Viktig anvisning

Vid arbetet med tärningsskivaren måste den drivaxel som följer med tärningsskivaren användas (bild -2).

Välj arbetshastighet i förhållande till det livsmedel som ska skäras.

### Låg arbetshastighet ("min"):

kokt potatis, morötter och ägg, gurka, banan, jordgubbar, melon.

**Mellanarbets hastighet:**

rå potatis och morötter, mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella), skivbar ost, hård ost, paprika, tomat, lök, äpple, kiwi.

**Var försiktig!**

Vid arbetet med tärningsskivaren använd aldrig intervalläge (Pulse).

**Viktiga anvisningar:**

- Livsmedlen får inte innehålla ben, kärnor eller andra fasta beståndsdelar.
- Livsmedlen får inte vara djupfrysta.
- Frukt/grönsaker får inte vara alltför mogna eftersom saften annars kan rinna ut.
- Låt kokta livsmedel svalna före de skäras eftersom de då är fastare och därmed skärresultatet blir bättre.
- Du kan påverka längden på tärningarna genom att trycka mer eller mindre hårt på påmataren.

**Montera tärningsskivaren****Bild** 

- Sätt in knivinsatsen i hållaren. Observera urtagen!
- Sätt in skärskivan i hållaren.
- Tryck uppåt de 3 spärrarna tills de snäpper fast.

**Använda tärningsskivaren****Bild** 

- Sätt den drivaxel som hör till tärningsskivaren på drivuttaget på motordelen.
- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in tärningsskivaren. Pilen på tärningsskivaren och pilen på blandarskålen måste överensstämma! Tärningsskivaren måste sitta ordentligt fast på drivaxeln! Vid behov vrid knivinsatsen med hjälp av skärmen för kniven till rätt läge (bild -6).
- Lossa skärmen för kniven.
- Sätt på locket (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs. Kilen på locket ska sitta fast i springan på handtaget till blandarskålen.
- Sätt in påmataren och insatsen till påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat arbetsläge.

- Lägg in livsmedel som ska tärnas i matarörret. Tryck vid behov lätt ned med påmataren. Skär vid behov livsmedel i mindre bitar först.

**Var försiktig!**

Töm blandarskålen i god tid:

- efter att ha bearbetat max 500 gram,
- innan tärningarna når ända upp till tärningsskivarens nederkant.

**Efter arbetet**

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid locket moturs och lossa det.
- Sätt på skärmen för kniven.
- Ta ut tärningsskivaren ur blandarskålen.
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.
- Lossa drivaxeln.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret.

**Mixer**

för att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker, för att puréa maträtter.

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

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern!

Mixer går bara att användas med locket ordentligt åtdraget. Lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

**Risk för skållskador!**

När du bearbetar heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket.

Fyll på maximalt 0,4 liter het eller skummande vätska.

**Var försiktig!**

Mixern kan skadas! Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Starta inte en tom mixer.

**Mixa****Var försiktig!**

För att kunna använda mixern måste mixerns lock vara påsatt och ordentligt åtdraget.



**Bild **

- Sätt på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.  
Max mängd vätska = 1,5 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).  
Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 80 gram.
- Sätt på locket och vrid medurs.  
Kilen i locket ska sitta fast i springan på handtaget till mixern.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till **0/off**.
- Lossa locket och fyll på ingredienser

**eller**

- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

**Efter arbetet med mixern**

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.

**Tips:** Rengör helst mixern genast efter användning, se "Rengöring och skötsel".

**Minihackare**

för att finfördela mindre mängder kött, hård ost, gul lök, persilja, vitlök, frukt och grönsaker.

Finfördelning av kaffeböner, pepparkorn, socker, vallmofrön och pepparrot är inte tillåten.

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

Stoppa aldrig ned handen i minihackarens bägare! Använd lämpligt hjälpmedel (t.ex. en sked) för att avlägsna det finfördelade livsmedlet. Lossa minihackaren endast när drivuttaget står stilla. Minihackaren går bara att använda med locket ordentligt åtdraget.

**Bild **

- Sätt på bägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fyll på det livsmedel som ska finfördelas i bägaren.

- Sätt på locket och vrid medurs.  
Kilen på locket ska sitta fast i springan på bägaren.
- Vrid strömvredet till läge **M** och håll fast.  
Ju längre apparaten är påslagen, desto mera finfördelat blir skivgodset.  
För kryddor kan det önskade resultatet för finfördelning vara uppnått redan kort efter det att apparaten startats.  
Det kan t.o.m. räcka med att helt kort vrida till läge **M**.

**Efter arbetet**

- Släpp strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid minihackaren moturs och lossa den.
- Vänd minihackaren uppochner så faller det finfördelade livsmedlet ned i locket.
- Vrid bägaren moturs och lossa den.
- Avlägsna rester av det förfördelade livsmedlet ur bägaren med hjälp av lämpligt hjälpmedel (t.ex. en sked).
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

**Rengöring och skötsel**

Denna apparat är underhållsfril!

Grundlig rengöring garanterar lång hållbarhet. Ytterligare angivelser finns i lathunden.

**Risk för elektriska stötar!**

Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.

**Var försiktig!**

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatus ytor kan skadas.

**Tips:**

- Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.
- Rengör tillbehörsväskan vid behov. Följ skötselanvisningarna inuti väskan.

**Rengöra motordelen**

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka apparaten ordentligt torrt.

## Rengöra blandarskålen med tillbehör



### Risk för skada pga vassa knivar!

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.



### Viktig anvisning

Alla delar som hör till blandarskålen inkl. tillbehören (5–7) och verktygen (8–16; undantaget grovvispens växelåda) kan rengöras i diskmaskin.

Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

Grovvispen kan tas isär för rengöring.

### Bild 1

- Dra försiktigt av vispen från fästet och lossa locket.
- Rengör försiktigt växelåden med en borste.
- Vispen kan rengöras i diskmaskin.
- Sätt ihop allt igen efter rengöringen.

## Rengöra citruspressen

Alla delar kan rengöras i diskmaskin. Rengör helst presskullen genast efter användning på alla sidor under rinnande vatten. Då fastnar inget.

## Rengöra tärningsskivaren



### Risk för skada pga vassa knivar!

När tärningsskivaren tas isär/monteras ihop fatta alltid skärskivan i plastknoppen i mitten.

Hållaren (18b) kan rengöras i diskmaskin. Ställ **inte** in de övriga delarna i diskmaskinen, knivarna blir slöa!

Ta isär tärningsskivaren för rengöring:

### Bild 6

- Tryck de 3 spärrarna utåt och lossa skärskivan.
- Ta ut knivinsatsen ur hållaren.
- Avlägsna rester av livsmedel från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret.
- Rengör hållaren i diskmaskinen. Skölj de övriga delarna först under rinnande vatten. Rengör delarna med en borste.

## Rengöra mixern



### Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

Rengör inte knivinsatsen i diskmaskin utan under rinnande vatten. Låt den inte ligga i blöt!

**Tips:** Häll lite vatten med diskmedel i den påsatta mixern. Vrid till läge **M** för några sekunder. Häll sedan bort vattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

### Ta isär mixern

#### Bild 7

- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningringen.

### Sätta ihop mixern

- Sätt tätningringen på knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna medurs. Därvid ska det vridas så pass att en av vingarna täcker märkeringen på mixerbägaren (riktigt läge → bild 7-6).

## Rengöra minihackaren



### Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i minihackarens knivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Rengör helst minihackaren genast efter användning.

Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).

Locket kan rengöras i diskmaskin.

Rengör inte bägaren med drivuttaget i diskmaskin utan under rinnande vatten med en borste. Låt den inte ligga i blöt!

Placera bägaren med drivuttaget uppåt så att den torkar.

## Förvaring



### Risk för skada!

*Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.*

### Bild

- Stuva verktyg och riv- och skärskivor i tillbehörsväskan.  
För förvaring av universalkniven sätt alltid knivskyddet på.
- Stuva in kabeln i kabelfacket genom att skjuta in den i flera korta omgångar.

## Råd vid fel



### Risk för skada!

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



### Viktig anvisning

Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på apparaten så markeras detta genom att kontrollampen blinkar.

## Motordel

### Fel:

Apparaten vill inte starta.

### Möjlig orsak:

Apparaten har blivit överbelastad (t.ex. blockeras ett verktyg av något livsmedel) och den elektroniska säkringen har utlösts.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fjern orsaken till överbelastningen.
- Starta åter apparaten.

### Möjlig orsak:

Det har försökts att sätta blandarskålen eller mixern på apparaten när den var påslagen.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Sätt på blandarskålen eller mixern.
- Starta åter apparaten.

## Blandarskål/lock/tillbehör

### Fel:

Apparaten startar inte.

### Möjlig orsak:

Delarna sitter inte fast på rätt sätt.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Sätt fast delarna enligt respektive anvisningar i denna bruksanvisning.



### Viktig anvisning

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

## Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln när de inte medföljer leveransen)

### Pommes frites-skiva (MZ5PS02)

För att skära rå potatis till pommes frites.

### Skärskiva för asiatiska rätter (MZ5JS01)

Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

### Rivskiva, medelfin (MZ5RS02)

För att riva råa potatisar, hård ost (t.ex. parmesanost), kall choklad och nötter.

### Vändbar skär- eller riv-/strimmelskiva (MZ5KP01)

För att riva rå potatis t.ex. till råakor eller rösti.  
För att skära frukt och grönsaker i skivor.

## Anvisningar för avfallshandtering



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

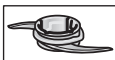
## Konsumentbestämmelser

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

## Användningsrekommendationer

### Universalkniv

För att finfördela och hacka.



Universalkniven används i lägena **M** och **max**. Hur länge apparaten förblir påslagen beror på den önskade finfördelningsgraden.



### Färskt kryddgrönt (undantaget gräslök), 10–50 g

- Finfördela i den torra blandarskålen i läge **max**.

### Vitlök, max 500 g

- Finfördela i läge **M**.

### Gul lök, max 500 g

- Dela löken i fyra bitar.
- Finfördela i läge **M**.

### Grönsaker eller potatis, råa, 100–500 g

- Skär grönsaker/potatis i mindre bitar.
- Finfördela upprepade gånger 2 sekunder åt gången i läge **M**.

### Nötter eller mandlar, 100–500 g

- Finfördela i läge **max**.

### Hårdost (t.ex. parmesan), 100–500 g

- Finfördela i läge **max**.

### Småfranska, torkade, 1–6 st

- Dela småfranska i fyra bitar.
- Finfördela i läge **max**.

### Fisk och lever, 100–500 g

- Avlägsna brosk, ben, skinn och senor.
- Skär köttet i bitar.
- Finfördela i läge **max**.
- För köttfärs, fyllningar och pastejer bearbeta köttet tillsammans med kryddor.

### Jordgubbssorbet

(för 2–4 personer)

250 g frysta jordgubbar

100 g florsocker

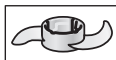
150 ml grädde

- Blanda ingredienserna i läge **max** tills det bildas en krämig glass.

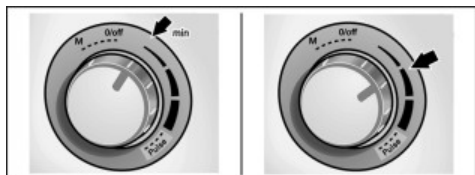
**Tips:** Detta recept kan även användas för andra frysta bär som hallon, blåbär och svarta vinbär för att bereda sorbet.

### Degkrok

För att blanda och för att knåda deg och för att blanda ned ingredienser, som inte ska finfördelas.



Degkroken används i läge **min** och på **mellanhastighet**.



### Vetelängd

#### Grundrecept

500 g mjöl

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

210–220 ml varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

80 g socker

60 g smält och svalnat fett  
rivet skal från en halv citron

- Blanda ingredienserna kort i läge **min**.
- Knåda sedan 1–2 minuter på mellan-hastighet.

**Tips:** Arbeta in för hand ingredienser som russin, syltade citronskal, syltade apelsinskal osv, som inte får finfördelas.

**Max mängd:** 1½ ggr grundreceptet

#### Pizzadeg

##### Grundrecept

250 g mjöl

10–15 g färsk jäst eller ½ pkt torrjäst

½ tsk socker

1 krm salt

2 msk matolja

125–150 ml fingervarmt vatten

- Blanda ingredienserna kort i läge **min**.
- Knåda sedan 1–2 minuter på mellan-hastighet.

**Max mängd:** 3 ggr grundreceptet

## Wiensk strudeldeg

### Grundrecept

250 g mjöl  
1 krm salt  
3 msk matolja  
1 msk vinäger  
125 g fingervarmt vatten

- Blanda ingredienserna kort i läge **min**.
- Knåda därefter 2 minuter på mellan-hastighet.
- Pensla degbollarna med olja och låt vila ca 30 minuter under en varm skål. Fortsätt därefter bearbeta degen på vanligt sätt.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Deg för saftig sockerkaka

### Grundrecept

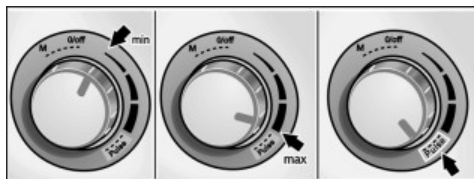
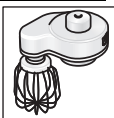
500 g mjöl  
250 g margarin eller smör (rumsvarmt)  
4 ägg  
250 g socker  
1 pkt vaniljsocker  
1 pkt bakpulver  
150 ml mjölk

- Bearbeta ingredienserna ca 1–3 minuter på mellan-hastighet.

## Grovvisp

För gräddor, vispad äggvita och lätta degar. Inte lämplig för fasta ingredienser (t.ex. smörbitar från kylskåpet).

Grovvispen används i lägena **min** och **max** samt på **mellan-hastighet**.



### Vispad äggvita, 2–6 äggvitor

- Vispa i läge **max**.
- Blanda ner äggvitor i läge **min**.

### Vispgräddor, 200–500 g

- Vispa på mellan-hastighet.
- Blanda ner vispgräddor i läge **min**.

## Deg för sockerkaka

### Grundrecept (t.ex. isärtagbar form Ø 26 cm)

3–4 ägg  
3–4 msk hett vatten  
150 g socker  
1 pkt vaniljsocker

- Vispa ingredienserna till skum i läge **max** under 5 minuter.
- 150 g mjöl  
50 g potatismjöl  
1 tsk bakpulver
- Blanda samman vetemjöl, potatismjöl och bakpulver.
- Vrid till läget **min** och fyll på mjölblandningen genom påfyllningsöppningen.
- Blanda inte längre än 1 minut.

## Tårtbotten för fruktårta

### Grundrecept

2 ägg  
125 g socker

- Vispa ägg och socker till skum i läge **max** under 5 minuter.

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vrid till läget **min** och tillsätt hasselnötterna och ströbrödet genom påfyllningsöppningen.
- Blanda kort.

## Riv- och skärskivor

### Vändbar skärskiva – tjock/tunn

För att skära frukt och grönsaker.



### Vändbar riv- och strimmel-skiva – grov/fin

För att riva och strimla grönsaker, frukt och ost utom hårdost (t.ex. parmesanost).



### Pommes frites-skiva

För att skära rå potatis till pommes frites.



Samtliga riv- och skärskivor används i läge **min**.



## Råkostsallad

(för 2–4 personer)

4 morötter  
1 kålrabbi  
1 äpple  
1 zucchini  
1 gurka  
¼ blomkålshuvud  
100 g färskost

### Dressing:

100 g yoghurt  
100 g crème fraiche eller gräddfil  
1 vitlöksklyfta  
1 msk ketchup  
1 krm salt  
1 krm socker  
3 msk vinäger

- Putsa morötterna med en grov borste under rinnande vatten och strimla med vändbara riv- och strimmelskivan.
- Skala kålrabbin, skär i tjocka skivor och strimla med den vändbara riv- och strimmelskivan.
- Tvätta äpplet och skär det i fyra bitar, strimla med den vändbara riv- och strimmelskivan.
- Tvätta zucchinin och gurkan, dela på längden och skär med den vändbara skärskivan.
- Tvätta blomkålshuvudet och dela i buketter.
- Bearbeta ingredienserna till dressingen i mixern och håll sedan över salladen.
- Fördela salladen på tallrikar och strö färskost över.

## Citruspress

för att pressa saft ur citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

Max mängd: 1000 g

Citruspressen används i läge **min**.



## Tärningsskivare

För att skära livsmedel i tärningar för användning i sallader, soppor, såser eller som tillbehör på tallriken.

Tärningsskivaren används i läge **min**.



## Sallad "Olivie"

(för ca 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar  
2 kokta morötter  
4 hårdkokta ägg  
200 g kokt kycklingbröstkött  
1–2 saltgurkor eller marinerade gurkor  
1–2 salladsgurkor  
300 g ärtor, små (1 liten burk)  
salt och peppar  
250 g majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna och äggen.
- Tärna gurkorna och köttet.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Blanda med majonnäs och servera.

## Sallad "Vinaigrette"

(för ca 4 personer)

4 kokta, avkylda potatisar  
500 g kokta rödbetor  
2 kokta morötter  
2 saltgurkor  
100 g små ärtor  
½ knippe purjolök (ca 50 g)  
salt och peppar  
100 ml matolja

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, morötterna, rödbetorna och purjolöken.
- Tärna saltgurkorna.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Servera med matolja.

## Sallad "Stolichny"

(för 2 personer)

150 g skinka

3 kokta, avkylta potatisar

2 saltgurkor eller marinerade gurkor

1 kokt morot

ärtor, en halv burk

salt och peppar

Dressing:

¼ bägare crème fraiche eller gräddfil

¼ glas majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylta potatisarna och moroten.
- Tärna skinkan och gurkorna.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Smaka av med salt och peppar.
- Blanda alla ingredienser. Servera med crème fraiche eller gräddfil och majonnäs.

## Krabbsallad

(för ca 4 personer)

300 g kokt kött

300 g kokta, avkylta potatisar

200 g salladsgurka

grönsallad

50 g krabbkött

3 hårdkokta ägg

150 g majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylta potatisarna, äggen, gurkorna och krabbköttet. Tärna det kokta köttet.
- Hacka grönsalladen i små bitar.
- Smaka av med salt och peppar.
- Servera med majonnäs.

## Soppa "Okroshka"

(för 4–6 personer)

Kwas, 2 liter

300 g kokt korv eller kycklingbröstkött

3–4 kokta, avkylta potatisar

3–4 hårdkokta ägg

1 knippe rädisor (8–10 st)

3 salladsgurkor

½ knippe purjolök (ca 50 g)

persilja och dill

3 matskedar crème fraiche eller gräddfil  
senap, socker

- Tärna de kokta men redan avkylta potatisarna och äggen.

- Tärna gurkorna, rädisorna, korven resp kycklingbröstköttet.
- Blanda crème fraiche eller gräddfil, hackad purjolök och äggen med senap och socker ordentligt och tunna ut blandningen med Kwassen.
- Tillsätt de tärnade ingredienserna, hackad persilja och dill.
- Smaka av med salt och peppar.

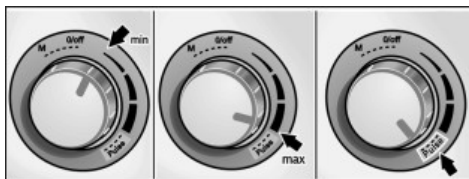
## Mixer

för att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker, för att puréa maträtter.



- Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar).
- Max mängd vätska = 1,5 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).
- Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 80 g.

Mixer används i lägena **min**, **max** samt **Pulse**.



## Apelsinmix-cocktail

½ l apelsinjuft (från 6 apelsiner)

2–4 msk citronsaft (1 citron)

300 g aprikoser (burkaprikoser)

10 isbitar

4 tsk socker eller honung

- Halvera apelsinerna och citronen och pressa ut saften med citruspressen.
- Håll all saft, aprikoserna och isbitarna i mixern och blanda ca 30 sekunder i läge **Pulse**.
- Smaka av med socker och honung.
- Servera iskallt.

## Mjökchoklad

(Max mängd)

100 g choklad

400 ml het mjölk

- Finfördela chokladen i läge **Pulse**.
- Tillsätt den heta mjölken och mixa.

## Majonnäs

### Grundrecept

- 1 ägg
- 1 tsk senap
- 1 msk vinäger eller citronsaft
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 180 ml olja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom oljan) i läge **min**.
- Vrid till läget **max** och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt mixa tills majonnäsen emulgerar.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Sportdryck

270 g honung (kylskåpskall, 5 °C)

5 g kanel

230 g mjölk

- Häll honung och kanel i mixern och mixa i läge **M**.
- Tillsätt mjölken efter 5 sekunder och mixa i 3 sekunder.

## Minihackare














För att finfördela mindre mängder kött, hård ost, gul lök, persilja, vitlök, frukt och grönsaker.

Finfördelning av kaffeböner, pepparkorn, socker, vallmofrön och pepparrot är inte tillåten.

Ju längre apparaten är påslagen, desto mera finfördelat blir skivgodset.

För kryddor kan det önskade resultatet för finfördelning vara uppnått redan kort efter det att apparaten startats. Det kan t.o.m. räcka med att helt kort vrida till läge **M**.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>



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

## Sisältö

Turvallisuusasiaa	129
Laitteen osat	131
Käyttö	132
Puhdistus	136
Säilytys	138
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle	138
Lisävaruste	138
Kierrätysohjeita	139
Takuu	139
Käyttösuositukset	139

## Turvallisuusasiaa

**Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

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

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja aikoja. Älä ylitä maksimimääriä (katso »Käyttöesimerkit«!).

Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.

Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

## Yleiset turvallisuusohjeet

### Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

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

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

## **▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet**

### **Loukkaantumisvaara**

#### **Sähköiskun vaara!**

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

Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

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

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

#### **Varo pyöriä varusteita – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.

Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

#### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.

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

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin.

Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

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

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa.

#### **Palovamman vaara!**

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

## ▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.  
Älä tartu täyttöaukkoon.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Kuvasivuilla on taulukko eri malleista (kuva **N**).

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva **A**

### Peruslaite

#### 1 Valitsin

0/off = seis

M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alapainettuna haluamasi ajan.

) min/max = Tehonsäätö portaattomasti pienimmästä suurimpaan.

Pulse = laite toimii sykkyksittäin suurimmalla nopeudella, kun valitsin on tässä asennossa. Suositellaan esim. pirtelöiden valmistamiseen tehosekoittimessa.

#### 2 Toiminnan näyttö

Palaa laitteen ollessa toiminnassa.

Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle«.

#### 3 Käyttöliitântä

#### 4 Liitântäjohdon säilytystila

### Kulho varusteineen

#### 5 Kulho

#### 6 Kansi

#### 7 a) Syöttöpainin

#### b) Syöttöpainimen lisäosa

### Varusteet

#### 8 Käyttöakseli

#### 9 Varusteenpidin

#### 10 Yleisterä ja teränsuojus

#### 11 Taikinakoukku

#### 12 Vispilä

#### 13 Teränpidike

#### 14 Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

#### 15 Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

#### 16 Ranskanperunaterä \*

#### 17 Sitruspuserrin \*

a) Siivilä

b) Puristin

#### 18 Kuutioleikkuri ja käyttöakseli \*

a) Käyttöakseli

b) Kannatin

c) Kiinnitin

d) Teräosa

e) Viipalointiterä

f) Teränsuojus

g) Säleikön puhdistin

#### 19 Minileikkuri \*

a) Kulho ja käyttöliitântä

b) Kansi

#### 20 Tehosekoitin

a) Sekoituskulho ja käyttöliitântä

b) Kansi

c) Täyttöaukko

d) Suppilo

#### 21 Varustelaukku \*

\* Ei kaikissa malleissa.

## Käyttö

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



### Huom.!

*Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta (1). Jos pysäytät laitteen avaamalla kannen (6, 19b, 20b), laite vahingoittuu.*



### Tärkeää!

*Kulho (5), minileikkurin kansi/kulho (19) ja sekoituskulho (20a) eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa!*

## Esivalmistelut

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

## Kulho varusteineen/varusteet



### Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!

*Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta (7). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.*



### Huom.!

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

## Yleisterä (10)

hienontaa ja silppuaa.



### Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

*Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.*

## Taikinakoukku (11)

sekoittaa ja vaivaa taikinan ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa.



## Vispilä (12)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon sekä kevyet taikinat.

Ei sovellu kiinteille aineksille.



Kiinnitä vispilän osat toisiinsa ennen käyttöä.

- Aseta vispilä paikalleen vaihteisto-osaan ja napsauta kiinni (kuva B-5b).

## Kuva B

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Yleisterän tai taikinakoukukin kiinnitys:
  - Paina käyttöakseli varusteenpitimeen, niin että se napsahtaa kiinni.
  - Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
  - Aseta yleisterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.
- Vispilän kiinnitys:
  - Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
  - Aseta vispilä paikalleen käyttöakseliin kevyesti kääntäen.



### Huom.!

*Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettyä.*

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Kiinnitä syöttöpainin ja sen lisäosa paikoilleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi. Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mitta-astiana.

## Hienonnusterät



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain terän reunasta!

### **Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut (14)**



viipaloi hedelmät ja kasvikset.

Käännettävän viipalointiterän merkinnät:

»1« paksuille viipaleille

»3« ohuille viipaleille

#### **Huom.!**

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

### **Käännettävä raastinterä – karkea/hieno (15)**



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

Käännettävän raastinterän merkinnät:

»2« karkealle raasteelle

»4« hienolle raasteelle

#### **Huom.!**

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

### **Ranskanperunaterä (16)**



Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

#### **Ohje:**

Aseta ranskanperunaterä paikalleen teräpuoli ylöspäin.

Alan liikkeistä voit hankkia lisää teriä eri käyttö-tarkoituksiin (katso kappale Lisävarusteet).

#### **Kuva**

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Ota terä pois suojuksesta.
- Aseta terä teränpitimeen haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin. Terän pitää asettua teränpitimen sivutappien **päälle**.
- Aseta teräpidin käyttöakselille ja käännä vähän.



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

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

- Aseta kansi paikalleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Kiinnitä syöttöpainin ja sen lisäosa paikoilleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset. Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi. Poista ensin syöttöpainimen lisäosa.


#### **Huom.!**

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

#### **Suklaan hienontamista koskeva ohje:**

Annostele suklaa kulhoon **ennen laitteen käynnistämistä** ja peitä aukko syöttöpainimella. Kun laite on käynnistetty, työnnä sisään-päin syöttöpainimella.

#### **Käytön jälkeen**

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
  - Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai taikinakoukukun kanssa. Irrota varuste pitimestä. Puhdista yleisterä ja aseta suojus terän päälle.
  - Irrota vispilä käyttöakselista. Poista käyttöakseli kulhosta. Pura vispilä osiin puhdistamista varten (kuva ).
  - Nosta teränpidin pois kulhosta aukko-kohdista. Irrota terät. Poista käyttöakseli kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

## Sitruspuserrin

puristaa sitrushedelmät,  
esim. appelsiini, greipit, sitruunat.



### Huom.!

Käytä sitruspuserrinta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

### Kuva

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Aseta siiviläkori paikalleen käyttöakseliin (sitruspusertimen ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Siiviläkörin nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse alhainen nopeus hedelmien puristamiseen ja paina hedelmää puserrinosaa vasten.

### Huom.!

Tarkkaille täyttökorkeutta. Maksimi käsittely-määrä: 1000 ml hedelmämehua.

### Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä sitruspuserrinta vastapäivään ja irrota.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

## Kuutiroleikkuri

Kuutiroleikkurilla (cube cutter) voidaan leikata noin 8x8 mm suuria vihannes-tai juustokuutioita.



### Varo terävää terää/pyörivää käyttö-akselia – loukkaantumisaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kuutiroleikkuriin! Irrota ja kiinnitä kuutiroleikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.

Kuutiroleikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni. Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.



### Huom.!

#### Käyttöä koskevia ohjeita!

Kuutiroleikkuri soveltuu vain perunoiden (raakojen tai keitettyjen), porkkanoiden, kurkkujen, tomaattien, paprikoiden, sipuleiden, banaanien, omenien, päärynöiden, mansikoiden, melonien, kiivien, kananmunien, pehmeän makkaran (esim. mortadella), keitetyn tai paistetun, luuttoman siipikarjan lihan paloitteluun.

Laitteella ei voi käsitellä erittäin pehmeää juustoa (esim. mozzarella, feta).

Kun juusto on puolikovaa (esim. gouda) tai kovaa (esim. emmental), varo käsittelemästä yli 3 kg määrää.

Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedelmien käsittelyä. Kun käsittelet keitettyä tai paistettua lihaa, poista lihasta luut ennen käsittelyä.

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.


Jollet noudata ohjetta, kuutiroleikkuri sekä sen säleikkö ja pyörivä terä saattavat vioittua.

Jos käytät kuutiroleikkuria väärään käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Siemens-Electrogeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista.

Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.



### Tärkeä ohje

Kun käytät kuutiroleikkuria, kiinnitä sen mukana tuleva käyttöakseli paikalleen (kuva -2).

Valitse käyttönopeus paloittelavien elintarvikkeiden mukaan.

### Alhainen nopeus (»min«):

keitetyt perunat, porkkanat ja kananmunat, kurkut; banaanit; mansikat; melonit.

### Keskitasen nopeus:

raa'at perunat ja porkkanat; pehmeä makkara (esim. mortadella); puolikova juusto; kova juusto; paprika; tomaatit; sipulit; omenat, kiivit



### Huom.!

Kun käytät kuutiroleikkuria, älä valitse sykkäysasentoa (Pulse).

### Tärkeitä ohjeita:

- Elintarvikkeissa ei saa olla luita, siemeniä tai muita kovia aineksia.
- Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.
- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Kun lisää aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.


### Kuutiroleikkurin kokoaminen

#### Kuva

- Kiinnitä teräosa kannattimeen. Huomioi lovet!
- Kiinnitä paloitteluterä kannattimeen.
- Napsauta 3 kiinnitintä kiinni.

### Kuutiroleikkurin käyttö

#### Kuva

- Aseta kuutiroleikkurin käyttöakseli paikalleen peruslaitteen käyttöliitäntään.
- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä kuutiroleikkuri paikalleen. Kuutiroleikkurin nuolen ja kulhon nuolen tulee olla vastatusten! Leikkurin tulee kiinnittyä kunnolla käyttöakseliin! Käännä tarvittaessa teräosa oikeaan asentoon teränsuojuksen avulla (kuva -6).
- Irrota teränsuojus.
- Aseta kansi paikalleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Kiinnitä syöttöpainin ja sen lisäosa paikalleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi käyttönopeus:
- Laita paloitteluvat ainekset täytösuppiin. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen. Paloitele tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.

### Huom.!

*Tyhjennä kulho ajoissa:*

- *kun on käsitelty kaikkiaan 500 grammaa,*
- *ennen kuin palat ulottuvat kuutiroleikkurin alareunaan.*

### Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Aseta teränsuojus paikalleen.
- Poista paloittelija kulhosta.
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.
- Irrota käyttöakseli.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.

### Tehosekoitin

sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-ainekset, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset, soseuttaa ruoat.



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

*Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen. Irrota tehosekoitin vain, kun moottori on pysähtynyt.*



### **Palovamman vaara!**

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

### Huom.!

*Tehosekoitin voi vaurioitua.*

*Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).*

*Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.*

### Käyttö

#### Huom.!

*Tehosekoitin toimii vain, kun sen kansi on asetettu paikalleen ja kierretty kiinni.*

**Kuva 1**

- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.  
Maksimimäärä nesteitä = 1,5 litraa; (maksimimäärä kuuhuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa).  
Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 80 grammaa
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötöpäivään. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoön vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

**tai**

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

**tai**

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

**Käytön jälkeen**

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.

**Ohje:** Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

**Minileikkurin puhdistus**

hienontaa pienempiä määriä lihaa, kovaa juustoa, sipuleita, persiljaa, valkosipuleita, hedelmiä ja vihanneksia.

Kahvipapujen, pippureiden, sokerin, unikon-siementen ja piparjuuren hienontaminen ei ole sallittua.

**Varo terävää terää/pyörivää käyttö-akselia – loukkaantumisaava!**

Älä laita sormia minileikkurin kulhoon!  
Poista hienonnetut ainekset sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).  
Irrota minileikkuri vain, kun moottori on pysähtynyt.  
Minileikkuri toimii vain, kun kansi on kierretty kiinni.

**Kuva 2**

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.
- Laita hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötöpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhossa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä kiinni. Mitä kauemmin laite on käynnistetty, sitä hienomman lopputuloksen saat. Kun hienonnat yrtejä, lopputulos saattaa olla haluamasi jo erittäin lyhyen päälläoloajan jälkeen. Usein riittää, kun pidät valitsinta vain hetken asennossa **M**.

**Käytön jälkeen**

- Vapauta valitsin.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuri ylösalaisin, hienonnetut ainekset putoavat kanteen.
- Käännä kulhoa vastapäivään ja irrota.
- Poista jäljelle jääneet ainekset kulhosta sopivalla apuvälineellä (esim. lusikalla).
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

**Puhdistus**

Laite on huoltovapaa!

Huolellinen puhdistus varmistaa, että laite pysyy pitkään hyväkuntoisena.

Lisätietoja voit katsoa pikakäyttöohjeesta.

**Sähköiskun vaara!**

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

**Huom.!**

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.  
Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

**Vinkkejä:**

- Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.
- Puhdista tarvittaessa varustelaukku.  
Noudata laukussa olevia puhdistusohjeita.



## Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.

## Kulhon ja varusteiden puhdistus



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

*Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä terän suojuksessa.*



### **Tärkeä ohje**

Kaikki kulhon osat ja varusteet (5–7) ja lisäosat (8–16; paitsi vispilän vaihteistoosa) ovat konepesunkestäviä.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Voit purkaa vispilän osiin puhdistusta varten.

### **Kuva 1**

- Vedä vispilä irti pidikkeestä ja irrota kansiosa.
- Harjaa vaihteisto-osa varovasti puhtaaksi.
- Vispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Kiinnitä osat toisiinsa puhdistamisen jälkeen.

## Sitruspusertimen puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla.

Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni.

## Kuutiroleikkurin puhdistus



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

*Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, tartu paloitteluterään vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.*

Kannatin (18b) on konepesun kestävä.

**Älä pese muita osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät!**

Voit purkaa kuutiroleikkurin osiin puhdistamista varten:

## Kuva 6

- Vedä 3 kiinnintä ulospäin ja poista paloitteluterä.
- Poista teräosa kannattimesta.
- Poista säleikköön jääneet elintarvikkeet säleikön puhdistimella.
- Kannattimen voit pestä astianpesukoneessa. Huuhdo kaikki muut osat juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.

## Tehosekoittimen puhdistus



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

*Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.*

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia). Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

Älä pese teräosaa astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla. Älä jätä liikoamaan veteen.

**Ohje:** Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi nopeudelle **M**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

## Tehosekoittimen purkaminen osiin

### **Kuva 1**

- Käännä teräosaa vastapäivään. Teräosa irtaava lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrennas.

## Tehosekoittimen kokoaminen

- Kiinnitä tiivistysrennas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivikkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento → kuva 1-6).

## Minileikkurin puhdistus



### **Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske minileikkurin terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Minileikkuri kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen.

Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).

Kansi on konepesun kestävä.

Älä pese kulhoa ja käyttöliitintä astianpesukoneessa, vaan harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä jätä likoamaan veteen.

Aseta kulho kuivumaan käyttöliitintä ylöspäin.

## Säilytys



### **Loukkaantumisvaara**

Kun et käytä konetta, irrota pistotulppa pistorasiasta.

### **Kuva**

- Säilytä varusteita ja hienonnusteriä varustelaukussa. Laita aina suojus yleisterän päälle säilytyksen ajaksi.
- Kelaa johto vähitellen johdon säilytystilaan.

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle



### **Loukkaantumisvaara**

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.



### **Tärkeä ohje**

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

### **Peruslaite**

#### **Häiriö:**

Laitte lakkaa toimimasta.

#### **Mahdollinen syy:**

Laitte on ylikuormittunut (esim. varuste on juutunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytin on lauennut.

### **Toimenpide:**

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Käynnistä laite uudelleen.

### **Mahdollinen syy:**

Yrittä asettaa kulhon tai tehosekoittimen paikalleen laitteeseen sen ollessa kytkettynä sähköverkkoon.

### **Toimenpide:**

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho tai tehosekoitin paikalleen.
- Käynnistä laite uudelleen.

## Kulho/kansi/varuste

### **Häiriö:**

Laitte ei käynnisty.

### **Mahdollinen syy:**

Osat eivät ole oikein paikoillaan.

### **Toimenpide:**

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta osat paikoilleen niihin kuuluvien ohjeiden mukaisesti.



### **Tärkeä ohje**

Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliikkeiden osoitteet vihkon lopusta).

## Lisävaruste

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

### **Ranskanperunaterä (MZ5PS02)**

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

### **WOK-terä (MZ5JS01)**

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

### **Raasteterä keskiahio (MZ5RS02)**

raastaa raa'at perunat ja kovan juuston (esim. parmesanin) sekä rouhii jäädytetyn suklaan ja pähkinät.

### **Käännettävä viipalointi- ja raastinterä (MZ5KP01)**

Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja röstiperunataikinaan.

Viipaloi hedelmät ja vihannekset.

## Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

## Käyttösuositukset

### Yleisterä

hienontaa ja silppuaa.



Kun käytät yleisterää, voit valita asennon **M** ja **max**. Käyttöajan pituus määräytyy halutun hienonnusasteen mukaan.



### Yrtit (paitsi ruohosipuli), 10–50 g

- Hienonna kuivassa kullhossa nopeudella **max**.

### Valkosipuli, max 500 g

- Valitse asento **M** ja hienonna.

### Sipulit, max. 500 g

- Paloittele sipulit neljään osaan.
- Valitse asento **M** ja hienonna.

### Vihannekset tai perunat, raakana, 100–500 g

- Paloittele vihannekset/perunat.
- Valitse asento **M** ja hienonna monta kertaa aina 2 sekuntia.

### Pähkinät tai mantelit, 100–500 g

- Valitse asento **max** ja hienonna.

### Kova juusto (esim. parmesaani), 100–500 g

- Valitse asento **max** ja hienonna.

### Sämpylät, kuivat, 1–6 kpl

- Paloittele sämpylät neljään osaan.
- Valitse asento **max** ja hienonna.

### Liha tai maksa, 100–500 g

- Poista lihasta rustot, luut, nahka ja jätteet.
- Paloittele liha.
- Valitse asento **max** ja hienonna.
- Kun valmistat lihataikinan, täytteen tai pasteijan, käsittele liha yhdessä mausteiden kanssa.

### Mansikkasorbetti

(2–4 hengelle)

250 g pakastemansikoita

100 g tomusokeria

150 ml kermaa

- Sekoita aineksia niin kauan nopeudella **max**, kunnes syntyy kermainen massa.

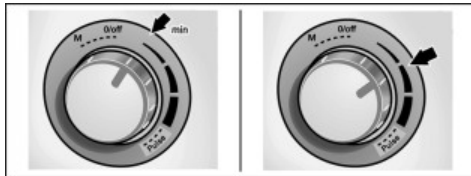
**Vinkki:** Tämän ohjeen mukaan voit valmistaa sorbetin myös muista pakastemarjoista kuten vadelmista, mustikoista ja herukoista.

## Taikinakoukku

sekoittaa ja vaivaa taikinan ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa.



Kun käytät taikinankoukkuja, voit valita asennon **min** ja **keskialueen** nopeuden.



### Pullapitko

#### Perusohje

500 g jauhoja

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

210–220 ml lämmintä maitoa

1 muna

riippaus suolaa

80 g sokeria

60 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa

puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

- Sekoita aineksia hetken ajan nopeudella **min**.
- Vaivaa sitten taikinaksi 1–2 minuuttia keskialueen nopeudella.

**Vinkki:** Ainekset kuten rusinat, sitruunasukaatti tai appelsiinikuori palat tms., joita ei voida hienontaa, on lisättävä joukkoon käsin.

**Maksimimäärä:** 1½ kertaa perusohje

## Pizzataikina

### Perusohje

- 250 g jauhoja  
10–15 g hiivaa tai ½ pussillista kuivahiivaa  
½ tl sokeria  
ripaus suolaa  
2 rkl öljyä  
125–150 ml lämmintä vettä
- Sekoita aineksia hetken ajan nopeudella **min**.
  - Vaivaa sitten taikinaksi 1–2 minuuttia keskialueen nopeudella.

**Maksimimäärä:** 3 kertaa perusohje

## Strudelitaikina

### Perusohje

- 250 g jauhoja  
ripaus suolaa  
3 rkl öljyä  
1 rkl etikkaa  
125 g lämmintä vettä
- Sekoita aineksia hetken ajan nopeudella **min**.
  - Vaivaa sitten taikinaksi 2 minuuttia keskialueen nopeudella.
  - Voitele taikinapallo öljyllä ja anna sen levätä lämpimän kulhon alla noin 30 minuuttia. Jatka sitten totuttuun tapaan.

**Maksimimäärä:** 2 kertaa perusohje

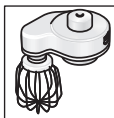
## Kakkutaikina

### Perusohje

- 500 g jauhoja  
250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)  
4 munaa  
250 g sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
1 tl leivinjauhetta  
150 ml maitoa
- Käsittele aineksia noin 1–3 minuuttia keskialueen nopeudella.

## Vispilä

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon sekä kevyet taikinat.  
Ei sovellu kiinteille aineksille (esim. voipalat jääkaappikylmänä).  
Kun käytät vispilää, voita valita asennot **min** ja **max** sekä **keskialueen** nopeuden.



## Valkuaisvahto, 2–6 munanvalkuaista

- Vatkaa nopeudella **max**.
- Sekoita valkuaisvahto nostelemalla nopeudella **min**.

## Kermavaahto, 200–500 g

- Vatkaa vaahdoksi keskialueen nopeudella.
- Sekoita kermavaahto nostelemalla nopeudella **min**.

## Sokerikakkutaikina

### Perusohje (esim. irtopohjavuoka Ø 26 cm)

- 3–4 munaa  
3–4 rkl kuumaa vettä  
150 g sokeria  
1 tl vaniljasokeria
- Vatkaa ainekset vaahdoksi viiden minuutin ajan nopeudella **max**.
- 150 g jauhoja  
50 g perunajauhoja  
1 tl leivinjauhetta.
- Sekoita keskenään jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe.
  - Kytke kone nopeudelle **min** ja lisää jauho-seos kulhoon täyttöaukosta
  - Sekoita korkeintaan 1 minuuttia.

## Hedelmäkakkujen pohja

### Perusohje

- 2 munaa  
125 g sokeria
- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 5 minuutin ajan nopeudella **max**.
- 125 g jauhettuja hasselpähkinöitä  
50 g korpunjauhoja
- Kytke kone nopeudelle **min**, lisää hasselpähkinät ja korpunjauhot täyttöaukosta.
  - Sekoita vain hetken aikaa.

## Hienonnusterät

### Käännettävä viipalointiterä – paksu/ohut

viipaloi hedelmät ja kasvikset.



### Käännettävä raastinterä – karkea/hieno

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



### Ranskanperunaterä

Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.



Käytä hienonnusteriä vain nopeudella **min**.



## Raakasalaatti

### (2–4 hengelle)

- 4 porkkanaa
- 1 kyssäkaali
- 1 omena
- 1 kesäkurpitsa
- 1 kurkku
- ¼ kukkakaalia
- 100 g tuorejuustoa

### Kastike:

- 100 g jogurttia
- 100 g kermaviiliä
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 rkl ketsuppia
- riippaus suolaa
- riippaus sokeria
- 3 rkl etikkaa

- Pese porkkanat karkealla harjalla juoksevan veden alla ja raasta raasteeksi raastinterällä.
- Kuori kyssäkaali, leikkaa paksuiksi viipaleiksi ja raasta raasteeksi raastinterällä.
- Pese omena ja paloittele neljään osaan, raasta raasteeksi raastinterällä.
- Pese kesäkurpitsa ja kurkku, halkaise pitkittäin ja leikkaa viipaleiksi viipalointiterällä.
- Pese kukkakaali ja paloittele pieniksi lohkoiksi.

- Sekoita salaattikastikkeen ainekset tehosekoittimessa ja levitä marinadi salaatin päälle.
- Asettele salaatti lautasille ja murena päälle tuorejuustoa.

## Sitruspuserrin

puristaa sitrushedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat.

Maksimimäärä: 1000 g

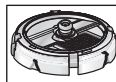
Käytä sitruspuserrinta vain nopeudella **min**.



## Kuutioleikkuri

Paloittelee elintarvikkeet salaattihin, keittoihin, kastikkeisiin tai lisukkeisiin.

Käytä kuutioleikkuria vain nopeudella **min**.



## Salaatti »Olivie«

(noin 4 hengelle)

- 4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 2 keitettyä porkkanaa
- 4 kovaksi keitettyä munaa
- 200 g keitettyä kananrintaa
- 1–2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua
- 1–2 salaattikurkkua
- 300 g hemeitä (1 pieni purkillinen)
- Suolaa ja pippuria
- 250 g majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat ja kananmunat.
- Paloittele kurkut ja liha.
- Sekoita kaikki paloitellut ainekset keskenään salaattikulhossa hemeiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita joukkoon majoneesi ja asettele tarjoiluvadille.

## Salaatti »Vinaigrette«

(noin 4 hengelle)

4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

500 g keitettyjä punajuuria

2 keitettyä porkkanaa

2 salaattikurkkua

100 g herneitä

½ purjoa (noin 50 g)

Suolaa ja pippuria

100 ml ruokaöljyä

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret ja purjo.
- Paloittele suolakurkut.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile ruokaöljyn kanssa.

## Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)

150 g kinkkua

3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

2 salaattikurkkua tai marinoitua kurkkua

1 keitetty porkkana

Herneitä, puoli purkillista

Suolaa ja pippuria

### Kastike:

¼ purkkia kermaviiliä

¼ lasillista majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat ja porkkanat.
- Paloittele kinkku ja kurkut.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile kermaviiliin ja majoneesin kanssa.

## Katkarapusalaatti

(noin 4 hengelle)

300 g keitettyä lihaa

300 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa

200 g salaattikurkkua

Vihreää salaattia

50 g katkaravun lihaa

3 kovaksi keitettyä munaa

150 g majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut ja katkaravun liha. Paloittele keitetty liha.
- Revi salaatin lehdet pieniksi paloiksi.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile majoneesin kanssa.

## Keitto »Okroshka«

(4–6 hengelle)

Kvassia, 2 litraa

300 g keittomakkaraa tai kananrintaa

3–4 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

3–4 kovaksi keitettyä munaa

1 nippu retiisejä (8–10 kpl)

3 salaattikurkkua

½ purjoa (noin 50 g)

Persiljaa ja tilliä

3 rkl kermaviiliä

Sinappia, sokeria

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat ja kananmunat.
- Paloittele kurkut, retiisit, makkara tai kananrinta.
- Sekoita hyvin keskenään kermaviili, hienonnettu purjo ja kananmunat sinapin ja sokerin kanssa ja ohenna seos kvassilla.
- Lisää joukkoon paloittelut ainekset, hienonnettu persilja ja tilli.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

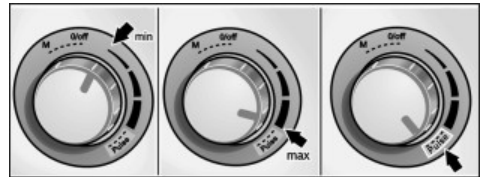
## Tehosekoitin

sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-ainekset, hienontaa ja pilkkoo ra'at hedelmät ja vihannekset, soseuttaa ruoat.



- Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).
- Maksimimäärä nesteitä = 1,5 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa).
- Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 80 grammaa

Kun käytät tehosekoitinta, voit valita asennot **min**, **max** sekä **Pulse**.



## Appelsiini cocktail

½ l appelsiinimehua (6 appelsiinia)

2–4 rkl sitruunamehua (1 sitruuna)

300 g aprikooseja tölkistä

10 jääkuutiota

4 tl sokeria tai hunajaa

- Puolita appelsiinit ja sitruunat ja purista ne mehuksi sitruspusertimella.

- Kaada mehu, aprikoosit ja jääkuutiot tehosekoittimeen ja sekoita noin 30 sekuntia nopeudella **Pulse**.
- Makeuta sokerilla tai hunajalla.
- Tarjoile jääkylmänä.

### Suklaamaito

(maksimimäärä)  
100 g suklaata  
400 ml kuumaa maitoa

- Hienonna suklaa nopeudella **Pulse**.
- Lisää kuuma maito ja sekoita.

### Majoneesi

#### Perusohje

1 muna  
1 tl sinappia  
1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua  
riippaus suolaa

riippaus sokeria

180 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella **min**.
- Kytke kone nopeudelle **max**, kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja vatkaa niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

**Maksimimäärä:** 2 kertaa perusohje

### Urheilujuoma

270 g hunajaa (jääkaapista, 5 °C)

5 g kanelia

230 g maitoa

- Laita hunaja ja kaneli tehosekoittimeen ja sekoita maksimi nopeudella (asento **M**).
- Lisää maito 5 sekunnin kuluttua ja sekoita 3 sekunnin ajan.

## Minileikkuri

hienontaa pienempiä määriä lihaa, kovaa juustoa, sipuleita, persiljaa, valkosipuleita, hedelmiä ja vihanneksia




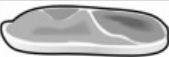









Kahvipapujen, pippureiden, sokerin, unikonsiementen ja piparjuuren hienontaminen ei ole sallittua.

Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat.

Kun hienonnat yrtejä, lopputulos saattaa olla haluamasi jo erittäin lyhyen päälläoloajan jälkeen.

Usein riittää, kun pidät valitsinta vain hetken asennossa **M**.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

**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.**

## Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας .....	144
Με μια ματιά .....	146
Χειρισμός .....	147
Καθαρισμός και φροντίδα .....	153
Φύλαξη .....	155
Αντιμετώπιση βλαβών .....	155
Ειδικά εξαρτήματα .....	155
Απόσυρση .....	156
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ .....	156
Συστάσεις εφαρμογής .....	157

## Για την ασφάλειά σας

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

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλ. "Παραδείγματα εφαρμογής")!

Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

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

## **▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

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

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες



καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

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

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

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0/off**) και το φιν βγαλμένο από την πρίζα. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φιν από την πρίζα.

### **Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!**

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

### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Για το κατόπινο σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

**Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

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



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (Εικόνα **N**).

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **N**

### Βασική συσκευή

#### 1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

0/off = Στοπ

M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης.

min/max = Η ταχύτητα εργασίας μπορεί να ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις από χαμηλό έως υψηλό αριθμό στροφών.

**Pulse** (παλμός) = Θέση διακόπτη για τη λειτουργία κατά διαστήματα με μέγιστο αριθμό στροφών.

Συνιστάται για την παρασκευή π. χ. μιλκσέικ στο μίξερ.

#### 2 Ένδειξη λειτουργίας

Ανάβει κατά τη λειτουργία.

Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε βλάβη της συσκευής, βλ. "Αντιμετώπιση βλαβών".

#### 3 Κίνηση

#### 4 Χώρος καλωδίου

### Μπολ με εξαρτήματα

#### 5 Μπολ

#### 6 Καπάκι

#### 7 α) Πιεστής

#### β) Ένθετο πιεστή

## Εργαλεία

- 8 Άξονας κίνησης
- 9 Φορέας δίσκων
- 10 Μαχαιρί γενικής χρήσης με προστασία μαχαιριού
- 11 Εργαλείο ζυμώματος
- 12 Εργαλείο ανάδευσης
- 13 Φορέας δίσκου
- 14 Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο
- 15 Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- 16 Δίσκος για πατάτες τηγανητές \*
- 17 Στύφτης εσπεριδοειδών \*
  - a) Καλάθι-φίλτρο
  - b) Κώνος στυψίματος
- 18 Κόφτης κύβων με άξονα κίνησης \*
  - a) Άξονας κίνησης
  - b) Βασικός φορέας
  - c) Συνδετήρας κλεισίματος
  - d) Ένθετο μαχαιριού
  - e) Δίσκος κοπής
  - f) Επικάλυψη μαχαιριού
  - g) Καθαριστής πλέγματος κοπής
- 19 Κόφτης γενικής χρήσης \*
  - a) Ποτήρι με κίνηση
  - b) Καπάκι
- 20 Μίξερ
  - a) Ποτήρι μίξερ με κίνηση
  - b) Καπάκι
  - c) Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
  - d) Χωνί
- 21 Θήκη εξαρτημάτων \*

\* Όχι σε όλα τα μοντέλα.

## Χειρισμός

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



### Προσοχή!

Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1).

Η απενεργοποίηση με άνοιγμα του καπακιού (6, 19b, 20b) οδηγεί σε ζημιές στη συσκευή.



### Σημαντικό!

Το μπολ (5), το καπάκι το ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης (19) και το ποτήρι μίξερ (20a) δεν είναι κατάλληλα για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων!

## Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το τροφοδοτικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τον χώρο καλωδίου.

## 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 (7).

Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.



### Προσοχή!

Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

## Μαχαιρί γενικής χρήσης (10)

για το κόψιμο και τρίψιμο.



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαιρί!

Πιάνετε το μαχαιρί γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαιρί γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.

## Εργαλείο ζυμώματος (11)

Για την ανάδευση και το ζύωμα ζύμης και να την προσεκτική ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν.



## Εργαλείο ανάδευσης (12)

για σαντιγί, μαρέγκα και ελαφριές ζύμες.



Ακατάλληλο για στερεά υλικά.

Πριν τη χρήση συναρμολογήστε το εργαλείο ανάδευσης.

- Τοποθετήστε το εργαλείο ανάδευσης στο περίβλημα της μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει (Εικόνα B-5b).

### Εικόνα B

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθέτηση του μαχαιριού γενικής χρήσης του εργαλείου ζυμώματος:
  - Πιέζετε τον άξονα κίνησης, μέχρι να κουμπώσει στον φορέα εργαλείου.
  - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
  - Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης/εργαλείο ζυμώματος στον φορέα εργαλείου και αφήστε το ελεύθερο.
- Τοποθέτηση του εργαλείου ανάδευσης:
  - Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
  - Τοποθετήστε το εργαλείο ανάδευσης με ελαφριά στρέψη στον άξονα κίνησης.



### Προσοχή!

Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.  
Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και το ένθετο του πιεστή.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.

- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.

## Δίσκοι κοπής/τριψίματος



### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.

### Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο (14)



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών. Ονομασία στον δίσκο κοπής διπλής όψης: "1" για τη μεριά για χοντρό κόψιμο "3" για τη μεριά για ψιλό κόψιμο

#### Προσοχή!

Ο δίσκος κοπής δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

### Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τρίψιμο (15)



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

Ονομασία στον δίσκο τριψίματος διπλής όψης:

"2" για τη μεριά για χοντρό τρίψιμο "4" για τη μεριά για ψιλό τρίψιμο

#### Προσοχή!

Ο δίσκος τριψίματος δύο πλευρών δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο φουντουκιών ή καρυδιών. Τρίβετε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό τρίψιμο.

### Δίσκος για πατάτες τηγανητές (16)



Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

#### Υπόδειξη:

Τοποθετείτε τον δίσκο για πατάτες τηγανητές με το μαχαίρι προς τα πάνω. Δίσκοι κατάλληλοι για περαιτέρω χρήσεις διατίθενται στα ειδικά καταστήματα (βλ. Κεφάλαιο Ειδικά εξαρτήματα).

**Εικόνα 9**

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Πάρτε τον δίσκο από την προστατευτική θήκη.
- Τοποθετήστε τον δίσκο επάνω στον φορέα δίσκου. 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 πλαϊνούς πύρους του φορέα δίσκου.
- 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.*

- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.  
Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και το ένθετο του πιεστή.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.  
Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακριά και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή. Γι' αυτό αφαιρέστε το ένθετο του πιεστή.

**Προσοχή!**

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

**Υπόδειξη για το τρίψιμο σοκολάτας:**

*Ρίξτε τη σοκολάτα στη συσκευή πριν τη θέση σε λειτουργία και καλύψτε την με τον πιεστή. Μετά τη θέση σε λειτουργία την σπρώχνετε προς τα μέσα με τον πιεστή.*

**Μετά την εργασία**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Στρέψετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
  - Βγάλτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από το μπολ.  
Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου. Μετα τον καθαρισμό του μαχαιριού γενικής χρήσης τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού.
  - Αφαιρέστε το εργαλείο ανάδευσης από τον άξονα κίνησης.  
Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης από το μπολ. Για τον καθαρισμό αποσυρμολογείτε το εργαλείο ανάδευσης (Εικόνα 14).
  - Ανασηκώνετε τον φορέα δίσκων στις εγκοπές και τον αφαιρείτε από το μπολ. Αφαιρείτε τον δίσκο. Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης από το μπολ.
- Στρέψετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

**Στύψιμη εσπεριδοειδών**

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

**Προσοχή!**

*Χρησιμοποιείτε τον στίψιμη εσπεριδοειδών μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.*

## Εικόνα D

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καλάθι φίλτρου στον άξονα κίνησης (βέλος στον στίφη εσπεριδοειδών στο βέλος στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καλάθι φίλτρου πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.
- Βάζετε το φινς στην πρίζα.
- Για το στύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο στυψίματος.

## Προσοχή!

Προσοχή στη στάθμη πλήρωσης.  
Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας:  
1000 ml χυμός φρούτων.

## Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φινς από την πρίζα.
- Στρέψτε τον στύφη εσπεριδοειδών αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Στρέψτε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρέτε.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

## Κυβοκόφτης

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!  
Αφαιρέιτε/τοποθετείτε τον κυβοκόφτη μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.  
Ο κυβοκόφτης δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.



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

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



### **Προσοχή! Υποδείξεις εφαρμογής!**

Ο κόφτης κύβων είναι κατάλληλος μόνο για το κόψιμο πατατών (ωμών ή βρασμένων), καρότων, αγγουριών, ντοματών, πιπεριών, κρεμμυδιών, μπανανών, μήλων, αχλαδιών, φραουλών, πεπονιών, ακτινιδιών, αβγών, μαλακών αλλαντικών (π. χ. μορταδέλα), βραστόυ ή ψητού κρέατος πουλερικών χωρίς κόκκαλα.

Πολύ μαλακό τυρί (π. χ. μοτσαρέλα, φέτα) δεν μπορεί να κοπεί.

Σε τυρί φέτες (π. χ. γκούντα) και σκληρό τυρί (π. χ. έμενταλ) η επεξεργαζόμενη ποσότητα σε μια διαδικασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 3 kg.

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

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

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 ανάρμωστα, τότε η Siemens-Electrogeräte GmbH δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.

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

**Σημαντική υπόδειξη**

Κατά την εργασία με τον κόφτη κύβων πρέπει να χρησιμοποιηθεί ο άξονας κίνησης που παραδίδεται μαζί με τον κόφτη κύβων (Εικόνα **Ε-2**).

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

**Χαμηλή ταχύτητα εργασίας ("min"):**

βραστές πατάτες, καρότα και αβγά, αγγούρια, μπανάνες, φράουλες, πεπόνια.

**Μέτρια ταχύτητα εργασίας:**

ωμές πατάτες και καρότα, μαλακά αλλαντικά (π. χ. μορταδέλα), τυρί φέτες, σκληρό τυρί, πιπεριές, ντομάτες, κρεμμύδια, μήλα, ακτινίδια.

**Προσοχή!**

*Κατά την εργασία με τον κόφτη κύβων μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη λειτουργία κατά διαστήματα (παλμός).*

**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 **Ε****

- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού στον φορέα βάση. Προσέξτε τις εγχοπές!
- Τοποθετήστε τον δίσκο κοπής στον φορέα βάση.
- Σηκώστε τους 3 συνδετήρες κλεισίματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσουν.

**Εργασία με τον κυβοκόφτη****Εικόνα **Ε****

- Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης για τον κόφτη κύβων στην κίνηση στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε τον κυβοκόφτη. Το βέλος στον κόφτη κύβων και το βέλος στο μπολ πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία! Ο κόφτης κύβων πρέπει να εφαρμόζει πλήρως στον άξονα κίνησης! Αν χρειάζεται στρέψτε με τη βοήθεια του καλύμματος του μαχαιριού το ένθετο μαχαιριού στη σωστή θέση (Εικόνα **Ε-6**).
- Αφαιρέστε το κάλυμμα του μαχαιριού.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι (βέλος στο καπάκι στην κουκκίδα στο μπολ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών το ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και το ένθετο του πιεστή.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Φέρτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα εργασίας.
- 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.*

**Μετά την εργασία**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρέτε.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα του μαχαιριού.
- Αφαιρέστε τον κυβοκόφτη από το μπολ.

- Στρέφεται το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρέστε τον άξονα κίνησης.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.

## Μίξερ

για την ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ημιστερεών τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποιήση φαγητών.



### **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 το μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.



### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

## Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά.

Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια).

Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

## Ανάμιξη

### Προσοχή!

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχει τοποθετηθεί και να έχει βιδωθεί γερά το καπάκι του μίξερ.

### Εικόνα

- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέψετε 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 0,4 λίτρα).  
Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 γραμμάρια.

- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφεται 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**.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

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

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

## Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέφεται το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέφεται 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. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

## Κόφτης γενικής χρήσης

για το κόψιμο μικρών ποσοτήτων κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιού, μαϊντανού, σκόρδου, φρούτων και λαχανικών.

Το κόψιμο κόκκων καφέ και το τρίψιμο κόκκων πιπεριού, ζάχαρης, παπαρούνας και χρένου δεν επιτρέπεται.



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

Μην βάζετε το χέρι σας ποτέ μέσα στο ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης!

Για την αφαίρεση των κομμένων/τριμμένων τροφίμων χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα (π. χ. κουτάλι).

Αφαιρείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δουλεύει μόνο με γερά βιδωμένο καπάκι.



**Εικόνα 13**

- Τοποθετήστε από πάνω το ποτήρι (βέλος στο ποτήρι στην κουκκίδα στη συσκευή) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρίξτε τα τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν/τριφτούν μέσα στο ποτήρι.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέψτε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη του καπακιού πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή του ποτηριού.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον. Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο ψιλότερο είναι το κόψιμο/τρίψιμο. Σε αρωματικά χόρτα μπορεί το επιθυμητό αποτέλεσμα κοψίματος να έχει επιτευχθεί ήδη μετά από πολύ σύντομο διάστημα από τη θέση σε λειτουργία. Ένα σύντομο "άγγιγμα" της βαθμίδας **M** μπορεί να είναι ήδη αρκετό.

**Μετά την εργασία**

- Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε τον κόφτη γενικής χρήσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Αναποδογυρίστε τον κόφτη γενικής χρήσης, τα κομμένα/τριμμένα τρόφιμα πέφτουν στο καπάκι.
- Στρέψτε το ποτήρι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε τα κατάλοιπα των κομμένων/τριμμένων τροφίμων με κατάλληλο βοήθημα (π. χ. κουτάλι) από το ποτήρι.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

**Καθαρισμός και φροντίδα**

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση! Ο καλός καθαρισμός εγγυάται μεγάλη διάρκεια ζωής. Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις σύντομες οδηγίες.

**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

**Προσοχή!**

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

**Συμβουλές:**

- 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.
- Αν χρειάζεται καθαρίστε τη θήκη εξαρτημάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας στη θήκη.

**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 γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή. Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαίριου.

**Σημαντική υπόδειξη**

Όλα τα μέρη του μπολ συμπεριλ. των εξαρτημάτων (5–7) και τα εργαλεία (8–16, εκτός από τη μετάδοση κίνησης του εργαλείου ανάδευσης) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

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

Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.

**Εικόνα 14**

- Πάρτε το εργαλείο ανάδευσης προσεκτικά από τη συγκράτηση και αφαιρέστε το καπάκι.
- Καθαρίστε τη μετάδοση κίνησης προσεκτικά με βούρτσα.
- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μετά τον καθαρισμό συναρμολογήστε το.

## Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

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

## Καθαρισμός του κυβοκόφτη



### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

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

Ο βασικός φορέας είναι κατάλληλος για το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων (18b) Όλα τα άλλα μέρη δεν επιτρέπεται να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, τα μαχαίρια στομώνονται!

Για τον καθαρισμό αποσυναρμολογείτε τον κυβοκόφτη:

### **Εικόνα 6**

- Πιέστε τους 3 συνδετήρες κλεισίματος προς τα έξω και αφαιρέστε τον δίσκο κοπής.
- Αφαιρέστε το ένθετο του μαχαίριού από τον φορέα βάση.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο πλέγμα κοπής με τον καθαριστήρα του πλέγματος κοπής.
- Πλένετε τον βασικό φορέα στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη τα ξεπλένετε προκαταρκτικά κάτω από τρεχούμενο νερό. 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.

Μην πλένετε το ένθετο μαχαριού στο πλυντήριο πιάτων αλλά το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Μη το αφήνετε μέσα σε νερό!

**Συμβουλή:** Χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ.

Για μερικά δευτερόλεπτα ρυθμίζετε στη βαθμίδα **M**. Αδειάζετε το νερό και ξεπλένετε το μίξερ με καθαρό νερό.

## Αποσυναρμολόγηση του μίξερ

### **Εικόνα 9**

- Στρέφεται το ένθετο μαχαριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

### **Συναρμολόγηση του μίξερ**

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε το ένθετο μαχαριού 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 9-6**).

## Καθαρισμός του κόφτη γενικής χρήσης



### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

*Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.*

Σας συνιστούμε να καθαρίσετε τον κόφτη γενικής χρήσης 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 καπάκι πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Μη πλένετε το ποτήρι με την κίνηση

στο πλυντήριο πιάτων αλλά το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό με βούρτσα.

Μη το αφήνετε μέσα σε νερό!

Για το στέγνωμα αποθέτετε το ποτήρι με την κίνηση προς τα πάνω.

## Φύλαξη



### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Όταν δε χρησιμοποιείται η συσκευή, βγάζετε το φιν από την πρίζα.

### **Εικόνα 10**

- Φυλάτε τα εργαλεία και τους δίσκους κοπής στη θήκη εξαρτημάτων. Για τη φύλαξη του μαχαιριού γενικής χρήσης τοποθετείτε πάντοτε την προστάσια μαχαιριού από πάνω.
- Εισάγετε το καλώδιο με σύντομες προωθήσεις στον χώρο καλωδίου.

## Αντιμέτωπιση βλαβών



### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φιν από την πρίζα.



### **Σημαντική υπόδειξη**

Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

## Βασική συσκευή

### **Βλάβη:**

Η συσκευή δεν δουλεύει πλέον.

### **Πιθανή αιτία:**

Η συσκευή υπερφορτώθηκε (π. χ. το εργαλείο είναι μπλοκαρισμένο από τρόφιμα) και ενεργοποιήθηκε η ηλεκτρονική ασφάλεια.

### **Αντιμέτωπιση:**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αντιμετωπίστε την αιτία της υπερφόρτωσης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

### **Πιθανή αιτία:**

Προσπαθήσατε να τοποθετήσετε το μπολ ή το μίξερ στην ενεργοποιημένη συσκευή.

### **Αντιμέτωπιση:**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε το μπολ ή το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

## Μπολ/Καπάκι/Εξάρτημα

### **Βλάβη:**

Η συσκευή δεν ξεκινά.

### **Πιθανή αιτία:**

Τα μέρη δεν είναι σωστά τοποθετημένα.

### **Αντιμέτωπιση:**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετείτε τα μέρη σύμφωνα με τις αντίστοιχες υποδείξεις στις παρούσες Οδηγίες Χρήσης.



### **Σημαντική υπόδειξη**

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (βλ. στις Διευθύνσεις υπηρεσιών τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου).

## Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή)

### **Δίσκος για πατάτες τηγανητές (MZ5PS02)**

Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

### **Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (MZ5JS01)**

Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές φέτες για την ασιατική κουζίνα.

### **Δίσκος τριψίματος μέτριο τρίψιμο (MZ5RS02)**

για το τρίψιμο ωμής πατάτας, σκληρού τυριού (π. χ. παρμεζάνα), κρύας σοκολάτας και φουντουκιών ή καρυδιών.

### **Δίσκος κοπής/τριψίματος δύο πλευρών (MZ5KP01)**

Για το τρίψιμο ωμής πατάτας π. χ. για μπαλάνια πατάτας/πατατοκεφτέδες. Για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών σε φέτες.

## Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19 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 καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
2. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
3. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
4. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
5. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
6. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
7. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.

- Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

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

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

#### SERVICE

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

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

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

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

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

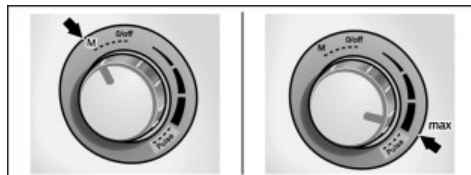
## Συστάσεις εφαρμογής

### Μαχαίρι γενικής χρήσης



Για το κόψιμο και τρίψιμο.

Το μαχαίρι γενικής χρήσης χρησιμοποιείται στις βαθμίδες **M** και **max**. Η διάρκεια θέσης σε λειτουργία εξαρτάται από τον επιθυμητό βαθμό κοψίματος/7 τριψίματος.



#### Αρωματικά χόρτα (εκτός από σχινόπρασο) 10–50 g

- Κόβετε/τρίβετε στο στεγνό μπολ στη βαθμίδα **max**.

#### 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

- Κόβετε/τρίβετε στη βαθμίδα **max**.

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

- Κόβετε/τρίβετε στη βαθμίδα **max**.

#### Ψωμάκια, σκληρά, 1–6 τεμάχια

- Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα
- Κόβετε/τρίβετε στη βαθμίδα **max**.

#### Κρέας ή συκώτι, 100–500 g

- Αφαιρείτε από το κρέας τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες.
- Κόβετε το κρέας σε κομμάτια.
- Κόβετε/τρίβετε στη βαθμίδα **max**.
- Για την παρασκευή ζύμης με κρέας, γειμίσεων και πατέ: Δουλεύετε το κρέας μαζί με τα καρυκεύματα σε ζύμη.

## Γρανίτα από φράουλες

(2–4 μερίδες)

250 g κατεψυγμένες φράουλες

100 g ζάχαρη άχνη

150 ml κρέμα γάλακτος

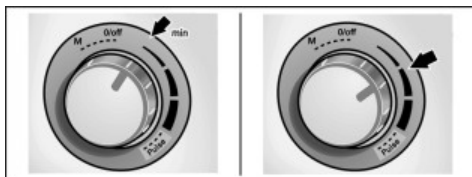
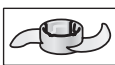
- Ανακατεύετε τα υλικά στη βαθμίδα **max** μέχρι να προκύψει κρεμώδες παγωτό.

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

## Εργαλείο ζυμώματος

Για την ανάδευση και το ζύμωμα ζύμης και να την προσεκτική ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν.

Το εργαλείο ζυμώματος χρησιμοποιείται στη βαθμίδα **min** και με **μέτριο** αριθμό στροφών.



## 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

- Ανακατέψτε τα υλικά σύντομα στη βαθμίδα **min**.
- Ζυμώστε κατόπιν επί 1 έως 2 λεπτά στη μεσαία βαθμίδα.

**Συμβουλή:** Υλικά όπως σταφίδες, φρούι γλασέ κτλ., τα οποία δεν επιτρέπεται να κοπούν, τα ζυμώνετε με το χέρι.

**Μέγιστη ποσότητα:** 1½ φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη για πίτσα

### Βασική συνταγή

250 g αλεύρι

10–15 g φρέσκια μαγιά ή ½ φακ.

αποξηραμένη μαγιά σκόνη Ξύσμα της φλούδας ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

2 κ.σ. λάδι

125–150 ml ζεστό νερό

- Ανακατέψτε τα υλικά σύντομα στη βαθμίδα **min**.
- Ζυμώστε κατόπιν επί 1 έως 2 λεπτά στη μεσαία βαθμίδα.

**Μέγιστη ποσότητα:** 3 φορές τη βασική συνταγή

## Ζύμη για βιεννέζικο στρόντελ

### Βασική συνταγή

250 g αλεύρι

1 πρέζα αλάτι

3 κ.σ. λάδι

1 κ.σ. ξίδι

125 g ζεστό νερό

- Ανακατέψτε τα υλικά σύντομα στη βαθμίδα **min**.
- Ζυμώστε κατόπιν επί 2 λεπτά στη μεσαία βαθμίδα.
- Αλείψετε 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

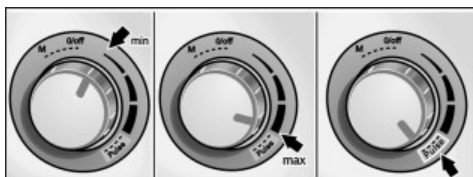
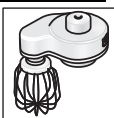
150 ml γάλα

- Δουλέψτε τα υλικά επί περ. 1–3 λεπτά στη μεσαία βαθμίδα.

## Εργαλείο ανάδευσης

για σαντιγί, μαρέγκα και ελαφριές ζύμες. Δεν είναι κατάλληλο για στερεά υλικά (π. χ. κομμάτια βούτυρο από το ψυγείο).

Το εργαλείο ανάδευσης χρησιμοποιείται στις βαθμίδες **min** και **max** καθώς και με **μέτριο** αριθμό στροφών.



### Μαρέγκα, 2–6 ασπράδια αβγών

- Τη χτυπάτε στη βαθμίδα **max**.
- Απαλό ανακάτεμα μαρέγκας στη βαθμίδα **min**.

### Σαντιγί 200–500 g

- Χτυπήστε στη μεσαία βαθμίδα.
- Απαλό ανακάτεμα σαντιγί στη βαθμίδα **min**.

### Ζύμη μπισκότου

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

3–4 αβγά

3–4 κουταλιές σούπας ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

- Χτυπήστε τα υλικά επί 5 λεπτά στη βαθμίδα **max** σε αφρώδες μίγμα.

150 g αλεύρι

50 g κορν φλάουρ

1 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ.

- Αναμιγνύετε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **min** και προσθέστε το μίγμα του αλευριού από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Μην ανακατέψετε πάνω από 1 λεπτό.

### Πάτος για γλύκισμα φρούτων

#### Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

- Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη επί 5 λεπτά στη βαθμίδα **max** σε αφρώδες μίγμα.

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **min**, προσθέστε τα φουντούκια και την τριμμένη φρουγανιά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
- Ανακατεύετε μόνο για λίγο.

## Δίσκοι κοπής

### Δίσκος κοπής δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό κόψιμο



για το κόψιμο φρούτων και λαχανικών.

### Δίσκος τριψίματος δύο πλευρών – χοντρό/ψιλό τριψιμο



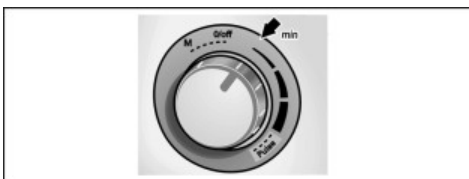
για το τρίψιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού, εκτός από σκληρό τυρί (π. χ. παρμεζάνα).

### Δίσκος για πατάτες τηγανητές



Για το κόψιμο ωμής πατάτας για πατάτες τηγανητές.

Όλοι οι δίσκοι κοπής χρησιμοποιούνται στη βαθμίδα **min**.



### Σαλάτα από ωμά λαχανικά (2–4 μερίδες)

4 καρότα

1 γουλι

1 μήλο

1 κολοκύθι

1 αγγούρι

¼ κουνουπίδι

100 g ανθότυρο

#### Ντρέσινγκ:

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

- Καθαρίζετε τα καρότα με μια μεγάλη βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό και τρίψτε τα με τον δίσκο τριψίματος διπλής όψης.
- Καθαρίστε το λαχανόγουλο, κόψτε το σε χοντρές φέτες και τρίψτε το με τον δίσκο τριψίματος διπλής όψης.
- Πλύντε τα μήλα και κόψτε τα στα τέσσερα, τρίψτε τα με τον δίσκο τριψίματος διπλής όψης.
- Πλύντε το κολοκύθι και το αγγούρι, κόψτε τα στη μέση κατά μήκος και μετά κόψτε τα με τον δίσκο κοπής διπλής όψης.
- Πλένετε το κουνουπίδι και το χωρίζετε σε ανθάκια.
- Ανακατεύετε τα υλικά για το ντρέσινγκ με το μίξερ και μαρινάρετε με αυτά τη σαλάτα.
- Μοιράζετε τη σαλάτα σε πιάτα και σκορπίζετε από πάνω ανθότυρο.

## Στύφτης εσπεριδοειδών

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

Μέγιστη ποσότητα: 1000 g

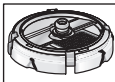
Ο στύφτης εσπεριδοειδών χρησιμοποιείται στη βαθμίδα **min**.



## Κυβοκόφτης

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

Ο κόφτης κύβων χρησιμοποιείται στη βαθμίδα **min**.



## 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 βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα και τα αυγά σε κύβους.
- Κόψτε τα αγγουράκια και το κρέας 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 βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα παντζάρια και το πράσο σε κύβους.
- Κόψτε τα αγγουράκια τουρσί 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



**Ντρέιπινγκ:**

¼ κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος

¼ ποτηριού μαγιονέζα

- Κόψτε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες και το καρότο σε κύβους.
- Κόψτε το ζαμπόν και τα αγγούρια 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 αυγά

150 g μαγιονέζα

- Κόψτε τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αυγά, τα αγγούρια και τις καθαρισμένες γαρίδες σε κύβους. Κόψτε το βρασμένο κρέας σε κύβους.
- Ψιλοκόψτε την πράσινη σαλάτα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

**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 αυγά

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 βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες και τα αυγά σε κύβους.
- Κόψτε τα αγγούρια, τα ραπανάκια, το λουκάνικο ή αντίστοιχα το στήθος κοτόπουλου σε κύβους.
- Ανακατέψτε την ξινή κρέμα γάλακτος, το ψιλοκομμένο πράσο και τα αυγά 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.

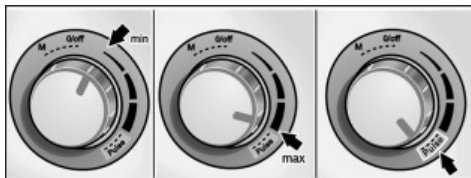
**Μίξερ**

για την ανάμειξη υγρών ή αντίστοιχα ημιστερεών τροφίμων, για το κόψιμο τρίψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποίηση φαγητών.



- Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια).
- Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,5 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
- Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 g.

Το μίξερ χρησιμοποιείται στις βαθμίδες **min**, **max** καθώς και **Pulse** (παλμός).

**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 κουτάλια του τσαγιού 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 **Pulse**.
- Προσθέτετε ζάχαρη ή μέλι και δοκιμάζετε.
- Σερβίρετε το κοκτέιλ πολύ παγωμένο.

**Μιλκ-σέικ σοκολάτας**

(Μέγιστη ποσότητα)

100 g σοκολάτα

400 ml καυτό γάλα

- Τρίψτε τη σοκολάτα στη βαθμίδα **Pulse** (παλμός).
- Προσθέτετε το καυτό γάλα και αναμιγνύετε.

## 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.

- Ανακατέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) επί μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **min**.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **max**, χύστε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και αναμείξτε, μέχρις ότου γαλακτωματοποιηθεί η μαγιονέζα.

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

## Ρόφημα για αθλητές

270 g μέλι (από το ψυγείο, 5 °C)

5 g κανέλα

230 g γάλα

- Βάζετε το μέλι και την κανέλα μέσα στο μίξερ και αναμιγνύετε στη βαθμίδα **M**.
- Μετά από 5 δευτερόλεπτα προσθέτετε το γάλα και αναμιγνύετε επί 3 δευτερόλεπτα.

## Κόφτης γενικής χρήσης

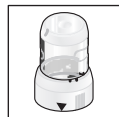
Για το κόψιμο μικρών ποσοτήτων κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιού, μαϊντανού, φρούτων και λαχανικών.














Το κόψιμο κόκκων καφέ και το τρίψιμο κόκκων πιπεριού, ζάχαρης, παπαρούνας και χρένου δεν επιτρέπεται.

Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο ψιλότερο είναι το κόψιμο/τρίψιμο.

Σε αρωματικά χόρτα μπορεί το επιθυμητό αποτέλεσμα κοψίματος να έχει επιτευχθεί ήδη μετά από πολύ σύντομο διάστημα από τη θέση σε λειτουργία.

Ένα σύντομο "άγγιγμα" της βαθμίδας **M** μπορεί να είναι ήδη αρκετό.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

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

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için . . . . .	163
Genel bakış . . . . .	165
Cihazın kullanılması . . . . .	166
Cihazın temizlenmesi ve bakımı . . . . .	171
Muhafaza edilmesi . . . . .	173
Arıza durumunda yardım . . . . .	173
Özel aksesuarlar . . . . .	174
Giderme bilgileri . . . . .	174
Garanti koşulları . . . . .	174
Kullanım örnekleri . . . . .	177

## Kendi güvenliğiniz için

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

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Kullanım örnekleri") aşmayınız!

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

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

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır. Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız.

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

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

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

---

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

---

### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpma tehlikesi**

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

Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **O/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir. İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

#### **Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız!

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

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

## ⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat: Dönen bıçaklar.



Dikkat: Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim 1**).

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

Ana cihaz

### 1 Döner şalter

**0/off** = Stop

**M** = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

**min/max (asg./azm.)** = Çalışma hızı, düşük devir sayısından yüksek devir sayısına kadar kademesiz ayarlanabilir.

**Pulse** = en yüksek devir sayısında fasıllı çalışma için şalter konumu. Örneğin mikserle milkshake yapmak için önerilir.

### 2 İşletme göstergesi

Cihaz çalıştığı zaman yanar. Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm "Arıza durumunda yardım".

### 3 Tahrik sistemi

### 4 Kablo gözü

### Kap ve aksesuarlar

### 5 Kap

### 6 Kapak

### 7 a) Tıkaç

### b) Tıkaç parçası

### Aletler

### 8 Tahrik eksen

### 9 Alet tutucu

### 10 Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak

### 11 Yoğurma kancası

### 12 Karıştırma teli

### 13 Disk mesnedi

### 14 Çevrilebilir kesme disk – kalın/ince

### 15 Çevrilebilir raspalama disk – kaba/ince

### 16 Patates kızartması disk \*

### 17 Narenciye sıkma ünitesi \*

a) Süzme sepeti

b) Sıkma konisi

**18 Tahrik eksenli küp kesici \***

- Tahrik eksenini
- Ana mesnet
- Kilitleme mandalları
- Bıçak ünitesi
- Kesme diski
- Bıçak kapağı
- Kesme ızgarası temizleyici

**19 Genel doğrayıcı \***

- Tahrikli kap
- Kapak

**20 Mikser**

- Tahrikli karıştırma kabı
- Kapak
- Malzeme ilave etme veya doldurma ağız
- Huni

**21 Aksesuar çantası \***

\* Bütün modellerde yoktur.

**Cihazın kullanılması**

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

**Dikkat!**

Cihazı sadece döner şalter (1) ile açınız ve kapatınız. Cihazın kapak açılarak durdurulması (6, 19b, 20b), cihazın hasar görmesine neden olur.

**Önemli!**

Kap (5), üniversal doğrayıcının kapağı/kabı (19) ve karıştırma kabı (20a) mikrodalgalı fırında kullanılmaya elverişli değildir!

**Hazırlanması**

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar, kablo gözünden çekip dışarı çıkarınız.

**Kap ve aksesuarlar/aletler****Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı (7) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

**Dikkat!**

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

**Üniversal bıçak (10)**

doğrama ve kıyma için.

**Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.

**Yoğurma kancası (11)**

hamurun karıştırılması ve yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin hamura karıştırılması için.

**Karıştırma teli (12)**

Kaymak, kremşanti ve hafif hamurlar için kullanılır.

Katı malzemeler için uygun değildir.



Çırpma telini, kullanmadan evvel cihaza takınız.

- Çırpma telini ana cihaza takınız ve yerine tam oturmasını sağlayınız (Resim 5-5b).

**Resim 13**

- Kabı yerine takınız (kabin üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Üniversal bıçağı/yoğurma kancasını takınız.
  - Tahrik eksenini yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
  - Alet tutucuyu kabin içine yerleştiriniz.
  - Üniversal bıçağı/yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.
- Çırpma telini takınız:
  - Tahrik eksenini kabin içine yerleştiriniz.
  - Çırpma telini hafif çevirerek tahrik eksenine üzerine takınız.

**Dikkat!**

*İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.*

- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabin üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabin tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağız üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

**Doğrama diksleri****Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!*

**Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince (14)**

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. Çevrilebilen kesme disk üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "1" İnce kesme tarafı için "3"

**Dikkat!**

*Çevrilebilen kesme disk, sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.*

**Çevrilebilen rendeleme disk – kaba/ince (15)**

Sert peynir (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

Çevrilebilen rasपालama disk üzerindeki tanım:

Kaba rendeleme tarafı için "2"

İnce rendeleme tarafı için "4"

**Dikkat!**

*Çevrilebilen rasपालama disk, fındık türlerini rasपालamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile rasपालayınız.*

**Patates kızartması disk (16)**

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

**Bilgi:**

Patates kızartması diskini bıçak ile yukarıya doğru itiniz.

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

**Resim 14**

- Kabı yerine takınız (kabin üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabin içine yerleştiriniz.
- Diski, koruyucu mahfazasından çıkartınız.
- Diski disk mesnedine takınız. İsteddiğiniz kesme/rendeleme tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları üzerine oturmalıdır.

- Disk tutucuyu hafif çevirerek tahrik eksenini üzerine takınız.



### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.*

- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabin üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabin tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkaçı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz. Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağız üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Bunun için tıkaç parçasını çıkartınız.

### **Dikkat!**

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

### **Çikolatanın doğranması için bilgi**

Çikolatayı **çalıştırmaya başlamadan evvel** doldurunuz ve üzerini tıkaç ile örtünüz. Çalıştırmaya başladıktan sonra tıkaç ile içeriye doğru itiniz.

### **İşiniz sona erdikten sonra**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
  - Alet mesnedini, universal bıçak ve/veya yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız.
  - Aleti, alet mesnedinden çıkarınız. Universal bıçağı temizledikten sonra, üzerine bıçak koruyucu parçasını takınız.

- Çırpma telini tahrik ekseninden çıkartınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız. Çırpma telini, temizlemek için parçalarına ayırınız (Resim 14).
- Disk tutucuyu, öngörölmüş yuvalar üzerinden tutarak kabin içinden yukarı kaldırınız. Diskleri çıkarınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

### **Narenciye sıkma ünitesi**

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



### **Dikkat!**

*Narenciye presini sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.*

### **Resim 14**

- Kabı yerine takınız (kabin üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabin içine yerleştiriniz.
- Süzme sepetini tahrik eksenine takınız (narenciye presi üzerindeki ok işareti kabin üzerindeki oka bakmalı) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabin tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ilgili meyveyi huni şeklindeki meyve suyu sıkma ünitesinin üzerine bastırınız.

### **Dikkat!**

*Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. İşlenebilecek azami miktar: 1000 ml meyve suyu.*



## İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Narenciye presini saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Küp kesici

Besinleri küp şeklinde kesmek için, küp kesici.



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

*Keskinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız!*

*Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız.*

*Küp kesici sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.*

*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 sucuk-salam (örn. Mortadella), pişmiş veya kızartılmış ve kemiksiz kanatlı kümes hayvanı eti için kullanılmaya elverişlidir.*

*Çok yumuşak peynir (örn. Mozzarella, beyaz peynir) işlenemez.*

*Kesme peynirde (örn. Gouda) ve sert peynirde (örn. Emmentaler), bir seferde veya aşamada işlenen miktar 3 kg'ı geçmemelidir.*

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

*Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.*



### **Dikkat! Kullanma bilgileri!**

*Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması, küp kesmicinin, kesme izgarasının ve döner 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).*



### **Önemli not**

*Küp kesici ile çalışırken, küp kesici ile birlikte teslim edilen tahrik eksenli kullanılmalıdır (Resim 1-2).*

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

### **Düşük çalışma hızı ("min"):**

*Pişmiş patates, havuç ve yumurta; salatalık; muz; çilek; kavun-karpuz.*

### **Orta çalışma hızı:**

*Çiğ patates ve havuç; yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella); dilim peynir, sert peynir; biber; domates, soğan; elma, kivi.*



### **Dikkat!**

*Küp kesici ile çalışırken asla fasıllı çalışma modunu (darbe) kullanmayınız.*

### **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, tıkaca daha fazla veya daha az basınç uygulanarak, küplerin uzunluğunu etkileyebilirsiniz.

## Küp kesicinin toplanıp monte edilmesi

### Resim 13

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

## Küp kesici ile çalışılması

### Resim 14

- Küp kesicinin tahrik eksenini, ana cihazdaki tahrike takınız.
- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Küp kesiciyi yerleştiriniz. Küp kesicideki ok ve kaptaki ok birbirine denk gelmelidir!
- Küp kesici, tahrik eksenin üzerine tam yerleşmelidir! Gerekliğinde, bıçak kapağı ile bıçağı doğru konuma çeviriniz (Resim 14-6).
- Bıçak kapağını çıkartınız.
- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istenen çalışma kademesine 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 g malzeme işledikten sonra,
- küpler küp kesicinin alt kenarına ulaşmadan önce.

## İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Bıçak kapağını takınız.
- Küp kesiciyi kabın içinden çıkarınız.

- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tahrik eksenini çıkartınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.

## Mikser

sıvı veyarı-katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi için.



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

*Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!*

*Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlemiş durumda çalışır. Mikseri sadece, tahrik çalışmıyorken çıkarınız.*



### **Haşlanma tehlikesi!**

*Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.*

### **Dikkat!**

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

### **Mikser ile çalışılması**

#### **Dikkat!**

*Mikserin çalıştırılması için, mikser kapağı takılmış ve çevrilip kilitlemiş olmalıdır.*

#### **Resim 15**

- 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 = 0,4 litre). İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram.

- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **O/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

#### veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

#### veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

#### Mikser kapatıldıktan sonra

- Döner şalteri **O/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- 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.

#### Genel doğrayıcı

az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebzenin doğranması için.

Kahve çekirdekleri, tane karabiber, şeker, haşhaş ve kara turpların doğranması uygun değildir.



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

Üniversal doğrayıcının içine elinizi asla sokmayınız. Doğranmış gıda maddelerini almak için uygun bir yardımcı alet (örneğin kaşık) kullanınız.

Üniversal doğrayıcıyı sadece cihaz duruyorken çıkarınız.

Üniversal doğrayıcı sadece takılarak kilitlenmiş kapak ile çalışır.

#### Resim 13

- Karıştırma kabını takınız (kap üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Doğranacak gıda maddelerini bardağa doldurunuz.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kaptaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Döner şalteri **M** kademesine çeviriniz ve tutunuz. Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir. İstenilen doğrama sonucuna otu baharatlarda çok kısa bir süre sonra erişilebilir. **M** kademesine kısa bir "dokunma" yeterli olabilir.

#### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri bırakınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı çeviriniz, doğranmış gıda maddeleri kapağa düşecektir.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Doğranmış gıda maddelerinin artıklarını uygun bir yardımcı alet (örneğin kaşık) ile alınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

#### Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur!

İtinai bir temizlik, uzun süreli bir dayanıklılık sağlar.

İlave bilgiler kısa kullanma kılavuzunda bulunmaktadır.



#### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

#### **Dikkat!**

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

### Yararlı bilgiler:

- Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.
- Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

### Ana cihazın temizlenmesi

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

### Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi



#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.



#### **Önemli not**

Aksesuarlar da dahil olmak üzere kabin tüm parçaları (5-7) ve aletler (8-16, çırpma telinin dişlisi hariç), bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir! Karıştırma teli temizlenmek amacıyla parçalarına ayrılabilir.

#### **Resim 14**

- Teli takılı olduğu yerden dikkatlice çekerek çıkartınız ve kapağı alınız.
- Dişliyi bir fırça ile dikkatlice temizleyiniz.
- Tel bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Temizledikten sonra tekrar bir araya getiriniz.

### 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.

### Küp kesicinin temizlenmesi



#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

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

Ana mesnet (18b) bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Diğer tüm parçaları bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz; bıçaklar körleşir! Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız:

#### **Resim 15**

- 3 kilitleme mandalını dışa doğru bastırınız ve kesme diskini çıkarınız.
- Bıçak ünitesini ana mesnetten dışarı çıkarınız.
- Kesme izgarasındaki besin artıklarını, kesme izgarası temizleyicisi ile gideriniz.
- Ana mesnedi bulaşık makinesinde yıkayıp temizleyiniz. Tüm diğer parçaları musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.

### Mikserin temizlenmesi



#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

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 verilmez (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. Suyun içinde bırakmayınız!

**Yararlı bilgi:** Bunun için, ana cihaz takılı olan miksera biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

### Mikserin parçalarına ayrılması

#### Resim 11

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

### Mikserin parçalarının monte edilmesi

- 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 11-6**).

## Üniversal doğrayıcının temizlenmesi



### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Üniversal doğrayıcıya çıplak elle dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Üniversal doğrayıcı ile işiniz sona erdikten sonradograyıcıyı hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

Kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir. Tahrikli kabı bulaşık makinesinde değil, bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz. Suyun içinde bırakmayınız! Kabı kuruturken, tahrik yukarıya bakacak şekilde koyunuz.

## Muhafaza edilmesi



### **Yaralanma tehlikesi!**

*Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.*

### Resim 12

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz. Üniversal bıçağı her zaman bıçak koruma parçasına koyarak muhafaza ediniz.
- Kabloyu kablo bölmesine küçük itme hareketleri ile sokunuz.

## Arıza durumunda yardım



### **Yaralanma tehlikesi!**

*Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.*



### **Önemli not**

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

## Ana cihaz

### Arıza:

Cihaz artık çalışmıyor.

### Muhtemel nedeni:

Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu (örn. alet bir besin tarafından bloke edildi) ve elektronik sigorta devreye girdi.

### Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aşırı yüklenme sebebinin gideriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

### Muhtemel nedeni:

Açık olan cihaza kap veya mikser takılmaya çalışıldı.

### Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kabı veya mikseri takınız.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

## Kap/kapak/aksesuar

### Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

### Muhtemel nedeni:

Parçaları, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takılmamış.

### Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Parçaları, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takınız.



### Önemli not

Eğer arıza bu şekilde giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise (bu kılavuzun sonundaki yetkili servislerin adreslerine bakınız) başvurunuz.

## Özel aksesuarlar

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.)

### Kızartmalık patates kesme diski (MZ5PS02)

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

### Asya türü sebze diski (MZ5JS01)

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

### Rendeleme diski, orta incelikte (MZ5RS02)

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

### Çevrilebilir kesme/raspalama diski (MZ5KP01)

Örn. rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelemekte kullanılır. Ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

## Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT 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 bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

## Garanti koşulları

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

Örn. rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelemekte kullanılır. Ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

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 tarifişi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifişi 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](http://www.siemensevaletleri.com) adresindeki "İletişim" bölümünde bulunan formu doldurarak ya da **0216-528 91 88** no'lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir:

**BŞH 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**

**BŞH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

İMZA VE KAŞESİ :

## MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKASI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

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

## SIEMENS YETKİLİ SATICISI

ÜNİVANI :

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. Sanayi malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4-Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5-Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

- Tüketicie 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 altından 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	Saç Makinası	87128	14.07.2010
Siemens	Saç Şekillendirme Seti	87363	16.07.2010
Siemens	Mikser	67734	08.04.2009
Siemens	El Blender	68144	17.04.2009
Siemens	Kıyma Makinası	74502	15.10.2009
Siemens	Katı Meyve Presi	75250	03.11.2009

### **BSH Ev Aletleri**

### **Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye - İstanbul

Tel : 0216 528 90 00

Faks : 0216 528 91 88

**Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88**

### **Üretici Firma**

### **BSH Bosch und Siemens**

### **Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34 D-81739

München-Almanya

Tel : +49 (89) 45 90 01

Faks : +49 (89) 45 90 21 28



## Kullanım örnekleri

### Üniversal bıçak

doğrama ve kıyma için.



Üniversal bıçak, **M** ve **max** kademelerinde kullanılacaktır. Çalıştırma süresi, istenilen doğrama derecesine bağlıdır.



### Otsu baharatlar (sibulet hariç), 10–50 g

- Kuru kap içinde Kademe **max** 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

- Sebze/patatesleri küçük parçalar kalinde kesiniz.
- Cihazı birkaç kez ikişer saniye sürecek şekilde kademe **M** de çalıştırarak, besinleri doğrayınız.

### Fındık veya badem, 100–500 g

- Kademe **max** ile doğrayınız.

### Sert peynir (örn. parman), 100–500 g

- Kademe **max** ile doğrayınız.

### Küçük kahvaltılık ekmeği, sert, 1–6 adet

- Küçük kahvaltılık ekmeğini dörde bölünüz.
- Kademe **max** ile doğrayınız.

### Et veya çiğer, 100–500 g

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

### Çilek kreması

(2–4 kişilik)

250 g dondurulmuş çilek

100 g pudra şekeri

150 ml krema

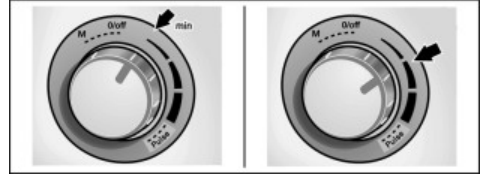
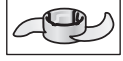
- Malzemeleri, krema şeklinde bir dondurma oluşuncaya kadar, **max** kademesinde karıştırınız.

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

### Yoğurma kancası

hamurun karıştırılması ve yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin hamura karıştırılması için.

Yoğurma kancası **min** kademesinde **orta** devir sayısı ile kullanılacaktır.



### Mayalı örgü kek

#### Ana 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 **min** kademesinde kısaca karıştırınız.

- Sonra 1 ila 2 dakika orta kademede yoğurunuz.

**Yararlı bilgi:** Doğranmaması gereken kuru üzüm, şekerlenmiş limon kabuğu, şekerlenmiş portakal kabuğu, vs. malzemeleri elden karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifede bildirilen miktarın 1½ misli

### Pizza hamuru

#### Ana 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 **min** kademesinde kısaca karıştırınız.

- Sonra 1 ila 2 dakika orta kademede yoğurunuz.

**Azami miktar:** Temel tarifede bildirilen miktarın 3 misli

## Viyana usulü ştrudel hamuru

### Ana tarif

250 g un

1 tutam tuz

3 çorba kaşığı likit yağ

1 çorba kaşığı sirke

125 g sıcak su

- Malzemeleri **min** kademesinde kısaca karıştırınız.
- Sonra 2 dakika orta kademede yoğurunuz.
- Hamurun üzerine yağ sürünüz ve sıcak bir çanak altında yaklaşık 30 dakika bekletiniz. Ardından alışıla gelmiş şekilde işleyiniz.

**Azami miktar:** Temel tarifede bildirilen miktarın 2 misli

## Mayasız hamur

### Ana tarif

500 g un

250 g tereyağı veya margarin  
(oda sıcaklığında)

4 yumurta

250 g şeker

1 paket vanilya şekeri

1 paket kabartma tozu

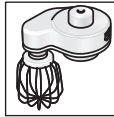
150 ml süt

- Malzemeleri yak. 1–3 dakika orta kademede işleyiniz.

**Azami miktar:** Temel tarif.

## Karıştırma teli

Kaymak, kremşanti ve hafif hamurlar için kullanılır. Katı malzemeler (örn. buzdolabından çıkarılan tereyağı parçaları) için uygun değildir. Çırpma teli **min** ve **max** kademelerinde **orta** devir sayısı ile kullanılacaktır.



## Yumurta akı, 2–6 yumurtanın akı

- **max** kademesinde çırpınız.
- Çırpılmış yumurta akını **min** kademesinde karıştırınız.

## Kremşanti, 200–500 g

- Orta kademede çırpınız.
- Çırpılmış kremayı **min** kademesinde karıştırınız.

## Bisküvi hamuru

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

3–4 yumurta

3–4 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şekeri

- Malzemeleri 5 dakika **max** kademesinde köpürünceye kadar çırpınız.

150 g un

50 g nişasta

1 kahve kaşığı kabartma tozu

- Unu, nişastayı ve kabartma tozunu karıştırınız.
- Cihazı kademe **min** e alınız ve un karışımını ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz.
- 1 dakikadan fazla karıştırmayınız.

**Azami miktar:** Temel tarif.

## Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı

### Ana tarif

2 yumurta

125 g şeker

- Yumurtaları ve şekeri 5 dakika **max** kademesinde köpürünceye kadar çırpınız.

125 g öğütülmüş fındık

50 g graten

- Cihazı **min** kademesinde açınız, fındıkları ve galeta ununu ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz.
- Sadece kısa bir süre karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarif.

## Doğrama diskleri

### Çevrilebilen kesme disk - kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.



### Çevrilebilen raspalama disk - kaba/ince

Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.



## Patates kızartması diski

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.



Tüm doğrama diskleri **min** kademesinde kullanılacaktır.



## Çiğ sebze salata (2-4 kişilik)

4 havuç

1 alabaş

1 elma

1 kabak

1 salatalık

¼ karnabahar

100 g sürme peynir

**Sos:**

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 döner rendeleme diski ile rendeleyiniz.
- Alabaşı soyunuz, kalın dilimler halinde kesiniz ve döner rendeleme diski ile rendeleyiniz.
- Elmaları yıkayınız ve dörde bölünüz, döner rendeleme diski ile rendeleyiniz.
- Kabağı ve salatalığı yıkayınız, uzunlamasına kesiniz ve döner kesme diski ile kesiniz.
- 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.

## Narenciye sıkma ünitesi

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

Azami miktar: 1000 g

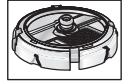
Narenciye sıkma ünitesi **min** kademesinde kullanılacaktır.



## Küp kesici

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

Küp kesme ünitesi **min** kademesinde kullanılacaktır.



## 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 küp şeklinde kesiniz.
- Salatalığı ve eti küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeleri ile 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 pırasayı küp şeklinde kesin.
- Turşu salatalıkları küp şeklinde kesin.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırın.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.

**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 havuçları küp şeklinde kesin.
- Jambonu ve salatalığı küp şeklinde kesin.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırın.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırın. Krema ve mayonez ile karıştırıp 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, salatalığı ve karides etini küp şeklinde kesin. Pişmiş eti küp şeklinde kesin.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.

**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 dereot

3 çorba kaşığı krema

Hardal, şeker

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve yumurtaları küp şeklinde kesin.
- Salatalıkları, küçük kırmızı turpları, sucuğu ve/veya tavuk göğsü etini küp şeklinde kesin.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırın ve Kvas ile sulandırın.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

## Mikser

sıvı veyarı-katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi için.



- Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz.
- Azami sıvı malzeme miktarı = 1,5 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre).
- İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram.

Mikser **min**, **max** ve **Pulse** kademelerinde kullanılacaktır.



## 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 miksera doldurunuz ve yakl. 30 saniye **Pulse** kademesinde karıştırınız.
- Şeker veya bal katarak tatlandırınız.
- Soğuk şekilde servis yapınız.

## Çikolatalı süt

(Azami miktar)  
100 g çikolata  
400 ml sıcak süt

- Çikolatayı **Pulse** kademesinde doğrayınız.
- Sıcak sütü ilave ediniz ve karıştırınız.

## Mayonez

### Ana 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 (sıvı yağ hariç) bir kaç saniye **min** kademesinde karıştırınız.
- Cihazı **max** kademesine alınız, yağı yavaşça huniden içeri dökünüz ve muntazam bir mayonez karışımı oluşuncaya kadar karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifede bildirilen miktarın 2 misli

## Spor için içecekler

270 g bal (buzdolabından, 5 °C)  
5 g tarçın  
230 g süt

- Balı ve tarçını miksera koyunuz ve **M** kademesinde karıştırınız.
- 5 saniye sonra sütü ilave ediniz ve 3 saniye daha karıştırınız.

## Genel doğrayıcı

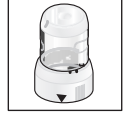
Az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebzenin doğranması için.















Kahve çekirdekleri, tane karabiber, şeker, haşhaş ve kara turpların doğranması uygun değildir.

Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir.

İstenilen doğrama sonucuna otsu baharatlarda çok kısa bir süre sonra erişilebilir.

**M** kademesine kısa bir "dokunma" yeterli olabilir.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x 	1 x	<b>M</b>

*От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы SIEMENS.*

*Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.*

## Содержание

Для Вашей безопасности . . . . .	183
Комплектный обзор . . . . .	186
Эксплуатация . . . . .	186
Чистка и уход . . . . .	192
Хранение . . . . .	194
Помощь при устранении неисправностей . . . . .	194
Специальные принадлежности . . . . .	195
Указания по утилизации . . . . .	195
Гарантийные условия . . . . .	196
Рекомендации по применению . . . . .	196

## Для Вашей безопасности

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

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»!)

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Не использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

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

---

## **▲ Общие указания по технике безопасности**

---

### **Опасность поражения электрическим током**

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором.

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

Только для использования в закрытых помещениях.

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

Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

---

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

---

### **Опасность травмирования!**

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

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Принадлежности и насадки можно заменять только после остановки привода (поворотный переключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки. Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, которые пребывают в движении во время работы, изделие следует выключить и отсоединить от сети.

Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.



### **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смешительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

### **Опасность травмирования об острые ножи!**

Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.

Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Для подталкивания использовать только толкатель.

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.

Диски-измельчители брать только за края!

### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не трогать ножи блендера голыми руками.

Для чистки использовать щетку.

### **Опасность ошпаривания!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

## **▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях**



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.

Не опускать руку в загрузочное отверстие.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели. На страницах с рисунками приведен обзор различных моделей (рисунок **Н**).

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **Н**

### Основной блок

- 1 Поворотный переключатель**  
«0/off» = остановка  
«M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.  
«min»/«max» = рабочая скорость плавно регулируется от низкого до высокого числа оборотов.  
«Pulse» = положение переключателя для прерывистого режима работы с максимальным числом оборотов. Рекомендуется для приготовления, напр., молочных коктейлей в блендере.
- 2 Индикатор рабочего состояния**  
Светится во время работы.  
Мигает в случае ошибок управления прибором, при срабатывании электронного предохранителя или при неисправности прибора, см. раздел «Помощь при устранении неисправностей».
- 3 Привод**
- 4 Отсек для сетевого шнура**

### Смесительная чаша с принадлежностями

- 5 Смесительная чаша**
- 6 Крышка**
- 7 а) Толкатель**  
**б) Вставка толкателя**

### Насадки

- 8 Приводная ось**
- 9 Держатель для насадок**
- 10 Универсальный нож с защитным чехлом**
- 11 Месильная насадка**
- 12 Венчик для перемешивания**
- 13 Держатель для дисков**

- 14 Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики**
- 15 Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко**
- 16 Диск для картофеля фри \***
- 17 Соковыжималка для цитрусовых \***
  - а) Сито**
  - б) Конус соковыжималки**
- 18 Насадка для нарезки кубиками с приводной осью \***
  - а) Приводная ось**
  - б) Основание**
  - с) Зажимы**
  - д) Ножевая вставка**
  - е) Режущий диск**
  - ф) Крышка ножа**
  - г) Приспособление для чистки режущей решетки**
- 19 Универсальный измельчитель \***
  - а) Стакан с приводом**
  - б) Крышка**
- 20 Блендер**
  - а) Стакан блендера с приводом**
  - б) Крышка**
  - с) Загрузочное отверстие**
  - д) Воронка**
- 21 Сумка для принадлежностей \***

\* Не во всех моделях.

## Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».



### Внимание!

Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя (1).  
Выключение путем открывания крышки (6, 19b, 20b) приводит к повреждению прибора.



### Важно!

Смесительная чаша (5), крышка/стакан универсального измельчителя (19) и стакан блендера (20a) не пригодны для использования в микроволновой печи!

## Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлечь сетевой шнур из отсека для сетевого шнура на необходимую длину.

## Смесительная чаша с принадлежностями/насадками



### **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

*Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель (7). После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.*



### **Внимание!**

*При использовании смесительной чаши прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.*

## Универсальный нож (10)

для измельчения и рубки.



### **Опасность травмирования об острые ножи!**

*Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.*

## Месильная насадка (11)

для перемешивания и для замешивания теста, а также для подмешивания ингредиентов, не предназначенных для измельчения.



## Венчик для перемешивания (12)

для сливок, взбитых белков и легкого теста.



Не пригоден для твердых ингредиентов.

Перед использованием установить венчик для перемешивания.

- Вставить венчик для перемешивания в корпус редуктора и зафиксировать (рисунок B-5b).

## Рисунок B

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Установка универсального ножа/месильной насадки:
  - Вставить приводную ось в держатель для насадок и надавить до фиксации.
  - Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
  - Надеть универсальный нож/месильную насадку на держатель для насадок и отпустить.
- Установка венчика для перемешивания:
  - Вставить приводную ось в смесительную чашу.
  - Надеть венчик для перемешивания на приводную ось, слегка повернув.



### **Внимание!**

*Продукты для переработки загружать только после установки насадок.*

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить толкатель и вставку толкателя.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Жидкости добавлять через толкатель. Вставку толкателя можно использовать в качестве мерного стаканчика.

## Диски-измельчители



### **Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!*

### **Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики (14)**

для нарезки фруктов и овощей.

Обозначения на двустороннем диске-резке:

«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

#### **Внимание!**

*Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада.*

*Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.*

### **Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко (15)**

для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки

«4» – сторона для мелкой шинковки

#### **Внимание!**

*Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов.*

*Мягкий сыр шинковать только стороной с крупными отверстиями.*

### **Диск для картофеля фри (16)**

Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

#### **Примечание:**

Уложить диск для нарезания картофеля фри ножом кверху.

Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (см. раздел «Специальные принадлежности»).



## Рисунок 6

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Извлечь диск из защитного чехла.
- Установить диск на держатель для дисков.  
Повернуть диск желаемой стороной (резка/шинковка) вверх.  
Положить диск на держатель для дисков таким образом, чтобы захваты держателя для дисков заходили в отверстия дисков.  
Диск должен лежать на боковых выступах держателя для дисков.
- Установить держатель для дисков на приводную ось, слегка повернув его.



### **Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.*

- Установить крышку (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.  
Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить толкатель и вставку толкателя.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.  
Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Длинные и тонкие продукты для нарезки добавлять через толкатель.  
Для этого извлечь вставку толкателя.

#### **Внимание!**

*Опустошать смесительную чашу необходимо прежде, чем нарезанные или шинкованные продукты достигнут держателя для дисков.*

**Указание для измельчения шоколада:**  
Загрузить шоколад **перед включением** и накрыть толкателем.

После включения подталкивать толкателем.

### После работы

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечение насадок:
  - Извлечь держатель для насадок вместе с универсальным ножом или с месильной насадкой из смесительной чаши. Снять насадку с держателя для насадок. После чистки универсального ножа надеть защитный чехол.
  - Снять венчик для перемешивания с приводной оси. Извлечь приводную ось из смесительной чаши. Для чистки разобрать венчик для перемешивания (рисунок 14).
  - Извлечь из смесительной чаши держатель для дисков, удерживая за выемки. Извлечь диски. Извлечь приводную ось из смесительной чаши.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

### Соковыжималка для цитрусовых

для отжима сока из цитрусовых, напр.: апельсинов, грейпфрутов, лимонов.



#### Внимание!

Соковыжималку для цитрусовых можно использовать только в полностью собранном виде.

### Рисунок 14

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.

- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Установить сито на приводную ось (стрелка соковыжималки для цитрусовых напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке. осик сита должен войти до упора в прорезь ручки смесительной чаши.
- Установить конус соковыжималки и прижать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Для отжима сока из фруктов установить поворотный переключатель на низкое число оборотов и прижать фрукт к конусу соковыжималки.

### Внимание!

Следить за уровнем наполнения.

Максимальное количество переработки: 1000 мл фруктового сока.

### После работы

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть соковыжималку для цитрусовых против часовой стрелки и снять.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

### Насадка для нарезки кубиками



Насадка для нарезки продуктов кубиками.



#### Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не вставляйте пальцы в установленную насадку для нарезки кубиками!

Насадку для нарезки кубиками можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

Насадка для нарезки кубиками работает только с плотно закрученной крышкой.

При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками, режущий диск брать только за пластмассовую ручку посередине.

**Внимание!**  
**Указания по использованию!**

Насадка для нарезки кубиками пригодна только для нарезки картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, помидоров, паприки, лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкой вареной колбасы (напр., «Мортаделла»), вареного или жареного мяса птицы без костей.

Очень мягкий сыр (напр., «Моцарелла», брынза) для переработки не пригоден.

Количество перерабатываемого нарезного сыра (напр., «Гауда») и твердого сыра (напр., «Эмментальский») не должно превышать 3 кг за один рабочий процесс.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблоко, персики и пр.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса его необходимо отделить от костей.


Продукты не должны быть в замороженном виде.

Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Siemens-Electrogeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения.

Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

**Важное примечание**

При работе с насадкой для нарезки кубиками необходимо использовать приводную ось, входящую в комплект насадки для нарезки кубиками (рисунок -2).

Рабочую скорость выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

**Низкая рабочая скорость («min»):** вареные картофель, морковь и яйца, огурцы, бананы, клубника, дыни.


**Средняя рабочая скорость:** сырые картофель и морковь, мягкая вареная колбаса (напр., «Мортаделла»); нарезной сыр, твердый сыр; паприка, помидоры, лук; яблоки, киви.

**Внимание!**

При работе с насадкой для нарезки кубиками никогда не использовать прерывистый режим работы («Pulse»).

**Важные примечания:**

- Продукты не должны содержать костей, семян или других твердых компонентов.
- Продукты не должны быть в замороженном виде.
- Фрукты/овощи не должны быть слишком спелыми, иначе из них может вытечь сок.
- Вареные продукты охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее при подталкивании, можно регулировать длину кубиков.

**Сборка насадки для нарезки кубиками**  
**Рисунок **

- Вставить ножевую вставку в основание. Обратит внимание на выемки!
- Вставить режущий диск в основание.
- Перевести 3 зажима в верхнее положение до фиксации.

**Работа с насадкой для нарезки кубиками****Рисунок **

- Надеть приводную ось для насадки для нарезки кубиками на привод основного блока.
- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.

- Вставить насадку для нарезки кубиками.  
Стрелка на насадке для нарезки кубиками должна совпадать со стрелкой на смесительной чаше! Насадка для нарезки кубиками должна полностью сидеть на приводной оси! При необходимости повернуть ножевую вставку при помощи крышки ножа в правильное положение (рисунок 5-6).
- Снять крышку ножа.
- Установить крышку (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.  
Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить толкатель и вставку толкателя.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую рабочую ступень.
- Положить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости легко подталкивать толкателем.  
При необходимости предварительно измельчить продукты.

### **Внимание!**

*Смесительную чашу следует своевременно опустошать:*

- после переработки макс. 500 граммов продуктов,
- прежде чем нарезанные кубики достигнут нижнего края насадки для нарезки кубиками.

### **После работы**

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Надеть крышку ножа.
- Извлечь из смесительной чаши насадку для нарезки кубиками.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Снять приводную ось.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов.

## **Блендер**

для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для пюрирования блюд.



### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

*Никогда не опускать руки в установленный блендер!*

*Блендер работает только с плотно закрученной крышкой.*

*Блендер можно снимать только после полной остановки привода.*



### **Опасность ошпаривания!**

*При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар.*

*Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.*

### **Внимание!**

*Блендер можно повредить.*

*Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.*

### **Работа с блендером**

#### **Внимание!**

*Для эксплуатации блендера его крышка должна быть установлена и плотно закручена.*

#### **Рисунок 5**

- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты.  
Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра).  
Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и повернуть по часовой стрелке.  
Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки блендера.

- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Снять крышку и загрузить ингредиенты

#### или

- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

#### или

- залить жидкие ингредиенты через воронку.

#### После работы с блендером

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.

**Рекомендация:** Блендер лучше всего очистить сразу после использования, см. «Чистка и уход».

#### Универсальный измельчитель



для измельчения небольшого количества мяса, твердого сыра, репчатого лука, петрушки, чеснока, фруктов и овощей.

Не допускается измельчение кофейных зерен, горошин перца, сахара, мака и хрена.



#### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

*Никогда не опускать руки в стакан универсального измельчителя!  
Для удаления измельченных продуктов использовать подходящие подручные средства (напр., ложку).  
Универсальный измельчитель можно снимать только после остановки привода.*

*Универсальный измельчитель работает только с плотно закрученной крышкой.*

#### Рисунок К

- Установить стакан (стрелка на стакане напротив точки на приборе) и повернуть его по часовой стрелке до упора.
- Загрузить предназначенные для измельчения продукты в стакан.
- Установить крышку и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен войти до упора в прорезь стакана.
- Установить поворотный переключатель на ступень «M» и удерживать его. Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты. При измельчении зелени желаемая степень измельчения может быть достигнута уже за очень короткое время работы. Иногда достаточно лишь короткого включения ступени «M».

#### После работы

- Отпустить поворотный переключатель.
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть универсальный измельчитель против часовой стрелки и снять его.
- Перевернуть универсальный измельчитель, измельченные продукты упадут в крышку.
- Повернуть стакан против часовой стрелки и снять его.
- Остатки измельченных продуктов удалить из стакана с помощью подходящего подручного средства (напр., ложки).
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

#### Чистка и уход

Данный прибор не требует технического обслуживания! Тщательная чистка гарантирует длительную сохранность. Дополнительные сведения можно получить в краткой инструкции.



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

*Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.*



**Внимание!**

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

**Рекомендации:**

- При переработке, напр., моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.
- Сумку для принадлежностей чистить при необходимости. Следовать указаниям по уходу в сумке.

**Чистка основного блока**

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

**Чистка смесительной чаши с принадлежностями****Опасность травмирования об острые ножи!**

*Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.*

*Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.*

**Важное примечание**

Все детали смесительной чаши вкл. принадлежности (5–7) и насадки (8–16; кроме редуктора венчика для перемешивания) можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация. Венчик для перемешивания для чистки можно разобрать.

**Рисунок 14**

- Осторожно снять венчик с держателя и снять крышку.
- Осторожно почистить редуктор с помощью щетки.
- Венчик можно мыть в посудомоечной машине.
- После чистки снова собрать.

**Чистка соковыжималки для цитрусовых**

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего промыть сразу после использования со всех сторон под проточной водой. Так остатки не присохнут.

**Чистка насадки для нарезки кубиками****Опасность травмирования об острые ножи!**

*При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками, режущий диск брать только за пластмассовую ручку посередине.*

Основание (18b) можно мыть в посудомоечной машине.

Все остальные детали **не** мыть в посудомоечной машине, иначе ножи затупятся!

Для чистки насадку для нарезки кубиками разобрать:

**Рисунок 15**

- Откинуть 3 зажима наружу и снять режущий диск.
- Извлечь ножевую вставку из основания.
- С помощью приспособления для чистки режущей решетки удалить из режущей решетки остатки продуктов.
- Основание мыть в посудомоечной машине. Все остальные детали предварительно промыть под проточной водой. Почистить детали щеткой.

## Чистка блендера



### **Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.*

Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Так остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет разъедена (напр., эфирными маслами из пряностей).

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Ножевую вставку мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой.

Не оставлять лежать в воде!

**Рекомендация:** Налить немного воды со средством для мытья посуды в установленный блендер.

Включить на несколько секунд ступень «М». Вылить воду и промыть чистой водой.

### Разборка блендера

#### Рисунок 1

- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Ножевая вставка разблокируется.
- Вынуть ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

### Сборка блендера

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставить ножевую вставку снизу в стакан блендера.
- Плотно прикрутить ножевую вставку по часовой стрелке, удерживая ее за плоские выступы. При этом поворачивать как минимум до тех пор, пока один из плоских выступов не закроет маркировку на стакане блендера (правильное положение → рисунок 1-6).

## Чистка универсального измельчителя



### **Опасность травмирования об острые ножи!**

*Не трогать ножи универсального измельчителя голыми руками. Для чистки использовать щетку.*

Универсальный измельчитель лучше всего помыть сразу после использования.

Так остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет разъедена (напр., эфирными маслами из пряностей).

Крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Стакан с приводом мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой с помощью щетки.

Не оставлять лежать в воде!

Для сушки поставить стакан приводом вверх.

## Хранение



### **Опасность травмирования!**

*При неиспользовании прибора извлечь вилку из розетки.*

### Рисунок 1

- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей. Для хранения универсального ножа всегда помещать его в защитный чехол.
- Убрать кабель короткими толчками в отсек для кабеля.

## Помощь при устранении неисправностей



### **Опасность травмирования!**

*Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.*



### **Важное примечание**

На ошибку в управлении прибором, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигающий индикатор рабочего состояния.

## Основной блок

### Неисправность:

Прибор прекратил работу.

### Возможная причина:

Прибор был перегружен (напр., насадка заблокирована продуктом) и в результате этого сработал электронный предохранитель.

### Устранение:

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Извлечь вилку из розетки.
- Устранить причину перегрузки.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

### Возможная причина:

Была попытка установить смесительную чашу или блендер на включенный прибор.

### Устранение:

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Установить смесительную чашу или блендер.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

## Смесительная чаша/крышка/принадлежности

### Неисправность:

Прибор не включается.

### Возможная причина:

Детали установлены неправильно.

### Устранение:

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
- Установить детали согласно соответствующим указаниям в данной инструкции.



### Важное примечание

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

## Специальные принадлежности

(имеются в специализированной торговле, если нет в комплекте поставки)

### Диск для картофеля фри (MZ5PS02)

Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

### Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MZ5JS01)

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

### Диск-терка, средне (MZ5RS02)

Для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов.

### Двусторонний диск-резка/шинковка (MZ5KP01)

Для натирания сырого картофеля, напр., для картофельных оладий или драников. Для нарезки фруктов и овощей ломтиками.

## Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/ЕС 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.

## Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен.

Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране.

Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.

Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

## Рекомендации по применению

### Универсальный нож

Для измельчения и рубки.



Универсальный нож используется на ступенях «М» и «max».

Время работы зависит от необходимой степени измельчения.



**Прянокусовая зелень (кроме зеленого лука), 10–50 г**

- Измельчать в сухой смесительной чаше на ступени «max».

**Чеснок, макс. 500 г**

- Измельчать на ступени «М».

**Репчатый лук, макс. 500 г**

- Разрезать луковицы на четыре части.
- Измельчать на ступени «М».

**Овощи или картофель, сырые, 100–500 г**

- Нарезать овощи/картофель на кусочки.
- Измельчать несколько раз по 2 секунды на ступени «М».

**Орехи или миндаль, 100–500 г**

- Измельчать на ступени «max».

**Твердый сыр (напр., «Пармезан»), 100–500 г**

- Измельчать на ступени «max».

**Булочки, черствые, 1–6 штук**

- Разрезать булочки на четыре части.
- Измельчать на ступени «max».

**Мясо или печень, 100–500 г**

- Очистить мясо от хрящей, костей, кожи и сухожилий.
- Нарезать мясо на кусочки.
- Измельчать на ступени «max».
- Для приготовления фарша, мясной начинки и паштета мясо следует перерабатывать вместе с приправами.

**Клубничный сорбет**

(на 2–4 человека)

250 г замороженной клубники

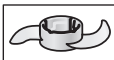
100 г сахарной пудры

150 мл сливок

- Ингредиенты перемешивать на ступени «max» до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

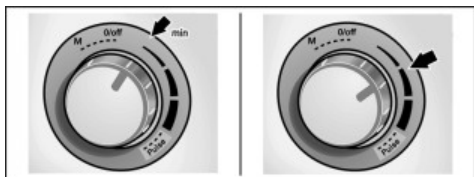
**Рекомендация:** По этому рецепту можно также приготовить сорбет из других замороженных фруктов, таких как малина, черника и смородина.

### Месильная насадка



Для перемешивания и замешивания теста, а также для подмешивания ингредиентов, которые не предназначены для измельчения.

Месильная насадка используется на ступени «min» и на **средних** оборотах.



## 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, натертая

- Все ингредиенты коротко перемешать на ступени «min».
- Затем месить тесто в течение 1–2 минут на средней ступени.

**Рекомендация:** Такие ингредиенты, как изюм, цукаты из лимонной или апельсиновой кожуры и т.д., которые не должны измельчаться, добавлять в тесто вручную.

### Максимальное количество:

1½-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для пиццы

### Основной рецепт

250 г муки  
10–15 г свежих дрожжей или ½ пакетика сухих дрожжей,  
½ ч. л. сахара  
1 щепотка соли  
2 ст. л. растительного масла  
125–150 мл теплой воды

- Все ингредиенты коротко перемешать на ступени «min».
- Затем месить тесто в течение 1–2 минут на средней ступени.

### Максимальное количество:

3-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для венского штруделя

### Основной рецепт

250 г муки  
1 щепотка соли  
3 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. уксуса  
125 г теплой воды

- Все ингредиенты коротко перемешать на ступени «min».
- Затем месить тесто в течение 2 минут на средней ступени.

- Скатать тесто в шар, смазать его растительным маслом и дать ему постоять под теплой крышкой в течение прибл. 30 минут. Дальнейшая переработка – как обычно.

### Максимальное количество:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

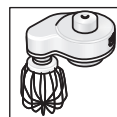
## Сдобное тесто

### Основной рецепт

500 г муки  
250 г маргарина или сливочного масла (комнатной температуры)  
4 яйца  
250 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
1 пакетик химического разрыхлителя  
150 мл молока

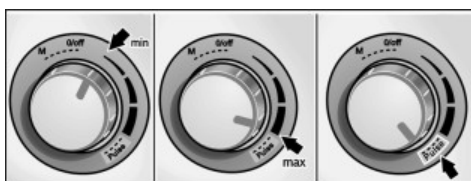
- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно 1–3 минут на средней ступени.

## Венчик для перемешивания



Для сливок, взбитых белков и легкого теста. Не пригоден для твердых ингредиентов (напр., кусочков масла из холодильника).

Венчик для перемешивания используется на ступенях «min» и «max», а также на **средних** оборотах.



### Взбитые белки, 2–6 белков

- Взбивать на ступени «max».
- Подмешивание взбитых белков на ступени «min».

### Взбитые сливки, 200–500 г

- Взбивать на средней ступени.
- Подмешивание взбитых сливок на ступени «min».

## Бисквитное тесто

### Основной рецепт (напр., для разъемной формы Ø 26 см)

3–4 яйца

3–4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

- Ингредиенты взбивать в течение 5 минут на ступени «**max**» до образования пены.

150 г муки

50 г крахмала

1 ч. л. химического разрыхлителя

- Смешать муку, крахмал и химический разрыхлитель.
- Включить прибор на ступень «**min**» и добавить мучную смесь через загрузочное отверстие.
- Перемешивать не дольше 1 минуты.

## Корж для фруктового пирога

### Основной рецепт

2 яйца

125 г сахара

- Взбивать яйца и сахар в течение 5 минут на ступени «**max**» до образования пены.

125 г молотых лесных орехов

50 г панировочных сухарей

- Включить прибор на ступень «**min**», засыпать орехи и панировочные сухари через загрузочное отверстие.
- Коротко перемешать.

## Диски-измельчители

### Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики

Для нарезки овощей и фруктов.



### Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко

Для шинковки овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (напр., «Пармезана»).



### Диск для картофеля фри

Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.



Все диски-измельчители используются на ступени «**min**».



## 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 творожного сыра

### Салатная заправка:

100 г йогурта

100 г сметаны

1 зубчик чеснока

1 ст. л. кетчупа

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

3 ст. л. уксуса

- Помыть морковь жесткой щеткой под проточной водой и нашинковать с помощью двустороннего диска-шинковки.
- Очистить кольраби от кожуры, нарезать толстыми ломтиками и нашинковать с помощью двустороннего диска-шинковки.
- Помыть яблоко, разрезать на четыре части и нашинковать с помощью двустороннего диска-шинковки.
- Помыть цуккини и огурец, разрезать вдоль и нарезать с помощью двустороннего диска-резки.
- Помыть цветную капусту и разобрать ее на отдельные соцветия.
- Все ингредиенты для салатной заправки перемешать в блендере и заправить ей салат.
- Разложить салат по тарелкам и положить сверху творожный сыр.

## Соковыжималка для цитрусовых

Для отжима сока из цитрусовых, напр.: апельсинов, грейпфрутов, лимонов.

**Максимальное количество:** 1000 г

Соковыжималка для цитрусовых используется на ступени «**min**».



- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Смешать с майонезом и подать на стол.

## Салат «Винегрет»

(прибл. на 4 человека)

4 вареные, охлажденные картофелины

500 г вареной красной свеклы

2 вареные моркови

2 соленых огурца

100 г горошка, мелкого

½ пучка лука-порея (ок. 50 г)

соль и перец

100 мл растительного масла

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, красную свеклу и лук-порея нарезать кубиками.
- Соленые огурцы нарезать кубиками.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Заправить растительным маслом.

## Салат «Столичный»

(на 2 человека)

150 г ветчины

3 вареные, охлажденные картофелины

2 соленых или маринованных огурца

1 вареная морковь

горошек, половина консервной банки

соль и перец

## Салатная заправка:

¼ стаканчика сметаны

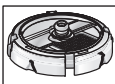
¼ банки майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель и морковь нарезать кубиками.
- Ветчину и огурцы нарезать кубиками.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Перемешать все ингредиенты. Заправить сметаной и майонезом.

## Насадка для нарезки кубиками

Для нарезки продуктов кубиками для использования в салатах, супах, соусах или в качестве гарнира.

Насадка для нарезки кубиками используется на ступени «**min**».



## Салат «Оливье»

(прибл. на 4 человека)

4 вареные, охлажденные картофелины

2 вареные моркови

4 сваренных вкрутую яйца

200 г вареного филе куриной грудки

1–2 соленых или маринованных огурца

1–2 салатных огурца

300 г горошка, мелкого (1 маленькая консервная банка)

соль и перец

250 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь и яйца нарезать кубиками.
- Огурцы и мясо нарезать кубиками.

## Салат из крабов

(прибл. на 4 человека)

300 г вареного мяса

300 г вареного, охлажденного картофеля

200 г салатных огурцов

зеленый салат

50 г мяса крабов

3 сваренных вкрутую яйца

150 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы и мясо крабов нарезать кубиками. Вареное мясо нарезать кубиками.
- Мелко нарубить зеленый салат.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Заправить майонезом.

## Суп «Окрошка»

(на 4–6 человека)

Квас, 2 литра

300 г вареной колбасы или филе куриной грудки

3–4 вареные, охлажденные картофелины

3–4 сваренных вкрутую яйца

1 пучок редиса (8–10 штук)

3 салатных огурца

½ пучка лука-порей (ок. 50 г)

петрушка и укроп

3 столовых ложки сметаны

горчица, сахар

- Вареный, но уже охлажденный картофель и яйца нарезать кубиками.
- Огурцы, редис, колбасу или филе куриной грудки нарезать кубиками.
- Хорошо перемешать сметану, нарубленный лук-порей и яйца с горчицей и сахаром и разбавить квасом.
- Добавить нарезанные кубиками ингредиенты, нарубленную петрушку и укроп.
- Посолить и поперчить по вкусу.

## Блендер

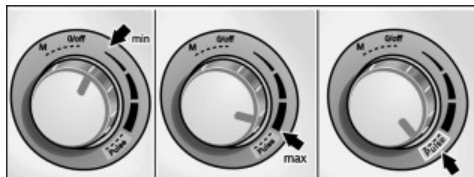
для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для пюрирования блюд.



- не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда).

- Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра).
- Оптимальное количество твердых компонентов = 80 г.

Блендер используется на ступенях «**min**», «**max**», а также «**Pulse**».



## Апельсиновый коктейль

½ л апельсинового сока (из 6 апельсинов)

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

300 г консервированных абрикосов

10 кубиков льда

4 ч. л. сахара или меда

- Разрезать апельсины и лимоны пополам и выжать из них сок с помощью соковыжималки для цитрусовых.
- Залить в блендер сок, положить абрикосы и кубики льда и смешивать все на ступени «**Pulse**» в течение прибл. 30 секунд.
- Добавить сахар и мед.
- Подавать в охлажденном виде.

## Шоколадное молоко

(максимальное количество)

100 г шоколада

400 мл горячего молока

- Измельчить шоколад на ступени «**Pulse**».
- Добавить горячее молоко и перемешать с помощью блендера.

## Майонез

### Основной рецепт

1 яйцо

1 ч. л. горчицы

1 ст. л. уксуса или лимонного сока

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

180 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.



- Ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «**min**».
- Переключить прибор на ступень «**max**», медленно вливать масло через воронку и перемешивать с помощью блендера до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

### Спортивный напиток

270 г меда (из холодильника, 5 °С)  
5 г корицы  
230 г молока

- Мед с корицей положить в блендер и взбивать на ступени «**M**».
- Через 5 секунд добавить молоко и взбивать в течение 3 секунд.

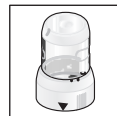
## Универсальный измельчитель














Для измельчения небольшого количества мяса, твердого сыра, лука, петрушки, чеснока, фруктов и овощей.

Не допускается измельчение кофейных зерен, горошин перца, сахара, мака и хрена.

Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты.

При измельчении зелени желаемая степень измельчения может быть достигнута уже за очень короткое время работы. Иногда достаточно лишь короткого включения ступени «**M**».
















				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>



## القطاعة المتنوعة الاستخدام

لتفتيت كميات صغيرة من اللحم، أنواع الجبن الصلب، البصل، البقدونس، الثوم، الفواكه، الخضروات. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن، حبوب الفلفل الأسود وما شابهها، السكر، حبوب الخشخاش، والفجل.

كلما طالت المدة التي يكون فيها الجهاز مشغلا كلما أصبحت المادة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم التوصل إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جدا. من الممكن أن يكون «النقر» لبرهة قصيرة على الدرجة M كافيا للوصول إلى النتيجة المطلوبة.

				
	 (1 cm)	100 g	15 s	<b>max</b>
	 (2 cm)	100 g	8 s	<b>max</b>
		100 g	2 x	<b>M</b>
		10 g	2 x	<b>M</b>
		10 x	1 x	<b>M</b>

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## حساء «Okroshka»

(مقدار لحوالي 4 إلى 6 أشخاص)

2 لتر Kwas

300 غرام سبجق 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

مسطردة وسكر

• البطاطا (البطاطس) المسلوقة، التي كان قد تم تركها

حتى أصبحت باردة بالفعل، والبيض يتم تقطيعها

إلى مكعبات.

• ثم يقطع الخيار والفجل الرومي والسبجق أو لحم صدر

الدجاج إلى مكعبات.

• تخلط القشدة الرائبة بكرات بشوشة بعد فرمه مع

البيض والمسطردة والسكر خلطا جيدا ثم يضاف

لهم مشروب Kwas وبعد ذلك أضف المكعبات التي

تم تقطيعها والبقدونس والشبت المفروم.

• أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

## الخلط

خلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة.

ولتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد

بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية.

- يجب عدم إعداد أية مكونات مجمدة (باستثناء

مكعبات الثلج).

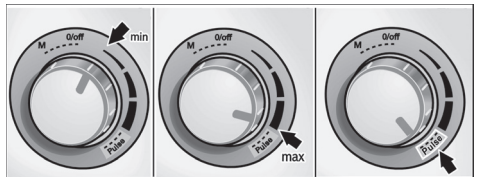
- الكمية القصوى، سائل = 1.5 لتر (السوائل المكونة

للرغوة أو الساخنة 0.4 لتر).

- الكمية المثالية التي يمكن إعدادها، صلب = 80 غرام.

الخلط يتم استخدامه على درجة min ودرجة max وكذلك

على درجة Pulse.



## 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 الموالح.

• قم بوضع العصير والمشمش وقطع الثلج بالخلط وشغل الجهاز لمدة 30 ثانية على الدرجة Pulse.

• قم بتحلية الكوكتيل بالسكر أو العسل.

• يقدم الكوكتيل مثلجاً.

## لبن بالشكولاته

(أكبر كمية يمكن تحضيرها)

100 غرام شكولاته

400 ميلي لتر لبن ساخن

• تقطع الشكولاته على الدرجة Pulse.

• يضاف إليها اللبن الساخن ويضربا معا في الخلاط.

## 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 min.

• ثم يشغل الجهاز على الدرجة max ويضاف الزيت

ببطئاً من خلال القمع وتضرب مكونات المايونيز في

الخلط حتى تستحلب.

أقصى كمية: ضعف المقدار الأساسي

## مشروب رياضي

270 غرام عسل نحل (من الثلجة، 5 درجات مئوية)

5 غرام قرفة

230 غرام لبن

• يتم وضع عسل النحل والقرفة في الخلاط ويتم

خلطهما على الدرجة M.

• بعد 5 ثواني يتم إضافة اللبن ويتم خلط المكونات لمدة

3 ثواني.

- ثم يقطع الخيار المملح إلى مكعبات.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليل من زيت الطعام وقم بتقديمها.

### «Stolichny» سلطة

(مقدار لحوالي شخصين)

150 غرام لحم مملح

3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان خيار مملح أو مخلل

حبة جزر مسلوق

بسلة، نصف علبة محفوظة

ملح وفلفل

الصلصة:

¼ نصف علبة قشدة رائبة

¼ كوب مايونيز

- البطاطا (البطاطس) المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والجزر يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- ثم يقطع اللحم المملح والخيار إلى مكعبات.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة .
- ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقم بتقديمها.

### سلطة الجمبري

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

300 غرام لحم مسلوق

300 غرام بطاطا مسلوقة وباردة

200 غرام خيار

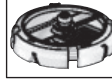
سلطة خضراء

50 غرام جمبري مقشر

3 بيضات مسلوقة

150 غرام مايونيز

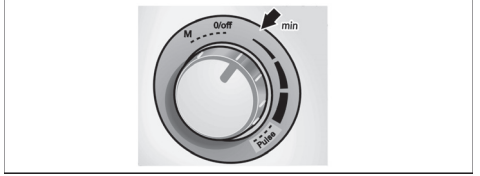
- البطاطا (البطاطس) المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والبيض والخيار ولحم الجمبري يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- ثم يقطع اللحم المسلوق إلى مكعبات.
- قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



### جهازية تقطيع المكعبات

تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.

جهازية تقطيع المكعبات يتم استخدامها على درجة min.



### «Olivie» سلطة

(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 مملح أو مخلل

من 1 إلى 2 حبة خيار

300 غرام بسلة، صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)

ملح وفلفل

250 غرام مايونيز

- البطاطا (البطاطس) المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والجزر والبيض يتم تقطيعها إلى مكعبات.
- ثم يقطع الخيار واللحم إلى مكعبات.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.

### «Vinaigrette» سلطة

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

500 غرام بنجر أحمر مسلوق

حبتان خيار مملح

100 غرام بسلة، صغيرة الحجم

½ حزمة كرات بنشوشة (حوالي 50 غرام)

ملح وفلفل

100 ميلي لتر زيت

- البطاطا (البطاطس) المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والبطاطا (البطاطس) والبنجر الأحمر والكرات يتم تقطيعها إلى مكعبات.

## عكسة نورتة الفاكهة

## المقادير الأساسية

2 بيضات

125 غرام سكر

• يضرب السكر والبيض لمدة دقيقتين على الدرجة max.

125 غرام بندق مفري

50 غرام سمسسم

• يشغل الجهاز على الدرجة min ويضاف البندق

والسمسسم من خلال فتحة إضافة المواد.

• ثم يخلط لفترة قصيرة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: = المقادير الأساسية

## أقراص التقطيع

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -



سميك/رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات.

قرص البشتر ذو الوجهين الوظيفيين -



خشش/ناعم

لبشتر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن

الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).

## قرص تقطيع أصابع البطاطا



(البطاطس)

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا

(البطاطس) المقلية.

كافة أقراص التقطيع يتم استخدامها على درجة min.

## السلطة الطازجة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

4 جزرات

ثمرة لفت (كولرابي)

تفاحة

ثمرة كوسة

خيارة

¼ ثمرة قرنبيط

100 غرام جبن جديد

## الصلصة

100 غرام زبادي

100 حليب رائب

فص ثوم

ملعقة كيتشوب

قليل من الملح

قليل من السكر

ثلاثة ملاعق كبيرة خل

• يغسل الجزر وينظف بواسطة فرشاة خشنة أسفل

ماء جاري ثم يبشتر في الجهاز

• يقشّر اللفت (كولرابي) ويقطع شرائح سميكة ثم

يبشتر

• يغسل التفاح ويقطع إلى أربع قطع ويبشتر

بإستخدام قرص البشتر.

• تغسل الكوسة والخيار، ثم تقطع طولياً ثم تقطع

بإستخدام 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.



## عصارة الموالح

ملائمة لعصر الموالح وعلى سبيل المثال

منها البرتقال والليمون الهندي (كريب

فروت) والليمون.

كمية الإعداد القصوى: 1000 مليلتر عصير فاكهة.

عصارة الموالح يتم استخدامها على درجة min.



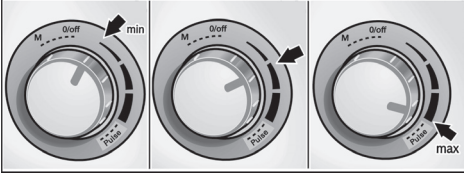


## المضرب

للقشدة وزلال (بياض) البيض الخفوق  
والعجائن الخفيفة.

غير صالح لإعداد مكونات صلبة.

المضرب يتم استخدامه على درجة min ودرجة max وعلى  
عدد دورات متوسط.



بياض البيض النيئ، من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ

- يخفق على درجة max.
- ثم على درجة min لرفع بياض البيض الخفوق.
- القشدة، من 200 إلى 500 غرام
- يتم الخفق على درجة متوسطة.
- ثم على درجة min لرفع القشدة الخفيفة

## الخبز والكعك

الكعكة الإسفنجية:

المقادير الأساسية (العمل صينية قطرها 26 سم)

- 3 أو 4 بيضات
- 3 أو 4 ملاعق ماء ساخن
- 150 غرام سكر
- 1 كيس فانيليا
- توضع المكونات في الجهاز وتضرب لمدة دقيقتين على  
الدرجة max.

150 غرام طحين

50 غرام نشأ

1 ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر

- يخلط الطحين والنشأ والخميرة معاً.
- يشغل الجهاز على الدرجة min ويضاف الخليط من  
خلال فتحة إضافة المواد.
- لا يضرب الخليط لمدة تزيد عن 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: = المقادير الأساسية

## 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 125 إلى 150 ميلي لتر ماء دافئ

- يتم خلط المكونات لبرهة قصيرة على درجة min.
- ثم يتم بعد ذلك عجنها لمدة من 1 إلى 2 دقيقة على  
درجة متوسطة.
- 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

- يتم خلط المكونات لبرهة قصيرة على درجة min.
- ثم يتم بعد ذلك عجنها لمدة 2 دقيقة على درجة  
متوسطة.
- يدهن العجين بالزيت ويغطى بطبق ويترك في مكان  
دافئ لمدة 30 دقيقة. ثم يجهز كالعادة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير  
الأساسية

## 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 معالجة المكونات لمدة حوالي من 1 إلى 3 دقائق  
على درجة متوسطة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: = المقادير الأساسية

## كرمة الفراولة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

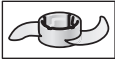
250 غرام فراولة مجمدة

100 غرام سكر بودرة

150 ميلي لتر قشدة

- تضرب المكونات بالجهاز على درجة max ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة.

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

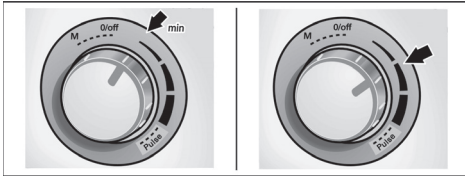


## كباب العجين

لتقليب ولعجن عجين ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها.

كباب العجين يتم استخدامه على درجة min وعلى عدد

كباب العجين يتم استخدامه على درجة min وعلى عدد دورات متوسط.



## 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

- يتم خلط المكونات لبرهة قصيرة على درجة min.
- ثم يتم بعد ذلك عجنها لمدة من 1 إلى 2 دقيقة على درجة متوسطة.

نصيحة: عند الرغبة في إضافة بعض الزبيب أو قطع الفواكه والمواالح المجففة التي لا تحتاج إلى تقطيع، يمكن إضافتها وخلطها باليد بدون الحاجة للجهاز. أقصى كمية يمكن إعدادها: المقدار الأساسي مرة ونصف.

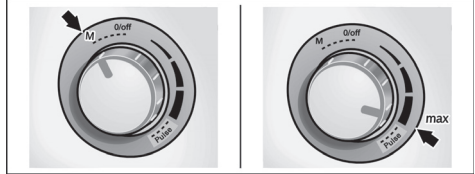
## توصيات بشأن الاستخدام

### السكين المتنوعة الاستخدام



لتفتيت وتخريط مواد غذائية.

القطاع المتنوعة الاستخدام يتم استخدامها على درجة M ودرجة max. مدة التشغيل تكون متوقفة على بدرجة التقطيع أو التفتيت المرغوب فيها.



الأعشاب (فيما عدا الكرات) كمية حوالي 10 إلى 50 غرام

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

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 max.
- الجبن الجاف (مثل البارميزان) حوالي 100 إلى 500 غرام
- تقطع على درجة max.

الخبز ، الأشياء الجافة، من 1 إلى 6 قطع

- يقطع الخبز إلى أربع قطع
- ثم يقطع على درجة max.

اللحم والكبد، كمية حوالي من 100 إلى 500 غرام

- ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد .

- ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.
- ثم يقطع على درجة max.
- عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة تقطع اللحم بعد خلطها

بالتوايل.

## قرص لتقطيع الخضروات للوجبات الأسيوية

(MZ5JS01)

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

## قرص البشر – متوسط النعومة (MZ5RS02)

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).

## قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

(MZ5KP01)

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سمكية.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من

### الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنّف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتُحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

## الضمان

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

## الجهاز الأساسي

الخلل:

الجهاز لم يعد يعمل.

السبب المحتمل:

الجهاز يتعرض لحمل زائد (على سبيل المثال تم إعاقفة حركة أداة الاستخدام من خلال مواد غذائية) وتم نتيجة لذلك إعمال تشغيل تجهيزة التأمين الإلكترونيّة.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «Off/0».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مركبة في الجهاز على الوجه الصحيح.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «Off/0».
- يتم تركيب الوعاء أو الخلاط.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

## الوعاء/الغطاء/الملحق التكميلي

الخلل:

الجهاز لا يبدأ في العمل عند تشغيله.

السبب المحتمل:

الأجزاء غير مركبة في الجهاز على الوجه الصحيح.

إزالة الخلل:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «Off/0».
- يتم تركيب الأجزاء حسب التعليمات الخاصة بذلك المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام هذه.

**i**

### تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

## كملاحظات إضافية

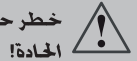
(يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها في العبوة.)

## قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس) (MZ5PS02)

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.



## تنظيف الخلاط



## خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

تجنب لمس سكين الخلاط بيدك دون حماية. ويستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

ويُفضل القيام بتنظيف الخلاط مباشرة بعد الفراغ من استخدامه ما يحول دون تصلب البقايا المتصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثرية 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 تجنب نقعها 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 انشطه بماء نقي.

## فك الخلاط

## الصورة 1

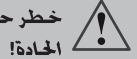
- امسك تجهيزة السكين من الأجنحة ثم أدرها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة. تجهيزة السكين تنفك.
- اخرج وحدة السكين ثم قم بفصل حلقة الإحكام عنها.

## تركيب الخلاط

- ركب حلقة الإحكام في وحدة السكين.
- ركب وحدة السكين من أسفل في إناء الخلاط.
- امسك وحدة السكين من أجنحتها ثم أدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حين إحكام تثبيتها (شكل 6-1).

## تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

## خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!



يجب عدم لمس سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

يفضل القيام بتنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام بعد الفراغ من استخدامه مباشرة.

هذا يحول دون تصلب البقايا المتصقة به ودون تعرض الأجزاء البلاستيكية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثرية الموجودة في البهارات).

الغطاء صالح للتنظيف في غسالة الأواني. الوعاء المجهز بوحدة إدارة يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني، بل يجب تنظيفه تحت ماء مناسب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم ترك الوعاء في الماء! للتنظيف يتم ترك الوعاء لبعض الوقت مع مراعاة أن تكون وحدة الإدارة مشيرة لأعلى.

## الحفاظ على الجهاز



## خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

## الصورة 2

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.

## عند الحفاظ على القطاعة المتنوعة

- الاستخدام يجب دائماً تركيب واقي السكين.
- قم من خلال أشواط قصيرة بإدخال سلك التوصيل الكهربائي في حجييرة السلك.

## إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء

## التشغيل



## خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.



## تنبيه هام

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المين الصوتي لحالة التشغيل.

**انتبه!**

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

**ملاحظة:**

- ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجوز أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع فطرات من أحد زيوت الطعام.
- عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

**تنظيف الجهاز الأساسي**

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- امسح هيكل الجهاز بفضة 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 الحاد**

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين.

**تنبيه هام**

كافة أجزاء الوعاء بما يشمل الملحقات التكميلية (7-5) وأدوات الاستخدام (16-8): باستثناء وحدة محرك المضرب صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

جانب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أن قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها. لغرض التنظيف فإن المضرب يمكن تفكيكه لأجزائه الفردية.

**الصورة 4**

- قم مع توخي الحرص بسحب المضرب وإخراجه من الماسك واخرج الغطاء.
- قم مع توخي الحرص بتنظيف وحدة التحريك باستخدام فرشاة.
- المضرب يمكن تنظيفه في غسالة الأواني.
- بعد الانتهاء من التنظيف يتم تركيب الأجزاء مع بعضها.

**تنظيف عصارة الموالح**

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. ويُفضّل القيام على الفور بتنظيف تجهيزة العصر الحروطية الشكل بعد الفراغ من استخدامها بغسل كافة جوانبها تحت الماء المنساب من الصنبور مما يحول دون تصلب البقايا الملتصقة بها.

**تنظيف تجهيزة تقطيع المكعبات**

**خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!**

لا يجب إمساك أفراس التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز.

حامل أداة العمل الرئيسي (18b) صالح للتنظيف في آلة غسل الأواني.

يجب عدم تنظيف كافة الأجزاء الأخرى في آلة غسل الأواني، السكاكين يمكن أن تفقد حداثتها وتصبح ثلثة! يجب فك التجهيزة حتى تتمكن من تنظيفها على النحو التالي:

**الصورة 6**

- قم بضغط القوامط 3 إلى الخارج ثم قم بنزع سكين تقطيع المكعبات.
- قم بنزع تجهيزة السكين من حامل أداة العمل الرئيسي.
- قم بتنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.
- يتم تنظيف حامل أداة العمل الرئيسي في آلة غسل الأواني. كافة الأجزاء الأخرى يتم شطفها مبدئياً تحت ماء جاري. يتم تنظيف الأجزاء باستخدام فرشاة.

- 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 المنسمة بالصلاصة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

#### بعد الانتهاء من العمل

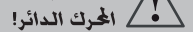
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «off/0».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- ادر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افضله عن الجهاز.
- ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افضله عن الجهاز.
- نصيحة: اغسل الخلاط مباشرة بعد الفراغ من الاستخدام، القى نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

#### القطاعة المتنوعة الاستخدام



لتفتيت كميات صغيرة من اللحم، أنواع الجبن الصلب، البصل، البقدونس، الثوم، الفواكه، الخضروات. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن، حبوب الفلفل الأسود وما شابهها، السكر، حبوب الخشخاش، والفجل.

#### خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/



المحرك الدائر!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإفحام اليد أو الأصابع في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام! لإخراج المادة الغذائية التي تم تفتيتها يجب استخدام أداة مساعدة مناسبة (على سبيل المثال ملعقة). يجب عدم إخراج القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. القطاعة متنوعة الاستخدام لا تعمل إلا عندما يكون الغطاء قد تم إدارته وإغلاقه بإحكام.

#### الصورة K

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

- قم بتعبئة المادة الغذائية المطلوب تفتيتها في الوعاء.
- ركب الغطاء ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في الوعاء.
- أدر المفتاح الدوار إلى الدرجة M وابقى عليه في هذا الوضع كلما طالت المدة التي يكون فيها الجهاز مشغلاً كلما أصبحت المادة الغذائية الجارية تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم التوصل إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جداً. من الممكن أن يكون «النقر» لبرهة قصيرة على الدرجة M كافياً للوصول إلى النتيجة المطلوبة.

#### بعد الانتهاء من العمل

- اترك المفتاح الدوار.
- يتم فصل التيار الكهربائي
- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- اقلب القطاعة المتنوعة الاستخدام على رأسها، بذلك فإن المادة الغذائية التي تم تفتيتها تسقط في الغطاء.
- أدر الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجه.
- اخرج بقايا المادة الغذائية التي تم تفتيتها من الوعاء باستخدام أداة مساعدة مناسبة (على سبيل المثال ملعقة).
- نظف سائر الأجزاء. القى نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

#### تنظيف الجهاز والعناية به

- الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!
- التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول.
- للمزيد من المعلومات يرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الموجزة.



#### خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.



### الخلاط

خلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، ولتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية.

**خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!**



لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً!  
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 للبرغوة 0,4 لتر.

### تنبيه!

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

### الخلط

### تنبيه!

لتشغيل الخلاط يلزم أن يكون غطاء الخلاط مركباً في موضعه وتم إدارته وتثبيتته بإحكام.

### الصورة H

- ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقى السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حين سماع الطقطقة.
- قم بتعبئة المكونات.  
المكبة القصوى، سائل = 1,5 لتر  
(السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة 0,4 لتر)  
الكمية المتبقية التي يمكن إعدادها،  
صلب = 80 جرام
- ركب الغطاء ثم أدريه في 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.

- ركب تجهيزة تقطيع المكعبات. السهم الموجود على تجهيزة تقطيع المكعبات والسهم الموجود على الوعاء يلزم أن يكونا متطابقين! تجهيزة تقطيع المكعبات يلزم أن تكون مركبة ومستقرة على محور الإدارة بالكامل! عند الحاجة إلى ذلك يتم وباستخدام غطاء السكين إدارة تجهيزة السكين إلى أن تكون قد أصبحت موجودة في الموضع الصحيح (الصورة 6-6).

- اخرج غطاء السكين.
- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقى السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- 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 تجهيزة تقطيع المكعبات.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع «Off/0».
- يتم فصل التيار الكهربائي
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- ركب غطاء السكين.
- يتم نزع تجهيزة تقطيع الأقراص من الإناء.
- تتم إدارة الإناء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- اخرج محور الإدارة.
- يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

يمكن تخديد سرعة عمل الجهاز طبقا للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

**سرعة عمل منخفضة («min»):**

البطاطا المسلوقة، الجزر، البيض، الجبن الرخو (الجبن الأبيض، المتزلا)، الخيار، الوز، الفراولة، البطيخ والشمام.

**سرعة عمل متوسطة:**

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



## جهاز 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 يجب تركيب/نزع تجهيز 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.



**انتبه!**

عند العمل بتجهيز تقطيع المكعبات يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام التشغيل المتقطع (Pulse) بفواصل زمنية.

**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 الخضار والفواكه 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 مما 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**

**الصورة 3**

- 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 3 إلى أعلى حتى تثبت.

**استخدام تجهيز تقطيع المكعبات**

**الصورة 4**

- ركب محور الإدارة الخاص بتجهيز تقطيع المكعبات على وحدة الإدارة في الجهاز الأساسي.
- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقى السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

**تحذير! تعليمات الاستخدام!**



جهاز تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع

البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة) الجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الوز، التفاح، الكمثرى، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيفي، البيض، الجبن الرخو (مثل الجبن الأبيض و المتزلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتالر و جاودا) لحوم السجق الرخو (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع لحوم 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-Electrogeräte GmbH لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد حدثت 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).

**i**

**تنبيه هام**

عند العمل بتجهيز تقطيع المكعبات يجب استخدام محور الإدارة 2 المورد مع تجهيز تقطيع المكعبات (الصورة 2-3).



## عصارة الموالح

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



انتبه!

يجب عدم استخدام عصارة الموالح إلا عندما تكون أجزائها مركبة مع بعضها بالكامل.

### الصورة D

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب محور الإدارة 1 في الوعاء.
- ركب سلة المصفاة على محور الإدارة (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على عصارة الموالح والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- الجزء البارز من سلة المصفاة يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب تجهيزة العصر الخروطية الشكل.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- لعصر الثمار يتم ضبط المفتاح الدوار على أقل عدد دورات ويتم ضغط الثمرة على تجهيزة العصر الخروطية الشكل.

### تنبيه!

يجب مراعاة مستوى الامتلاء. كمية الإعداد القصوى:

1000 مليلتر عصير فاكهة.

### بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «Off/0».
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- أدر عصارة الموالح في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة واخرجها.
- ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. القي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

- أضف لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها والمتسمة بالطول والرفع من خلال اسطوانة الدفع. للقيام بذلك يتم إخراج وحدة اسطوانة الدفع.

### تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى إفراغ الوعاء قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه ارتفاع المواد الغذائية المقطعة أو المخرطة إلى درجة التلامس مع حامل القرص.

### تنبيه بشأن تفتيت الشوكولاتة:

يتم تعبئة الشوكولاتة قبل إعمال تشغيل الجهاز ويتم تغطيتها باسطوانة الدفع. بعد إعمال التشغيل يتم

متابعة دفع الشوكولاتة باسطوانة الدفع.

### 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:
  - اخرج حامل أدوات الاستخدام سويا مع السكين المتنوعة الاستخدام أو كلاب العجين من الوعاء.
  - اخرج أداة الاستخدام من على حامل أدوات الاستخدام. بعد تنظيف السكين المتنوعة الاستخدام ركب واقى السكين.
  - اخرج المضرب من محور الإدارة. اخرج محور الإدارة من الوعاء. لتنظيف المضرب يتم تفكيكه لأجزائه الفردية (الصورة A).
  - قم بالإمسك بحامل الأقراص من المواضع المفرغة ثم اخرجه من الوعاء. اخرج الأقراص. اخرج محور الإدارة من الوعاء.
  - ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
  - نظف سائر الأجزاء. القي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

## أقرص التقطيع

## الصورة ٤

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب محور الإدارة 1 في الوعاء.
- اخرج القرص من الغلاف الواقي.
- ركب القرص على حامل الأقرص.
- يجب مراعاة أن يكون وجه التقطيع/وجه البشر المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى. انتبه 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 الأقرص. 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 تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع.

- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع.
- اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.



خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقرص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقرص التقطيع إلا من الإطار فقط!



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين -

سميك/رفع (14)

لتقطيع الفواكه والخضروات.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين: «1» لوجه التقطيع السميك «3» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -

خشن/ناعم (15)

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين: «2» لوجه البشر الخشن «4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) أنواع الجبن اللينة يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7 (4).



قرص تقطيع أصابع البطاطا

(البطاطس) (16)

لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

تنبيه:

يتم تركيب قرص تقطيع أصابع البطاطا مع مراعاة أن تكون السكين مشيرة لأعلى.

وتوجد أقرص صالحة للاستخدام في أغراض أخرى يمكن الحصول عليها في المتاجر المتخصصة (أنظر فصل «ملحقات كيميالية خاصة»).

## إعداد الجهاز للاستخدام

- قبل الاستخدام يجب تركيب المضرب.
- ادخل كلاب العجين في وحدة التحريك وادفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة B-5b).

## الصورة B

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- تركيب السكين المتنوعة الاستخدام/كلاب العجين:
  - ادخل محور الإدارة في حامل أدوات الاستخدام واضغطه للداخل حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
  - ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
  - ركب السكين المتنوعة الاستخدام/كلاب العجين في حامل أدوات الاستخدام ثم اتركه.
- تركيب المضرب:
  - ركب محور الإدارة في الوعاء.
  - ركب المضرب على محور الإدارة من خلال الإدارة بخفة.

## انتبه!



يجب دائماً عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

- يتم تعبئة المكونات.
- ركب الغطاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب اسطوانة الدفع ووحدة اسطوانة الدفع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- 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.

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي واخرجه بالطول المطلوب.

## وعاء مجهز بمحقات إضافية/أدوات استخدام

## خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!



لا تقحم يدك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع (7). 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.

## انتبه!



عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركباً ويكون الغطاء مركباً في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.

## السكين المتنوعة الاستخدام (10)



لتفتيت وتخريط مواد غذائية.

## خطر الإصابة بجروح بفعل السكين

## الحاد!



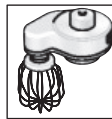
يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين.

## كلاب العجين (11)



لتقليب ولعجن عجين ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها.

## المضرب (12)



للقشدة وزلال (بياض) البيض الخفوق والعجانن الخفيفة. غير صالح لإعداد مكونات صلبة.



- 15 قرص بشرة بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم
- 16 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس) \*
- 17 عصارة موالح \*
- (a) سلة مصفاة
- (b) تجهيزة عصر مخروطية الشكل
- 18 تجهيزة تقطيع مكعبات \*
- (a) محور إدارة 2
- (b) حامل أداة عمل رئيسي
- (c) قوامط إغلاق
- (d) تجهيزة سكين
- (e) قرص تقطيع مكعبات
- (f) غطاء سكين
- (g) قطعة تنظيف شبكة التقطيع
- 19 قطاعة متنوعة الاستخدام \*
- (a) وعاء بوحدة إدارة
- (b) غطاء
- 20 الخلاط
- (a) وعاء خلط بوحدة إدارة
- (b) غطاء
- (c) فتحة للإضافة اللاحقة
- (d) قمع
- 21 كيس للملحقات التكميلية
- \* لا يكون مجهزا في بعض الطرازات.

### استخدام الجهاز

ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها، انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».



انتبه!

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار (1) وحده دون غيره. إيقاف التشغيل من خلال فتح الغطاء (6, 19b, 20b) يؤدي إلى إحداث أضرار بالجهاز.



تنبيه هام!

الوعاء (5)، غطاء/وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام (19)، ووعاء الخلط (20a) غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر)!

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة A).

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.



### هيكل المحرك

#### 1 مفتاح دوار

off/0 = إيقاف

M = تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. min/max ( = سرعة العمل قابلة للضبط حسب الرغبة بدون تدرج ثابت من عدد دورات منخفض إلى عدد دورات عالي.

Pulse = زمنية بعدد الدورات الأقصى. يوصى

باستخدامه لإعداد مخفوقات حليب (مilk شيك) على سبيل المثال.

#### 2 مبین ضوئي حالة التشغيل

يضيء أثناء التشغيل.

يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

#### 3 وحدة إدارة

#### 4 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

وعاء مجهز بملحقات إضافية

#### 5 وعاء

#### 6 غطاء

#### 7a اسطوانة دفع

#### 7b وحدة اسطوانة دفع

#### أدوات الاستخدام

#### 8 محور إدارة 1

#### 9 حامل أدوات الاستخدام

#### 10 سكين متنوعة الاستخدام مع واقي سكين

#### 11 كلاب عجین

#### 12 مضرب

#### 13 حامل أقراص

#### 14 قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - سميك/رفيع

### خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع. 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.

### خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في واقي السكين. لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

### خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي لإناء الخلاط إذا كان مركباً! لا تقم بتركيب إناء الخلاط أو فصله إلا إذا الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل. تجنب لمس سكين الخلاط بيدك دون حماية.

ويُستحسن استخدام فرشاة لتنظيف السكين.

### 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 المكونات للرجوة 0,4 لتر.

### ▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



## ▲ تنبيهات سلامة عمومية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

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

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. من قبل أطفال بدون أن يكون جاري الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

## ▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### خطر حدوث إصابات

#### خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي. لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوُضْع المشار إليه بـ "off/0") وقابس الجهاز مفصلاً عن المقبس. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

## المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم .....
ar-4	نظرة عامة .....
ar-5	استخدام الجهاز .....
ar-11	توصيات بشأن الاستخدام .....
ar-11	تنظيف الجهاز والعناية به .....
ar-13	الحفاظ على الجهاز .....
	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-13	أثناء التشغيل .....
ar-14	كملحقات إضافية .....
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-14	الأجهزة المستهلكة .....
ar-14	الضمان .....

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

## من أجل سلامتكم

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

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

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

الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل للفترات المعتادة لذلك. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (أنظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»).

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

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

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

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

### AL Republika e Shqipërisë, Albania

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

### AT Österreich, Austria

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

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

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

### BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

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

### BE Belgique, België, Belgium

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

### BG Bulgaria

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

### BH Bahrain, مملكة البحرين

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

### BY Belarus, Беларусь

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

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

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

### CY Cyprus, Κύπρος

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

### CZ Česká Republika, Czech Republic

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

### DK Danmark, Denmark

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

### EE Eesti, Estonia

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

### ES España, Spain

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

**FI Suomi, Finland**

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

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 Saint-Ouen cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 12 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com  
www.siemens-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit:  
www.siemens-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0844 892 8999\*

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

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakies Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(αστική χρέωση)  
www.siemens-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:siemens.hk.service@  
bshg.com  
www.siemens-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrésrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu  
www.siemens-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.siemens-home.com/ie

**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.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

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

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:  
lux-service.electromanager@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

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

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok. 3

1000 Skopje

Tel.: 022 454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:gorenec@yahoo.com

**MT Malta**

Aplan Limited

The Atrium

Mriehel by Pass

BKR3000 Birkirkara

Tel.: 025 495 122

Fax: 021 480 598

mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.

Taurusavenue 36

2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:

Tel.: 088 424 4020

Fax: 088 424 4845

mailto:siemens-contactcenter@

bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 088 424 4020

Fax: 088 424 4801

mailto:siemens-onderdelen@

bshg.com

www.siemens-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S

Grensesvingen 9

0661 Oslo

Tel.: 22 66 06 46

Fax: 22 66 05 55

mailto:Siemens-Service-NO@

bshg.com

www.siemens-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F 2, 4 Orbit Drive

Mairangi Bay

Auckland 0632

Tel.: 09 477 0492

Fax: 09 477 2647

mailto:bshnz-cs@bshg.com

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa

Domowego sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183

02-222 Warszawa

Centrala Serwisu:

Tel.: 801 191 534

Fax: 022 572 7709

mailto:Serwis.Fabryczny@

bshg.com

www.siemens-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos, Lda.

Rua Alto do Montijo, n° 15

2790-012 Carnaxide

Tel.: 707 500 545\*

Fax: 214 250 701

mailto:

siemens.electrodomesticos.pt@

bshg.com

www.siemens-home.com/pt

\*(PT 0, 10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.

Sos. Bucuresti-Ploiesti,

nr. 19-21, sect.1

13682 Bucuresti

Tel.: 021 203 9748

Fax: 021 203 9733

mailto:service.romania@bshg.com

www.siemens-home.com/ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"

Сервис от производителя

Малая Калужская 19/1

119071 Москва

тел.: 495 737 2962

mailto:mok-kdhl@bshg.com

www.siemens-home.com

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB

Landsvägen 32

169 29 Solna

Tel.: 0771 11 22 77 local rate

mailto:Siemens-Service-SE@

bshg.com

www.siemens-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.

TECHPLACE I and

Mo Kio Avenue 10

Block 4012 #01-01

569628 Singapore

Tel.: 6751 5000

Fax: 6751 5005

mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.

Litostrojska 48

1000 Ljubljana

Tel.: 01 583 07 00

Fax: 01 583 08 89

mailto:informacije.servis@

bshg.com

www.siemens-home.si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Organizačná zložka Bratislava

Galvaniho 17/C

821 04 Bratislava

Tel.: 02 4445 2041

mailto:opravy@bshg.com

www.siemens-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi

ve Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi

Balkan Caddesi No: 51

34771 Ümraniye, İstanbul

Tel.: 0 216 444 6688\*

Fax: 0 216 528 9188

mailto:careline.turkey@bshg.com

www.siemens-home.com/tr

\*Çağrı merkezini sabit hatlardan

aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,

cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye

göre değişiklik göstermektedir

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"

тел.: 044 4902095

mailto:bsh-service.ua@bshg.com

www.siemens-home.com.ua

**US United States of America**

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA, 92614

Tel.: 866 447 4363 toll-free

Fax: 949 437 7000

mailto:siemens-usa-questions@

bshg.com

www.siemens-home.com

**XK Kosovo**

NTP GAMA

Rruga Mag Pristine-Ferizaj

70000 Ferizaj

Tel.: 0290 321 434

Tel.: 00377 44 172 309

mailto:a\_service@

gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.

Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>

11070 Novi Beograd

Tel.: 011 205 23 97

Fax: 011 205 23 89

mailto:informacije.servis-sr@

bshg.com

www.siemens-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.

15th Road Randjespark

Private Bag X36, Randjespark

1685 Midrand – Johannesburg

Tel.: 086 002 6724

Fax: 086 617 1780

mailto:applianceserviceza@

bshg.com

www.siemens-home.com

## Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**

08/14



8001007747/12.2014

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, el, tr, ru, ar

## Siemens Info Line

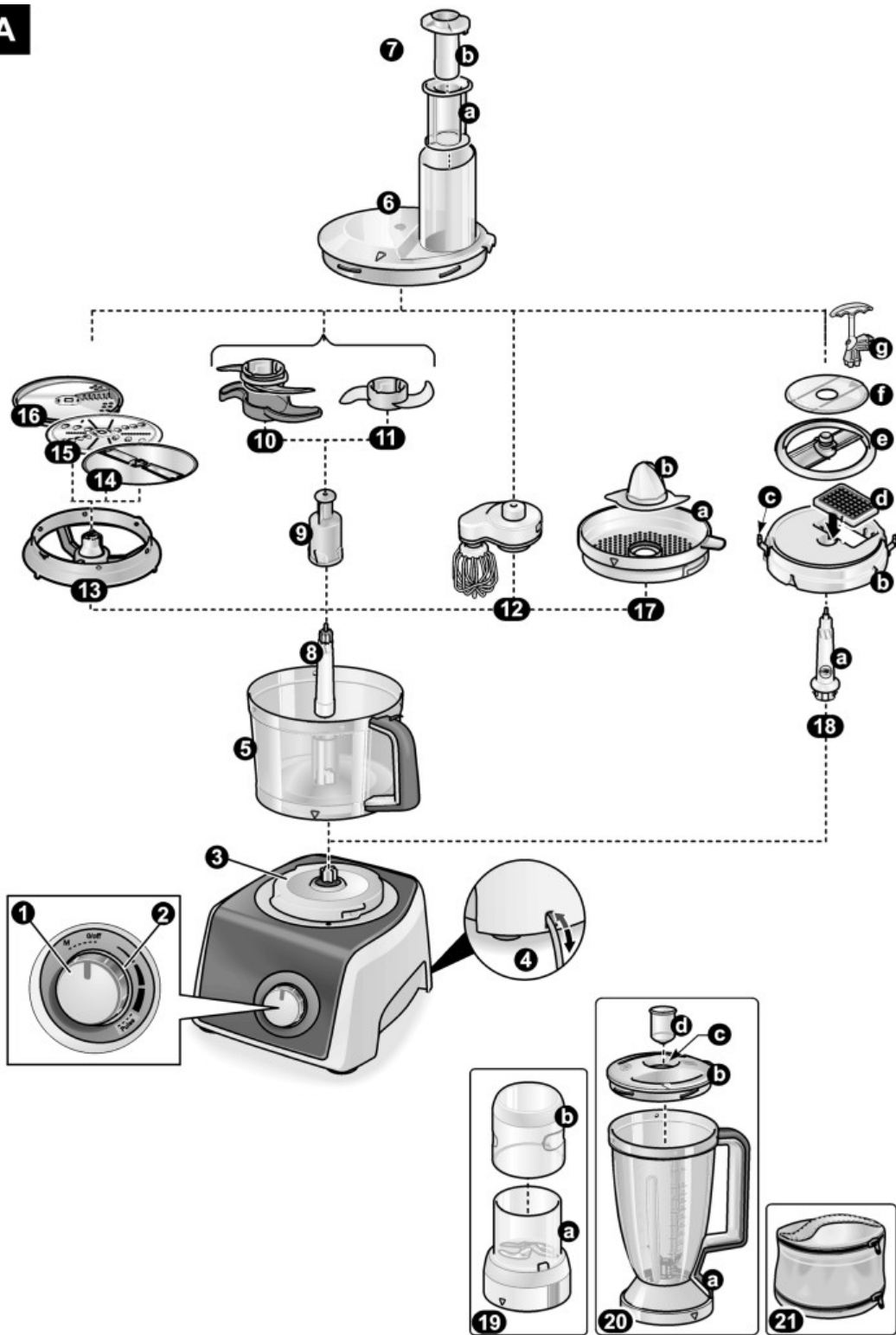
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

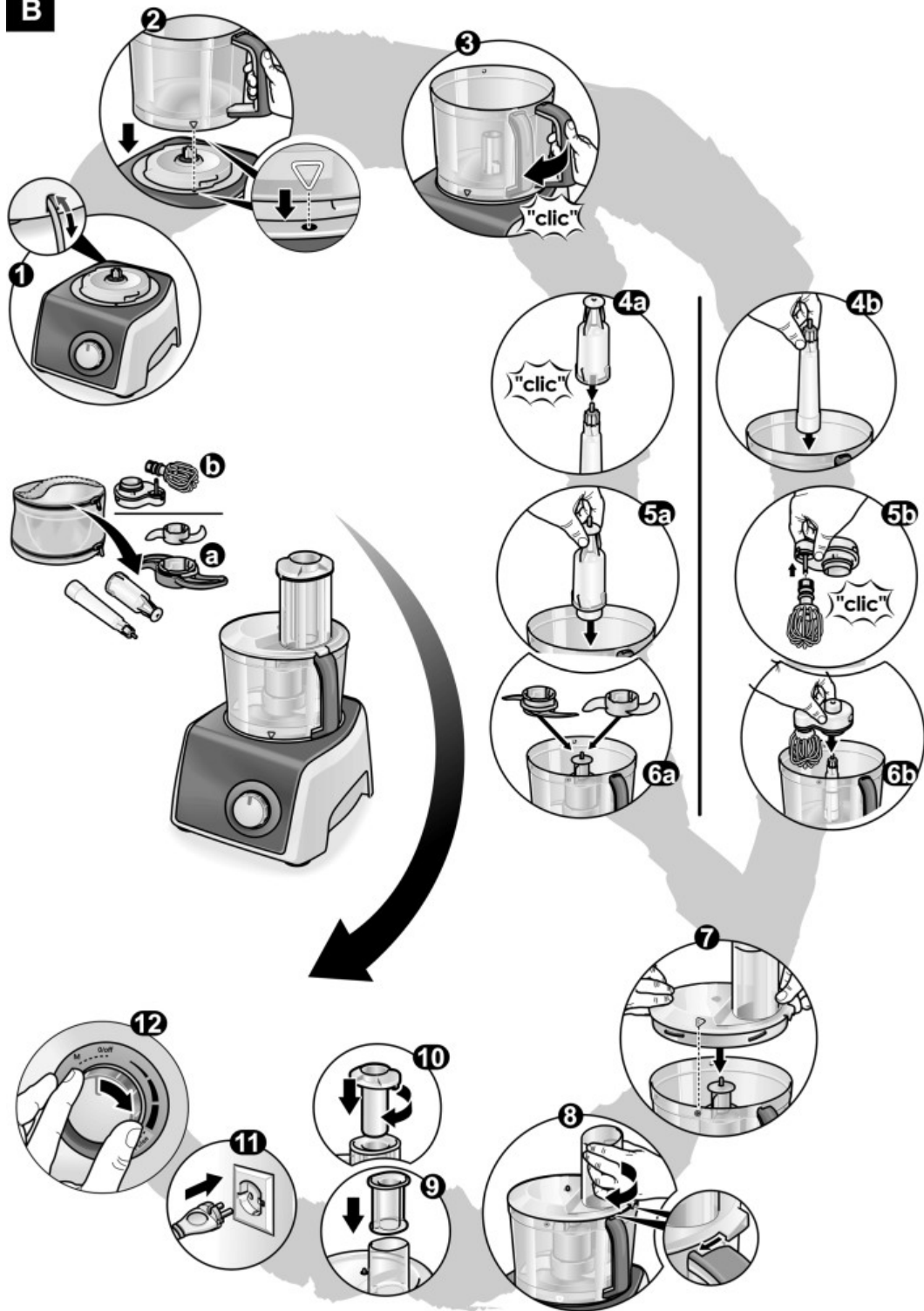
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

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

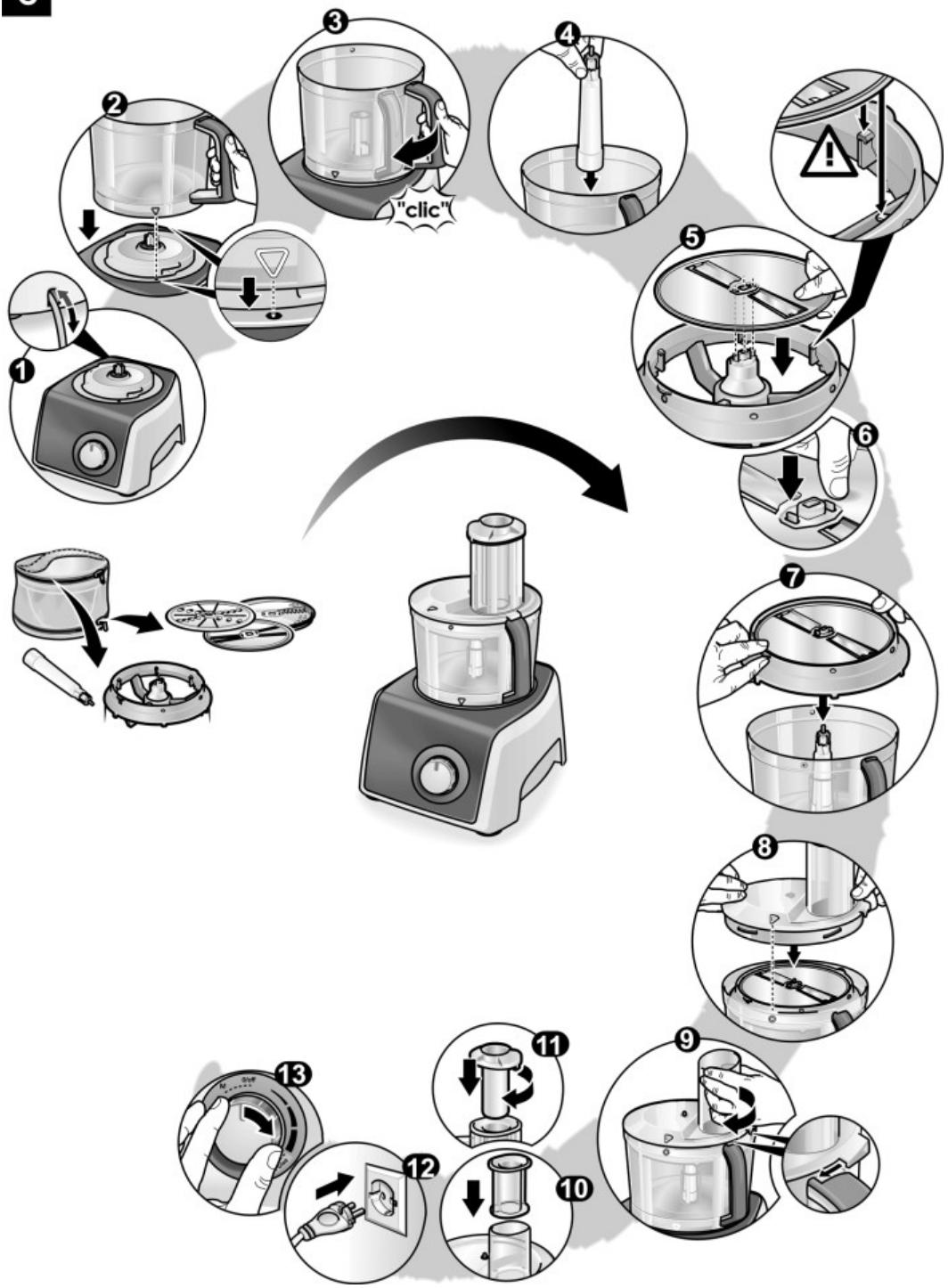
Nur für Deutschland gültig!



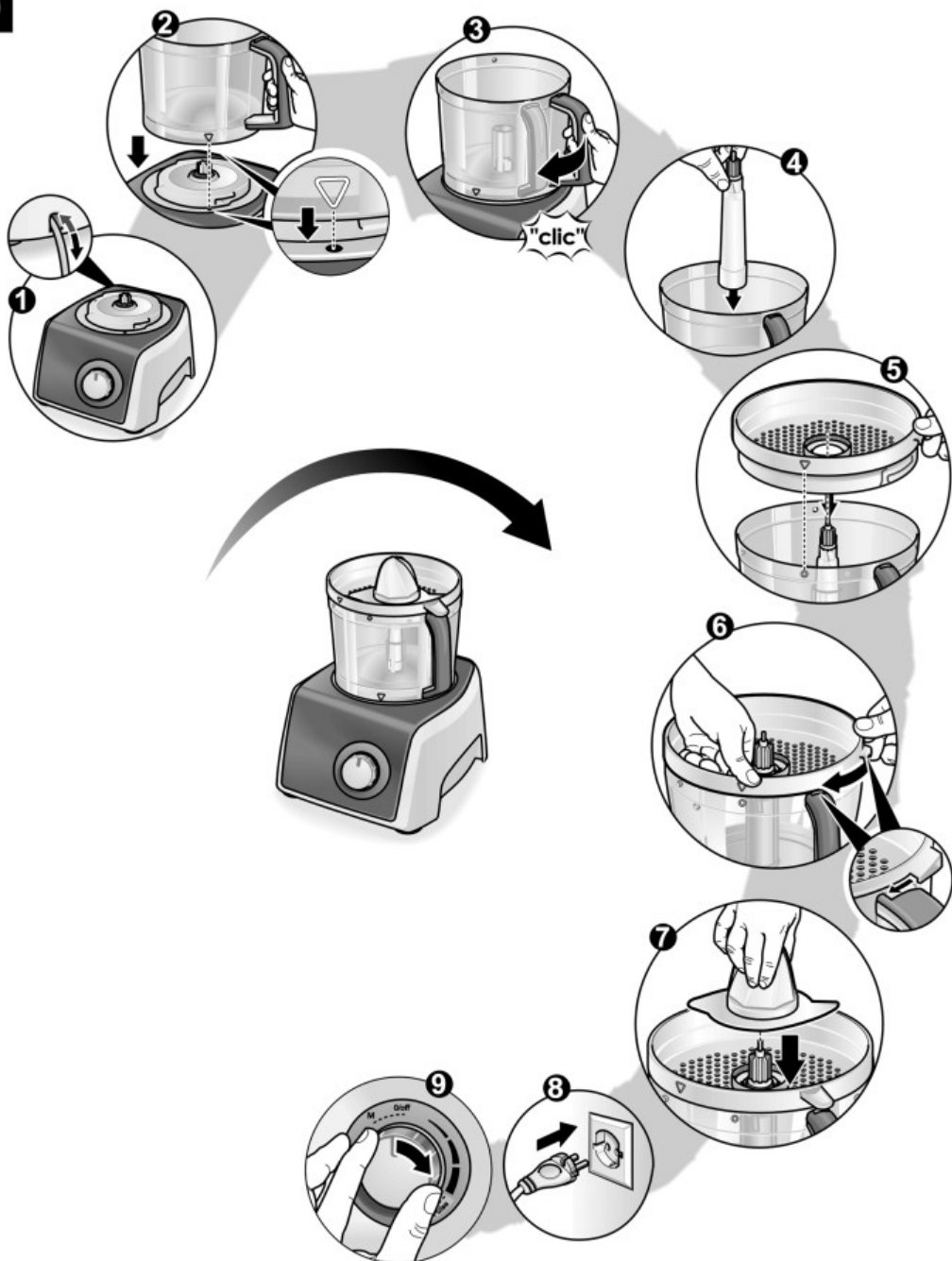
**A**

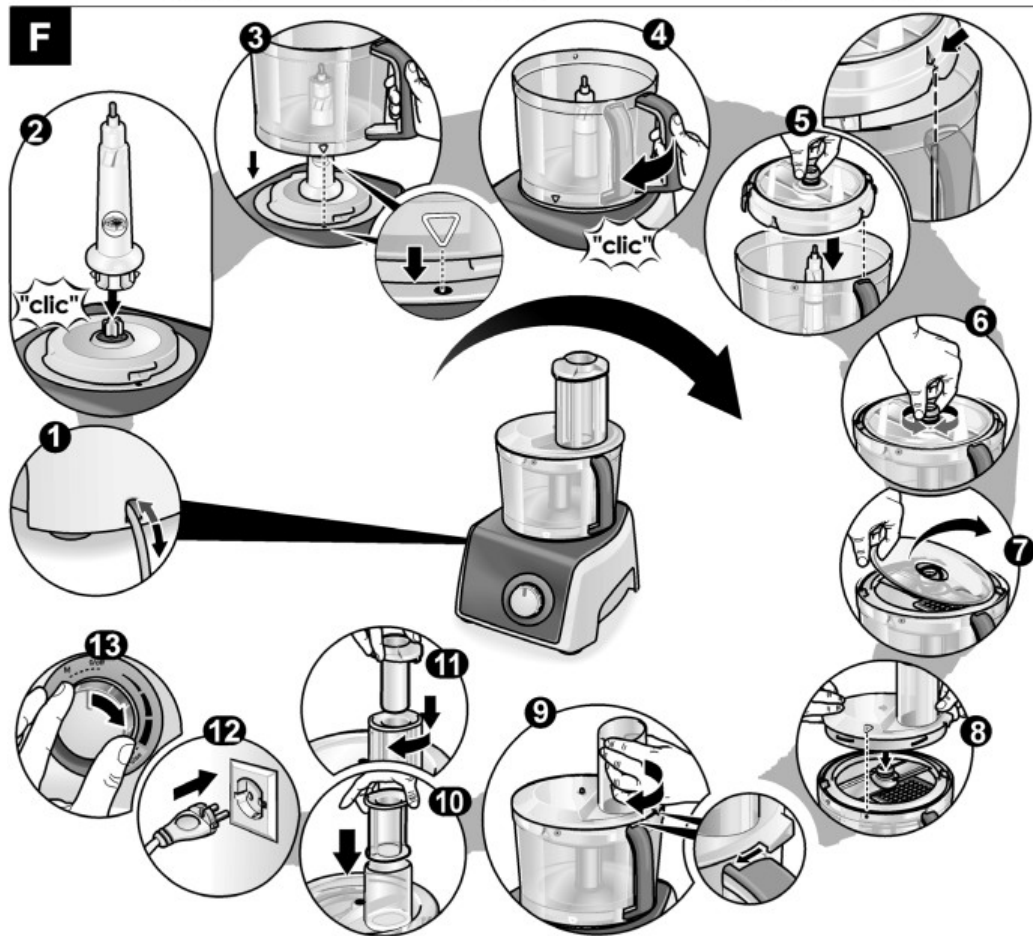
**B**

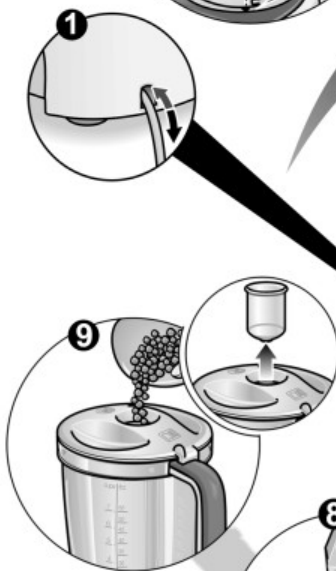
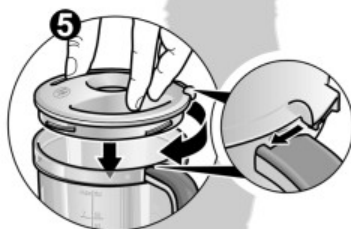
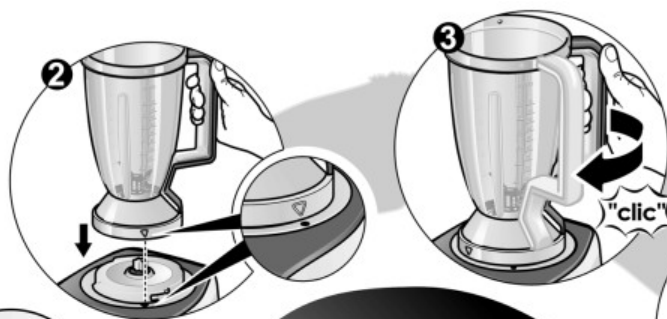
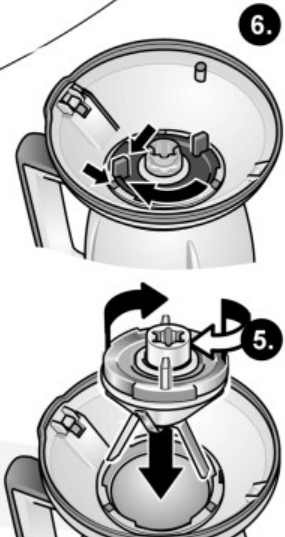
C

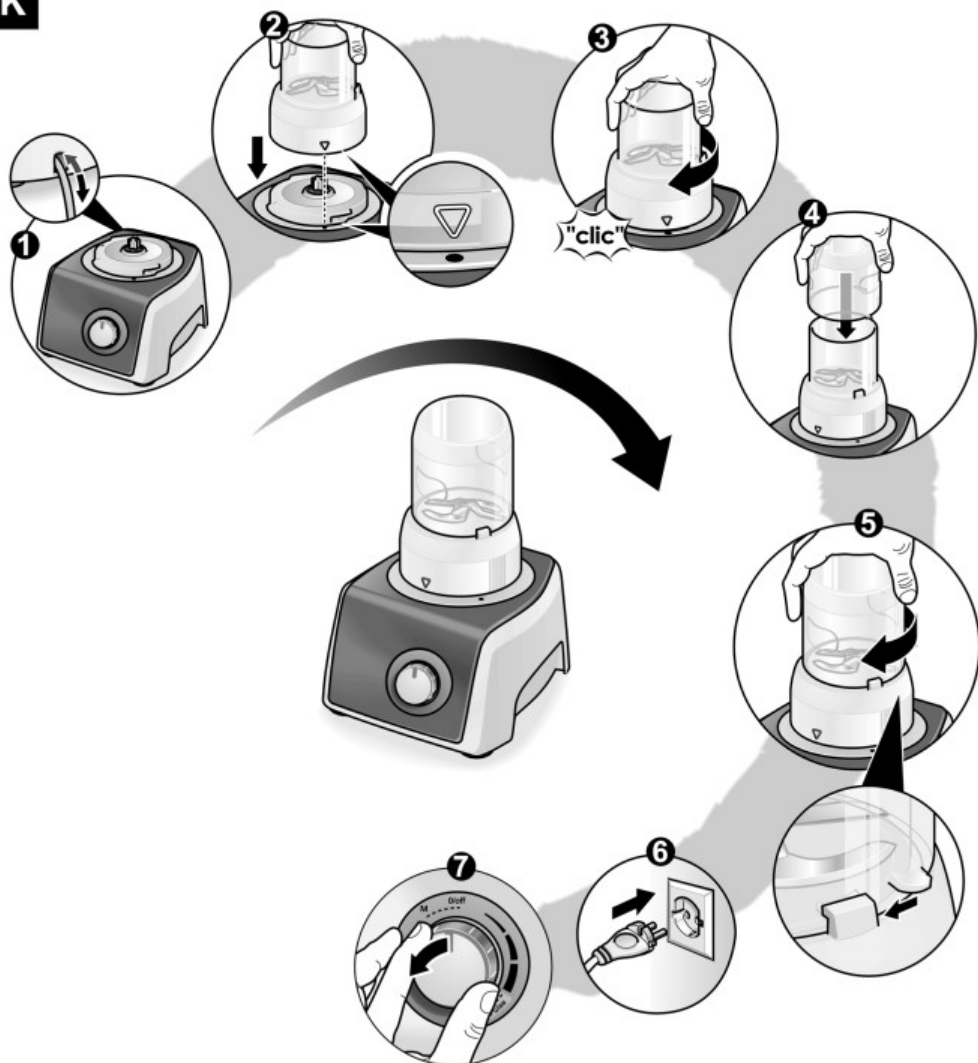
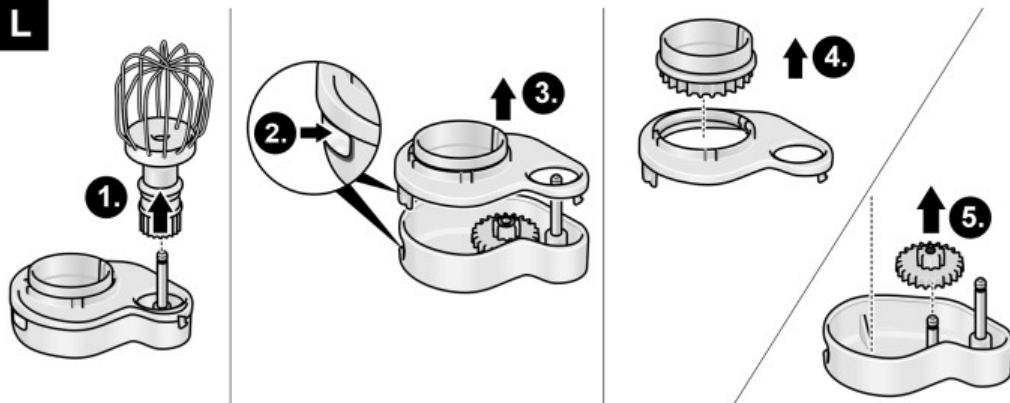


**D**

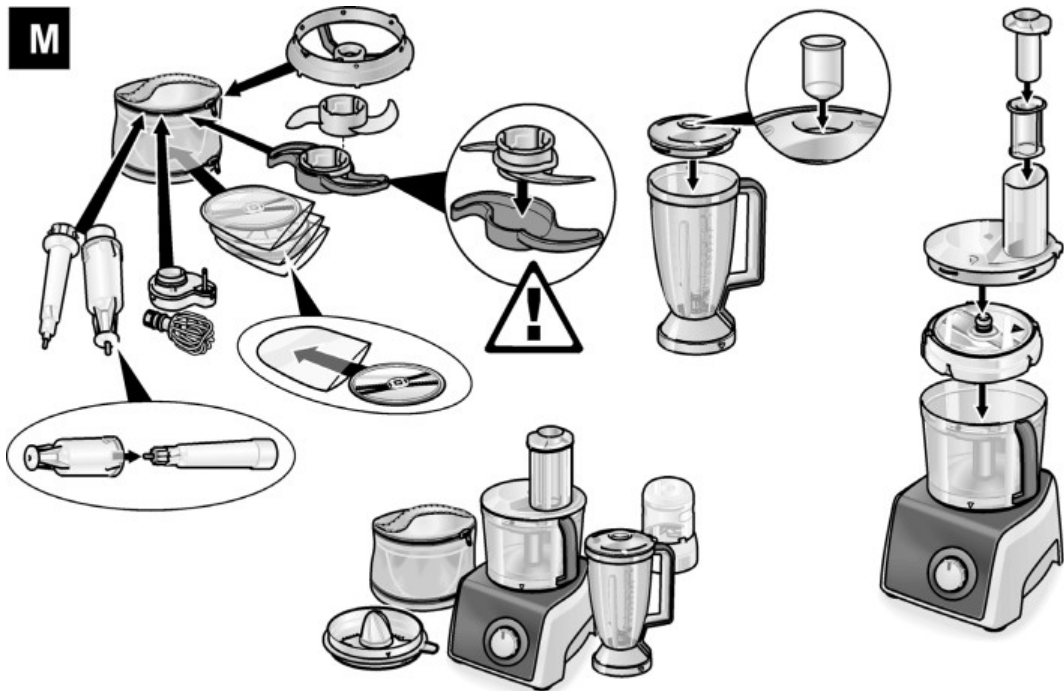











**H****J**









**K****L**

**M**



**N**

							
MK82010	✓	✓	✓	✓	✓		✓
MK82020	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MK860FQ1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

		 		 		
MK82010	✓	✓				
MK82020	✓	✓				
MK860FQ1	✓	✓			✓	✓