

# SIEMENS



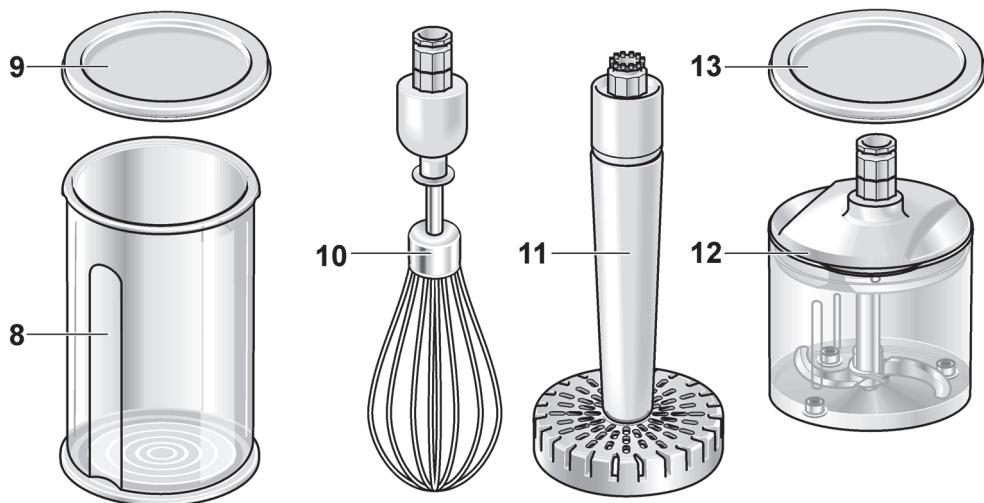
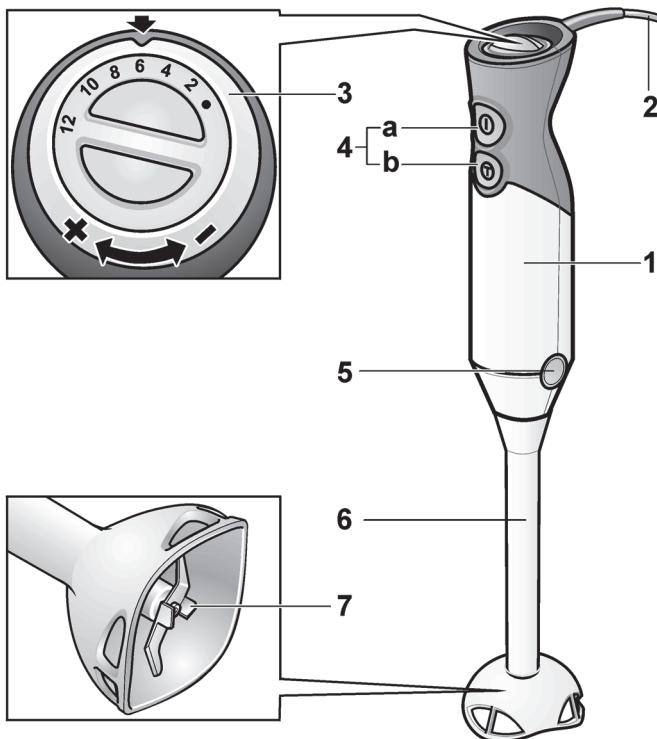
## MQ66.../MQ67...

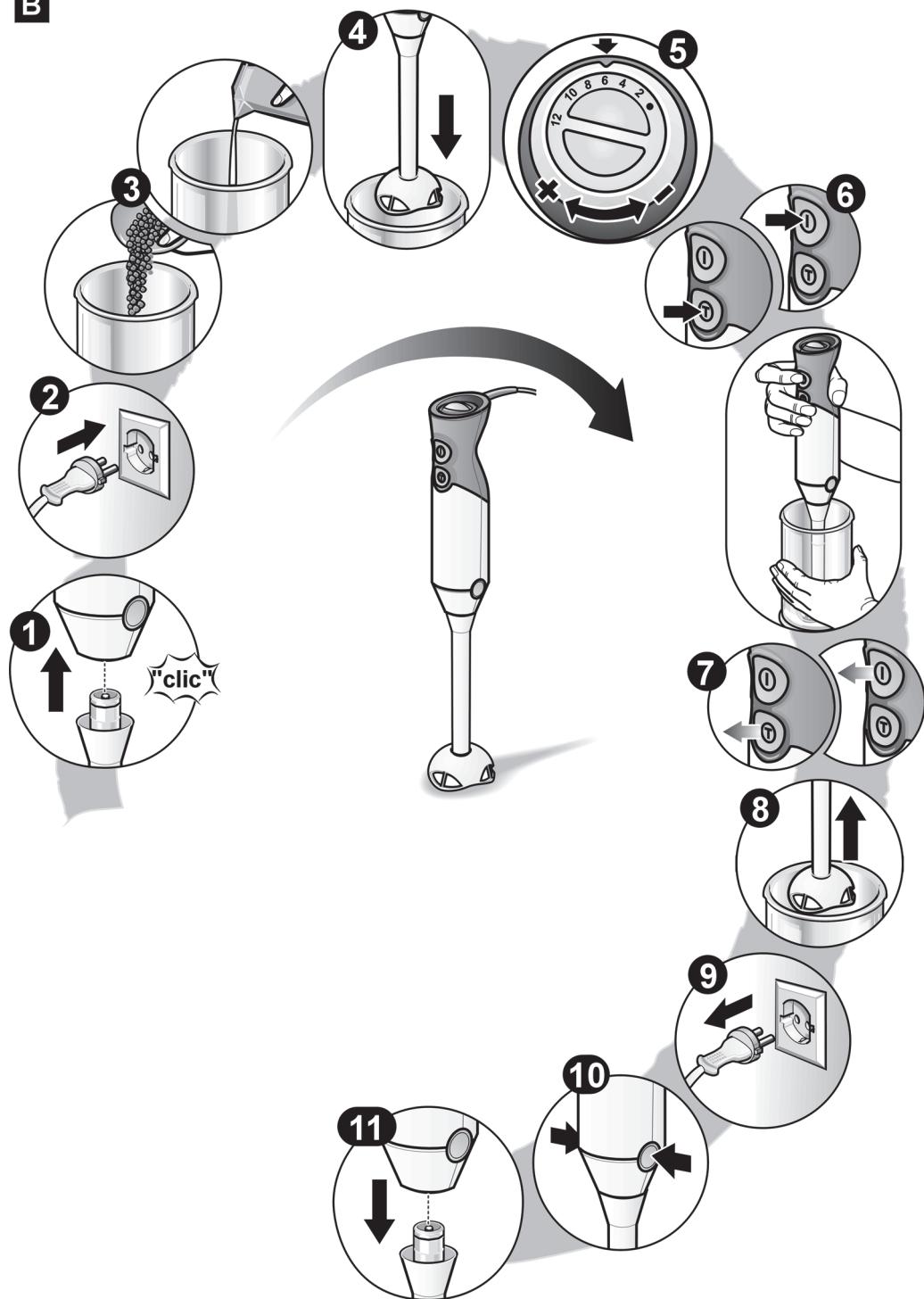
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

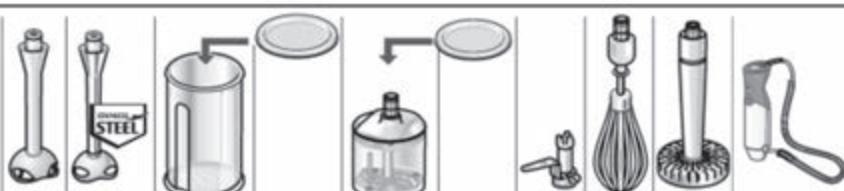
**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning

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

Register  
your  
product  
online

**A**

**B**

**C**

MQ66020	X		X	X	X	X	
MQ66120		X	X	X	X	X	
MQ66155		X	X	X	X	X	X X
MQ67110		X	X	X			X
MQ67170	X	X	X	X	X	X X	X



de	Deutsch .....	3
en	English .....	8
fr	Français .....	12
it	Italiano .....	17
nl	Nederlands .....	22
da	Dansk .....	27
no	Norsk .....	31
sv	Svenska .....	35
fi	Suomi .....	39
el	Ελληνικά .....	43
tr	Türkçe .....	49
kk	Қазақша .....	56
ru	Русский .....	61
ar	عربي .....	71

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

## Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit .....	3
Auf einen Blick .....	5
Bedienen .....	5
Reinigen .....	6
Hilfe bei Störungen (MQ67...) .....	6
Rezepte und Tipps .....	6
Hinweise zur Entsorgung .....	7
Garantiebedingungen .....	7

## Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

## **⚠ Generelle Sicherheitshinweise**

### **Stromschlag-Gefahr**

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

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

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

---

## **⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

---

### **Verletzungsgefahr**

#### **Stromschlag-Gefahr**

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Heißes Mixgut vor der Verarbeitung mit dem Mixer auf 80 °C oder weniger abkühlen lassen! Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen. Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

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

Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

---

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

## Auf einen Blick

### **Bild A**

#### 1 Grundgerät

#### 2 Netzkabel

#### 3 Drehzahlregelung

Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar zwischen niedrigster (●) und höchster (12) Drehzahl (nur in Verbindung mit Taste 4a).

#### 4 Einschalttaste

a Regelbare Geschwindigkeit (mit Drehzahlregelung 3)

b Turbo-Geschwindigkeit

Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (a oder b) gedrückt ist.

Die Turbo-Geschwindigkeit wird für den Universalzerkleinerer verwendet (wenn im Lieferumfang enthalten).

#### 5 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

#### 6 Mixfuß

Kunststoff oder Metall (je nach Modell) Mixfuß aufsetzen und einrasten lassen.

#### 7 Mixfußmesser

#### 8 Mixbecher

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.

Je nach Modell:

#### 9 Deckel für Mixbecher

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

#### 10 Schneebesen mit Getriebe

#### 11 Stampferaufsatz mit Getriebe

#### 12 Universalzerkleinerer

#### 13 Deckel für Universalzerkleinerer

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657248).

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

## Bedienen

Das Gerät ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.

Zum Zerkleinern/Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, ..) den Universalzerkleinerer benutzen!

Zum Arbeiten wird die Verwendung des mitgelieferten Mixbechers empfohlen. Es können aber auch andere geeignete Gefäße verwendet werden.

### Achtung!

*Der Boden des verwendeten Gefäßes darf keine Erhebungen oder Absätze aufweisen.*

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

### Bild B

- Netzkabel vollständig abwickeln.

- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.

- Netzstecker einstecken.

- Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes hohes Gefäß einfüllen.

**i** Der Stabmixer funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (**Bild B-5**). Bei Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen (z. B. Müsli in Joghurt) wird empfohlen, eine niedrige Drehzahlstufe zu verwenden.

Die hohen Drehzahlstufen sind für die Verarbeitung von festeren Lebensmitteln zu empfehlen.

- Stabmixer und Becher fest halten.

- Stabmixer durch Druck auf die gewünschte Einschalttaste einschalten.

**i** Beim Einschalten den Stabmixer leicht schräg halten, um ein „Festsaugen“ am Boden des Mixbechers zu vermeiden.

Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.

- i** Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist.  
Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

## Reinigen

### Achtung!

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

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

- i** Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl und Karotten entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Netzstecker ziehen!
  - Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
  - Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
  - Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
  - Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

### Hinweis:

*Bei Geräten mit Spiralkabel:  
Kabel niemals um das Gerät wickeln!*

## Hilfe bei Störungen (MQ67...)

Störung	Abhilfe
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	Die Überlastsicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.</li> <li>• Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlast-sicherung zu deaktivieren.</li> <li>• Gerät wieder einschalten.</li> </ul>

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Rezepte und Tipps

### Mayonnaise

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)  
1 EL Senf  
1 EL Zitronensaft oder Essig  
200–250 ml Öl  
Salz, Pfeffer nach Geschmack  
Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!
- Zutaten in den Becher geben.
  - Stabmixer auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Turbo-Geschwindigkeit), bis die Mischung emulgiert.
  - Den eingeschalteten Mixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

**Tipp:** Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.

### Gemüsesuppe

- 300 g Kartoffeln  
200 g Möhren  
1 kleines Stück Sellerie  
2 Tomaten  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
2 l Wasser  
Salz, Pfeffer nach Geschmack
- Tomaten häuten und entkernen.
  - Geputztes und gewaschenes Gemüse in Stücke schneiden und in der heißen Butter dünsten.
  - Wasser zugeben und salzen.
  - Alles 20–25 Min. kochen lassen.
  - Topf vom Herd nehmen.
  - Mit dem Mixer die Suppe im Topf pürieren.
  - Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Crêpes-Teig

- 250 ml Milch  
1 Ei  
100 g Mehl  
25 g zerlassene abgekühlte Butter
- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Becher geben und zu einem glatten Teig mixen.

## Milchmixgetränke

1 Glas Milch  
6 große Erdbeeren  
oder

10 Himbeeren oder  
1 Banane (in Scheiben schneiden)  
● Zutaten in den Becher geben und mixen.  
● Nach Belieben zuckern.

**Tipp:**

Für einen Milch-Shake geben Sie eine Kugel Eis dazu oder nehmen Sie sehr kalte Milch.

## Hinweise zur Entsorgung



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

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

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

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite.

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.

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

## Contents

For your safety . . . . .	8
Overview . . . . .	9
Operation . . . . .	10
Cleaning . . . . .	10
Troubleshooting (MQ67...) . . . . .	9
Recipes and tips . . . . .	11
Disposal . . . . .	11
Guarantee . . . . .	11

## For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food. It must not be used for processing other objects or substances.

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

### General safety instructions

#### Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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**

Do not use the hand blender with damp hands and do not operate it at no load.

Do not immerse the appliance in liquid above the blender foot-base unit connection point.

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave hot food to cool down to at least 80 °C before processing with the blender!

Operate the hand blender with original accessories only.

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill.

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

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

Never grip the blade in the blender foot.

Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

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

## **Overview**

### **Fig. A**

#### **1 Base unit**

#### **2 Power cord**

#### **3 Speed control**

Operating speed can be adjusted steplessly between the lowest (●) and highest (12) speed (only in conjunction with button 4a).

#### **4 ON button**

a Controllable speed  
(with speed control 3)

b Turbo speed

The hand blender remains switched on as long as the On button (a or b) is pressed.

The turbo speed is used for the universal cutter (if included in delivery).

#### **5 Release buttons**

To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.

#### **6 Blender foot**

Plastic or metal (depending on model).

Attach the blender foot and lock into position.

#### **7 Blender blade**

#### **8 Blender jug**

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

For some models:

#### **9 Lid for blender jug**

Place the lid on the blender jug to keep in the processed ingredients.

#### **10 Whisk with gear**

#### **11 Masher attachment with gear**

#### **12 Universal cutter**

#### **13 Lid for universal cutter**

Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 657248).

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe). You can find the recipe in the instructions for use of the universal cutter.

## Operation

The appliance is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables.

For puréeing soups.

Use the universal cutter for cutting/chopping raw food (onions, garlic, herbs)!

It is recommended to use the supplied blender jug. However, other suitable receptacles can also be used.

### **Attention!**

*The bottom of the receptacle which you use must not have any bumps or recesses.*

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

### **Fig. B**

- Completely unwind the power cord.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Place food in the blender jug or another tall receptacle.

**i** The appliance works better if there is some liquid in the ingredients.

- Set the required speed with the speed control (Fig. B-5).

It is recommended to use a low speed setting for liquids, hot food and for mixing (e.g. muesli in yoghurt). The high speed settings are recommended for the processing of more solid foods.

- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender by pressing the required On button.

**i** When switching on the hand blender, hold it at a slight angle to prevent it from "sticking" to the bottom of the blender jug.

The hand blender remains switched on as long as the On button is pressed.

**i** To prevent the ingredients from splashing, do not press the On button until the blender foot has been immersed in the ingredients. Always switch off the hand blender before taking it out of the processed food.

- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

## Cleaning

### **Attention!**

*Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.*

*Do not use a steam cleaner!*

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

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

- Pull out the mains plug!
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

### **Note:**

*Appliances with spiral cable:*

*Never wind the cable around the appliance!*

## Troubleshooting (MQ67...)

Fault	Remedial action
The appliance switches off while it is being used or the speed indicator (if fitted) starts flashing.	<p>The overload protection feature has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Switch off the appliance and pull out the mains plug.</li> <li>● Leave the appliance to cool down for approx. 1 hour in order to deactivate the overload protection device.</li> <li>● Switch on the appliance again.</li> </ul>

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

## Recipes and tips

### Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tbs. mustard

1 tbs. lemon juice or vinegar

200–250 ml oil

Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place hand blender at the bottom of the jug and switch on (turbo speed) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

**Tip:** According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only.

However, use only half the amount of oil.

### Vegetable soup

300 g potatoes

200 g carrots

1 small stick of celery

2 tomatoes

1 onion

50 g butter

2 l water

Salt, pepper to taste

- Skin and seed the tomatoes.
- Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in the hot butter.
- Add water and salt.
- Leave to cook for a good 20–25 min.
- Take the pan off the cooker.
- Purée the soup in the pan with the blender.
- Season with salt and pepper.

### Crêpes dough

250 ml milk

1 egg

100 g flour

25 g melted cooled butter

- Put all ingredients in the jug in the indicated sequence and blend to a smooth dough.

### Blended milk drinks

1 glass of milk

6 large strawberries

or

10 raspberries or

1 banana (sliced)

- Put the ingredients in the jug and blend.
- Add sugar to taste.

#### Tip:

For a milk shake add a scoop of ice cream or use very cold milk.

### 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.

### Guarantee

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

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

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

*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 .....	12
Vue d'ensemble .....	14
Utilisation .....	14
Nettoyer .....	15
Dérangements et remèdes (MQ67...) .....	15
Recettes et astuces .....	15
Mise au rebutt .....	16
Garantie .....	16

## Pour votre sécurité

**Veuillez 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 p. ex. 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.

L'appareil ne convient que pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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

## Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

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

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

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

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

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

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

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

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

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

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

### **Risque de blessure**

#### **Risque d'électrocution**

N'utilisez pas le mixeur plongeant avec les mains mouillées et ne le faites pas tourner à vide.

Lorsque vous plongez le mixeur dans un liquide, veillez à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base.

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

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projection de liquide.

Ne posez jamais le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne l'utilisez jamais dans des produits à mélanger très chauds.

Avant de plonger le pied mixeur dans des produits très chauds, attendez qu'ils soient revenus à moins de 80 °C ! Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirez préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

N'utilisez le mixeur plongeant qu'équipé de ses accessoires d'origine.

Ne montez et démontez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile.

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

Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

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

N'approchez jamais les doigts de la lame située dans le pied mixeur.

Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse.

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

## Vue d'ensemble

### Figure A

- 1 Appareil de base**
- 2 Le cordon d'alimentation électrique**
- 3 Molette de régulation**

Vitesse de travail réglable en continu entre la vitesse la plus basse (**●**) et la plus haute (**12**), seulement en association avec la touche **4a**.

- 4 Touche d'enclenchement**

- a Vitesse réglable (par la molette **3**)
- b Haute vitesse

Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur une touche (**a** ou **b**). La vitesse turbo s'utilise avec le broyeur universel (si livré d'origine).

- 5 Touches de déverrouillage**

Pour retirer le pied mixeur appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage.

- 6 Pied mixeur**

Matière plastique ou métal (selon le modèle). Posez le pied mixeur puis clipsez-les.

- 7 Lame du pied mixeur**

- 8 Bol mixeur**

Utilisez l'appareil dans le bol mixeur pour empêcher les projections d'aliments.

Selon le modèle :

- 9 Couvercle pour le bol mixeur**

Posez le couvercle sur le bol mixeur pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

- 10 Fouet avec transmission**

- 11 Accessoire pour réduire en purée, avec transmission**

- 12 Broyeur universel**

- 13 Couvercle pour le broyeur universel**

Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 657248).

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

## Utilisation

L'appareil convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et légumes cuits. Pour réduire les soupes en purée.

Pour broyer / hacher les produits alimentaires crus (oignons, ail, herbe culinaires, ..), utilisez le broyeur universel !

Pour travailler, nous recommandons d'utiliser le bol mixeur livré d'origine.

Toutefois, il est également possible d'utiliser d'autres récipients appropriés.

### Attention !

*Le fond du récipient utilisé ne doit comporter ni protubérance ni creux.*

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

### Figure B

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez le pied mixeur sur l'appareil de base puis clipsez-les.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.

**i** Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les produits alimentaires à traiter se trouvent dans du liquide.

- Réglez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse (Figure B-5).

Avec les liquides, les produits mélangés très chauds et pour incorporer p. ex. du muesli dans du yaourt, il est recommandé d'utiliser un niveau de vitesse inférieur. Les hauts niveaux de vitesse sont recommandés pour préparer les aliments plutôt fermes.

- Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.

- Pour allumer le mixeur plongeant, appuyez sur la touche d'allumage souhaitée.

**i** Au moment d'allumer le mixeur plongeant, maintenez-le légèrement en biais pour empêcher un « effet ventouse » au fond du bol mixeur. Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur la touche.

## Dérangements et remèdes (MQ67...)

Dérangement	Remède
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation ou l'indicateur de vitesse (si présent) se met à clignoter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.</li> <li>Laissez l'appareil refroidir pendant env. 1 heures, temps nécessaire au disjoncteur anti-surcharge pour se désactiver.</li> <li>Rallumez ensuite l'appareil.</li> </ul>
	Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

## Recettes et astuces

### Mayonnaise

1 œuf (le jaune et le blanc)  
 1 c. à soupe de moutarde  
 1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre  
 200 à 250 ml d'huile

Salez et poivrez selon vos goûts

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le mixeur plongeant sur le fond du bol et allumez l'appareil (survetesse) jusqu'à ce que le mélange s'émulsionne.
- Ensuite, soulevez et abaissez lentement le mixeur jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

**Un conseil :** cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

### Soupe de légumes

300 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 petit morceau de céleri

2 tomates

1 oignon

50 g de beurre

2 l d'eau

Salez et poivrez selon vos goûts

**i** Pour éviter les projections d'aliments ainsi traités, n'appuyez sur la touche d'enclenchement qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol.

Eteignez toujours le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez le pied mixeur de l'appareil de base.

## Nettoyer

### Attention !

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

*N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !*

*Vous risquez d'endommager les surfaces.*

*N'utilisez pas de détergent abrasif.*

**i** Le traitement par exemple de choux rouges et de carottes teinte les pièces en matière plastique ; quelques gouttes d'huile alimentaire permettent de supprimer cette coloration.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant !
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.
- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez le pied mixeur sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

### Remarque :

*Sur les appareils à cordon en spirale : n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil !*

- Pelez les tomates et retirez les pépins.
- Découpez en morceaux les légumes préalablement brossés et lavés, puis faites-les revenir dans le beurre très chaud.
- Ajoutez l'eau et salez.
- Faites cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirez la casserole de la cuisinière.
- A l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduisez les légumes en purée.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.

## Pâte à crêpes

250 ml de lait

1 œuf

100 g de farine

25 g de beurre fondu que vous aurez laissé refroidir

- Versez tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

## Boissons lactées

1 verre de lait

6 grosses fraises

ou

10 framboises ou

1 banane (découpée en rondelles)

- Versez les ingrédients dans le bol puis passez-les au mixeur.
- Sucrez selon vos goûts.

### Un conseil :

Pour un milk-shake, ajoutez une boule de glace ou prenez du lait très froid.

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

## Garantie

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

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

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

**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 . . . . .	17
Guida rapida . . . . .	19
Uso . . . . .	19
Pulizia . . . . .	20
Rimedio in caso di guasti (MQ67...) . . . . .	20
Ricette e consigli . . . . .	20
Smaltimento . . . . .	21
Garanzia . . . . .	21

## Per la vostra sicurezza

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

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

## ⚠ Avvertenze di sicurezza generali

### Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

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

Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

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

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

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

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

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

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

---

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

### **Pericolo ferite**

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

Non usare il frullatore ad immersione con le mani umide, né farlo funzionare a vuoto.

Non immergere l'apparecchio nel liquido lavorato oltre il punto di unione fra piede frullatore ed apparecchio base.

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

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non deporre mai il piede frullatore su superfici molto calde, né utilizzarlo in alimenti da frullare bollenti. Prima di lavorare alimenti da frullare molto caldi con il frullatore, farli raffreddare ad almeno 80 °C!

Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

Usare il frullatore solo con gli accessori originali.

Appicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo.

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

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

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

Non introdurre mai le dita nel piede frullatore. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola.

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

## Guida rapida

### Figura A

#### 1 Apparecchio base

#### 2 Cavo d'alimentazione

#### 3 Regolazione del numero di giri

Velocità di lavoro a regolazione continua fra minimo (●) e massimo (12) (solo nell'uso con il pulsante 4a).

#### 4 Pulsante di accensione

a Velocità regolabile (con 3 velocità di regolazione della rotazione)

b Velocità turbo

Il frullatore ad immersione è acceso finché si tiene premuto un pulsante di accensione (a oppure b).

La velocità turbo si utilizza per il mini tritatutto (se compreso nella fornitura).

#### 5 Pulsanti di sblocco

Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.

#### 6 Piede frullatore

Plastica oppure metallo (a seconda del modello). Applicare ed arrestare il piede frullatore.

#### 7 Lama del piede frullatore

#### 8 Bicchiere frullatore

Impedisce gli spruzzi durante il lavoro nel bicchiere frullatore.

A seconda del modello:

#### 9 Coperchio per bicchiere frullatore

Applicare il coperchio sul bicchiere frullatore per conservare gli alimenti lavorati.

#### 10 Frusta per montare con ingranaggio

#### 11 Accessorio per purea con ingranaggio

#### 12 Mini tritatutto

#### 13 Coperchio per mini tritatutto

Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657248).

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

## Uso

L'apparecchio è idoneo per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta cotta e verdura.

Per frullare a puré le minestre.

Per sminuzzare/tritare alimenti crudi (cipolle, aglio, erbe aromatiche) usare il mini tritatutto!

Per la lavorazione si consiglia l'uso del bicchiere frullatore fornito a corredo.

Ma possono essere usati anche altri idonei contenitori.

### Attenzione!

*Il fondo del contenitore usato non deve presentare sporgenze o gradini.*

- Al primo uso pulire tutte le parti.

### Figura B

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Inserire il piede del frullatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore alto.

**i** Il frullatore ad immersione funziona meglio se fra gli alimenti da lavorare vi è un liquido.

- Regolare la velocità desiderata con il regolatore del numero di giri (**figura B-5**).
- Per liquidi, frullati molto caldi e per incorporare (ad es. müsli in yogurt) si consiglia, di utilizzare una velocità inferiore. Le velocità elevate sono consigliabili per lavorare alimenti più solidi.
- Mantenere ben fermi frullatore ad immersione e bicchiere.
- Accendere il frullatore ad immersione premendo il pulsante di accensione desiderato.

**i** All'accensione del frullatore ad immersione tenerlo leggermente obliquo, per evitare l'«attaccarsi per risucchio» sul fondo del bicchiere frullatore.

Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione.

**i** Per evitare spruzzi di prodotto frullato, premere il pulsante d'accensione solo dopo avere immerso il piede frullatore nell'alimento da frullare.

Spegnere il frullatore ad immersione sempre prima di estrarlo dall'alimento frullato.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro:

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio principale.

## Pulizia

### Attenzione!

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

*Non pulire con apparecchi a vapore.*

*Possibili danni alle superfici.*

*Non utilizzare detergenti abrasivi.*

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

- Estrarre la spina di alimentazione!
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Pulire il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

### Avvertenza:

*per apparecchi con cavo a spirale:  
non avvolgere mai il cavo intorno  
all'apparecchio!*

## Rimedio in caso di guasti (MQ67...)

Guasto	Rimedio
Durante l'uso l'apparecchio si spegne o l'indicatore di velocità (se disponibile) comincia a lampeggiare.	<p>La sicurezza di sovraccarico si è attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.</li> <li>● Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora.</li> <li>● Accendere di nuovo l'apparecchio.</li> </ul>

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

## Ricette e consigli

### Maionese

1 uovo (tuorlo e albumi)  
1 cucchiaino succo di senape  
1 cucchiaino succo di limone o aceto  
200–250 ml olio

sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Poggiare il frullatore ad immersione sul fondo del bicchiere ed accenderlo (velocità turbo) finché la miscela non si emulsiona.
- Sollevare lentamente il frullatore fino alla superficie della miscela ed abbassarlo di nuovo più volte, finché la maionese non è pronta.

**Consiglio:** Secondo questa ricetta si può produrre anche maionese solo con rosso d'uovo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.

### Minestrone

300 g patate  
200 g carote gialle  
1 gambo di sedano  
2 pomodori  
1 cipolla  
50 g burro  
2 l acqua  
sale, pepe secondo i gusti

- Togliere la pelle dei pomodori
- Spezzettare la verdura pulita e lavata e cuocerla con burro ben caldo.
- Aggiungere l'acqua e salare.
- Fare cucinare il tutto 20–25 min.
- Togliere la pentola dal fornello.
- Con il frullatore, frullare il minestrone a puré nella pentola.
- Insaporire con sale e pepe.

## Pastella per crespelle

250 ml latte

1 uovo

100 g farina

25 g burro sciolto raffreddato

- Introdurre tutti gli ingredienti nell'ordine indicato nel bicchiere e frullarli fino ad ottenere una pastella omogenea.

## Frullati misti al latte

1 bicchiere latte

6 fragole grandi

oppure

10 lamponi oppure

1 banana (affettata)

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere e frullarli.

- Zuccherare secondo i gusti.

### Consiglio:

Per un frappé al latte aggiungere un cubetto di ghiaccio oppure prendere latte molto freddo.

## 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.

**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 .....	22
In één oogopslag .....	24
Bedienen .....	24
Reinigen .....	25
Hulp bij storingen (MQ67...) .....	25
Recepten en tips .....	25
Afvoer van het oude apparaat .....	26
Garantie .....	26

## 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 personeelskeukens 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.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. 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 spelen met het apparaat.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

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

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

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

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

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

---

## **⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

---

### **Verwondingsgevaar**

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

De staafmixer niet gebruiken met vochtige handen en niet onbelast gebruiken.

Het apparaat niet met het contactvlak mixervoet-basisapparaat in vloeistof dompelen.

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

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Hete levensmiddelen vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80 °C laten afkoelen! Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

De staafmixer alleen gebruiken met het originele toebehoren.

Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

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

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

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

Nooit in het mes van de mixervoet grijpen. Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen (**afb. C**).

## In één oogopslag

### Afb. A

#### 1 Basisapparaat

#### 2 Aansluitsnoer

#### 3 Toerentalregeling

De werksnelheid kan traploos worden ingesteld tussen het laagste (●) en het hoogste (12) toerental (alleen in combinatie met knop 4a).

#### 4 Inschakeltoets

a Regelbare snelheid (met toerentalregeling 3)

b Turbosnelheid

De staafmixer is ingeschakeld zolang een inschakelknop (a of b) is ingedrukt.

De turbosnelheid wordt gebruikt voor de universele fijnsnijder (indien meegeleverd).

#### 5 Ontgrendeltoetsen

Om de mixervoet eraf te halen: de twee ontgrendelingstoetsen tegelijkertijd indrukken.

#### 6 Mixervoet

Kunststof of metaal (afhankelijk van het model). Mixervoet aanbrengen en vastklikken.

#### 7 Mixervoetmes

#### 8 Mengbeker

Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.

Afhankelijk van het model:

#### 9 Deksel voor mixkom

Deksel op de mixkom doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

#### 10 Eiwitklopper met aandrijving

#### 11 Pureeropzetstuk met aandrijving

#### 12 Allessnijder

#### 13 Deksel voor universele fijnsnijder

Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Als de universele fijnsnijder niet standaard bij het apparaat geleverd wordt, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 657248).

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

## Bedienen

Het apparaat is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente.

Voor het pureren van soepen.

Voor het fijnsnijden/hakken van rauwe levensmiddelen (uien, knoflook, kruiden; ..) de universele hakmolen gebruiken!

Voor de verwerking wordt gebruik van de bijgevoegde mixkom aangeraden.

Er kunnen echter ook andere geschikte kommen worden gebruikt.

### Attentie!

*De bodem van de gebruikte kom mag geen oneffenheden hebben.*

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

### Afb. B

- Aansluitsnoer volledig afdanken.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in de mixkom of in een andere hoge kom doen.

**i** De staafmixer werkt beter wanneer er vloeistof bij de te verwerken levensmiddelen zit.

- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (**afb. B-5**). Bij vloeistoffen, heet mixgoed en bij het doormengen (bijv. muesli door yoghurt) wordt een laag toerental geadviseerd. De hogere toerentallen worden aanbevolen voor de verwerking van vaste levensmiddelen.
- Staafmixer en kom vasthouden.
- De staafmixer inschakelen door op de gewenste inschakelknop te drukken.
- i** Bij het inschakelen de staafmixer iets schuin houden om „vastzuigen“ aan de bodem van de mixkom te voorkomen. De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.

**i** Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken.

De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik:

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Ontgrendelknoppen indrukken en de mixervoet van het basisapparaat nemen.

## Reinigen

### Attentie!

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

*Geen stoomreiniger gebruiken!*

*De oppervlakken kunnen beschadigd raken.*

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.*

**i** Bij de verwerking van bijv. rodekool en wortels ontstaat er verkleuring op de kunststof onderdelen; dit kan met een paar druppels slaolie worden verwijderd.

- Stekker uit het stopcontact trekken!
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

### Opmerking:

*Bij apparaten met een spiraalkabel:*

*De kabel nooit om het apparaat wikkelen!*

## Hulp bij storingen (MQ67...)

Storing	Oplossing
Het apparaat schakelt tijdens het gebruik uit of de snelheidssindicatie (indien aanwezig) begint te knipperen.	<p>De overbelastings-beveiliging is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.</li> <li>● Apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.</li> <li>● Apparaat weer inschakelen.</li> </ul>

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

## Recepten en tips

### Mayonaise

1 ei (eigeel en eiwit)

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel citroensap of azijn

200–250 ml olie

Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- De staafmixer op de bodem van de kom houden en inschakelen (turbosnelheid) tot het mengsel emulgeert.
- De ingeschakelde mixer langzaam omhoog bewegen tot bovenaan het mengsel en dan weer omlaag bewegen tot de mayonaise klaar is.

**Tip:** u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken.

Gebruik dan de halve hoeveelheid olie.

### Groentesoep

300 g aardappels

200 g wortels

1 klein stuk selderrie

2 tomaten

1 ui

50 g boter

2 l water

Zout en peper naar smaak

- Tomaten pellen en ontpitten.
- De gewassen groente in stukken snijden en smoren in de hete boter.
- Water en zout toevoegen.
- Alles 20–25 min. laten koken.
- Pan van het fornuis nemen.
- Met de mixer de soep in de pan pureren.
- Op smaak brengen met peper en zout.

### Crèpedeeg

250 ml melk

1 ei

100 g meel

25 g gesmolten en afgekoelde boter

- Alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom doen en tot een glad deeg mixen.

## Melkmixdranken

- 1 glas melk  
 6 grote aardbeien  
 of  
 10 frambozen of  
 1 banaan (in plakjes gesneden)  
 • Ingrediënten in de kom doen en mixen.  
 • Suiker naar smaak toevoegen.

### Tip:

Voor een milkshake voegt u een bolletje ijs toe of gebruikt u zeer koude melk.

## Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is geklassificeerd 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 garantieverwaarden 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.

**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 .....	27
Overblik .....	28
Betjening .....	29
Rengøring .....	29
Hjælp i tilfælde af fejl (MQ67. .)	29
Opskrifter og tips .....	29
Bortskaffelse .....	30
Garanti .....	30

## 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 instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger.

Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjes af gæsterne selv.

Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning. Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer.

Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

## ⚠ Generelle sikkerhedstips

### Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Produkter 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 produktet og har forstået de farer, der er forbundet hermed. Produktet er ikke legetøj for børn.

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Må kun tages i brug, hvis ledningen og maskinen er ubeskadigede.

Før tilbehør eller ekstradele skiftes, der bevæges under brugen, skal apparatet slukkes og afbrydes fra elnettet.

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

Ledingen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare.  
Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

## **⚠ Sikkerhedstips til dette apparat**

### **Kvæstelsesfare**

#### **Risiko for elektrisk stød**

Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med stavblenderen. Benyt ikke stavblenderen i tomgang.

Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske.

Dyp aldrig motorenheden i væske og sæt den aldrig i opvaskemaskinen. Rør varme fødevarer med forsigtighed.

Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet.

Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i meget varme fødevarer. Lad varme fødevarer afkøle til mindst 80 °C, før de blandes med blenderen! Skal blenderen bruges i en varm gryde, skal gryden fjernes fra kogepladen, før blenderen tages i brug.

Stavblenderen må kun benyttes med originalt tilbehør.

Redskaber må kun tages af og sættes på, når apparatet står stille.

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe blenderen er i brug. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølge-ovnen.

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

Stik aldrig fingrene ind i kniven i blenderfoden. Rengør aldrig knivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. På siderne med illustrationerne ses en oversigt over forskellige modeller. Der kan evt. forekomme billede med tilbehørsdele, der ikke findes i alle lande og modeller (**Billede C**).

## **Overblik**

### **Billede A**

#### **1 Motorenhed**

#### **2 Netkablet**

#### **3 Hastighedsregulering**

Arbejdshastighed kan indstilles trinløst mellem laveste (●) og højeste (12) omdrehningstal (kun i forbindelse med taste **4a**).

#### **4 Tænd-tast**

**a** Regulerbar hastighed  
(med hastighedsregulering **3**)

**b** Turbo-hastighed

Stavblenderen er tændt, så længe tændtasten (**a** eller **b**) holdes inde.

Turbo-hastigheden bruges til minihakkeren (hvis den følger med leveringen).

#### **5 Sikkerhedstaster**

Tryk samtidigt på begge frigøringsknapper for at tage blenderfoden af.

#### **6 Blenderfod**

Af plast eller metal (afhænger af den enkelte model). Sæt blenderfoden på og lad den falde i hak.

#### **7 Blenderfodkniv**

#### **8 Blenderbæger**

Blanding i blenderbægeret forhindrer stænk.

Ikke alle modeller:

#### **9 Låg til blenderbæger**

Sæt låget på blenderbægeret, hvis de blandede fødevarer skal opbevares i bægeret.

## 10 Piskeris med gear

## 11 Moser-påsats med gear

## 12 Minihakker

## 13 Låg til minihakker

Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best. nr. 657248). Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smører på læg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften). Opskriften findes i brugsanvisningen til minihakkeren.

## Betjening

Apparatet er egnet til at blande mayonnaise, saucer, blandede drikkevarer, babymad, kogt frugt og grønt.

Til purering af supper.

Til finhakning/hakning af rå fødevarer (løg, hvidløg, krydderurter) i minihakkeren! Det anbefales at bruge det medleverede blenderbæger. Det er dog også muligt at bruge andre egnede beholdere.

### Pas på!

*Bunden i den anvendte beholder må hverken have forhøjninger eller trin.*

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang.

### Billede B

- Træk hele ledningen ud.
- Klik blenderfoden sammen med motorenheten og tryk den rigtigt fast.
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Kom fødevarer i blenderbægeret eller en anden høj beholder.

**i** Stavblenderen fungerer bedre, hvis det, der skal blændes, er flydende.

- Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (**Billede B-5**). Det anbefales at bruge et lavt hastighedstrin i forbindelse med blanding af væsker, varme fødevarer og iblanding (f.eks. müsli i yogurt). Det anbefales at anvende de høje hastighedstrin til at tilberede faste fødevarer.
- Hold fast i stavblender og bæger.
- Tænd for stavblenderen ved at trykke på den ønskede tændetaste.

**i** Hold stavblenderen en smule på skrå, når den tændes for at undgå, at den „suger sig fast“ på bunden af blenderbægeret.

Stavblenderen er tændt, så længe tændtasten holdes inde.

**i** For at undgå stænk og sprojt: Tryk først på starttasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne.

Stavblenderen skal altid være slukket, før den tages op af de blendede fødevarer.

- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet:

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag blenderfoden af grundmodellen.

## Rengøring

### Pas på!

*Dyp aldrig motorenheten i væske og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.*

*Anvend ikke nogen damprenser!*

*Overfladerne kan beskadiges.*

*Benyt ingen skurende rengøringsmidler.*

**i** Ved tilberedelse af f.eks. rødkål og gulerødder opstår der en farvet belægning på plastdelene, som fjernes med et par dråber spiseolie.

- Træk stikket ud!
- Tør motorenheten af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Bægeret kan tåle opvaskemaskine.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen eller rengør den under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i fodden kan løbe ud.

### Bemærk:

*På modeller med spiraledning:*

*Vikle aldrig ledningen rundt omkring maskinen!*

## Hjælp i tilfælde af fejl (MQ67...)

Fejl	Afhjælpning
Blenderen slukker under brug eller hastighedsvisningen (hvis en sådan findes) begynder at blinke.	<p>Overbelastningssikringen er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sluk for apparatet og træk stikket ud.</li> <li>Lad blenderen afkøle i ca. 1 time, så overbelastningssikringen kan deaktiveres.</li> <li>Tænd for apparatet igen.</li> </ul>

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes Siemens' serviceafdeling på telefon 44 89 88 05.

## Opskrifter og tips

### Mayonnaise

1 æg (æggeblomme og æggehvide)  
 1 spsk sennep  
 1 spsk citronsaft eller eddike  
 200–250 ml olie  
 Salt og peber efter smag  
 Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Stil stavblenderen på bunden af bægeret og tænd for den (turbo-hastighed), til blandingen begynder at samle sig.
- Løft den tændte stavblender langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

**Tip:** Denne opskrift kan kun bruges til at fremstille majonnaise med æggeblommer. Brug her kun den halve mængde olie.

### Grøntsagssuppe

300 g kartofler  
 200 g gulerødder  
 1 lille stykke selleri  
 2 tomater  
 1 løg  
 50 g smør  
 2 l vand

Salt og peber efter smag

- Fjern skræl og kerne fra tomaterne.
- Skær de rengjorte og vaskede grøntsager i stykker og brun dem i varmt smør.
- Tilsæt vand og salt.
- Lad det hale koge i 20–25 min.
- Tag gryden af komfuret/kogepladen.
- Purér suppen i gryden med stavblenderen.
- Tilsæt salt og peber efter behag.

### Pandekagedej

250 ml mælk  
 1 æg  
 100 g mel  
 25 g smeltet, afkølet smør

- Kom alle ingredienserne i bægeret i den angivne rækkefølge og bland det hele til en glat dej.

### Mælkedrik med smag

- 1 glas mælk  
 6 store jordbær  
 eller  
 10 hindbær eller  
 1 banan (skåret i skiver)
- Kom ingredienserne i bægeret og bland det hele med stavblenderen.
  - Tilsæt sukker efter behag.

### Tip:

For at lave en milkshake tilsættes en kugle is eller bruge meget koldt mælk.

### Bortskaffelse



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

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

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skyne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

### Garanti

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

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

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

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

## Innhold

For din egen sikkerhet .....	31
En oversikt .....	32
Betjening .....	33
Rengjøring .....	33
Hjelp ved feil (MQ67...) .....	34
Oppskrifter og tips .....	34
Henvisning om avskaffing .....	34
Garanti .....	34

## For din egen sikkerhet

### Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

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

Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

## ⚠ Generelle sikkerhetsveiledninger

### Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og tilkoplingsledningen 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 dette. Barn må ikke få leke med apparatet.

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Det må kun benyttes når den elektriske ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.

Før skift av tilbehør eller ekstra deler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet være slått av og stopselet må trekkes ut.

Apparatet må skilles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes og når det settes sammen eller tas fra hverandre.

Også før rengjøring må stopselet trekkes ut.  
 Ikke trekk strømkablene over skarpe ting eller varme flater.  
 Dersom strømkablene på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.  
 Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

## **⚠ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet**

### **Fare for skade**

#### **Fare for strømstøt**

Stavmikseren må ikke brukes med fuktige hender og ikke i tomgang.  
 Apparatet må ikke dypes ned i væske til ut over forbindelsen mellom miksefoten og motorkassen.

Basismaskinen må aldri dypes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker. Væsken kan sprute ut under arbeidet.

Miksefoten må aldri settes på varme overflater eller brukes for miksing av meget varme ting.

Varme ingrediensen må kjøles ned til minst før de bearbeides med mikseren 80 °C!

Når stavmikseren skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokeplaten på forhånd.

Stavmikseren må kun brukes med originalt tilbehør.

Verktøy må kun tas av eller settes på når apparatet står stille.

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidningen av de ingrediensene som skal mikses. Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

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

Ta aldri i kniven på miksefoten. Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste.

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet. På bildene finnes en oversikt over de forskjellige modellene (Bilde A).

### **En oversikt**

#### **Bilde A**

**1 Basismaskin**

**2 Strømkabelen**

**3 Turtallsregulering**

Arbeidshastigheten kan stilles inn trinnløst mellom laveste (●) og høyeste (12) turtall (kun i forbindelse med tasten 4a).

#### **4 Innkoplingstast**

**a** Regulerbar hastighet  
 (med turtallsregulering 3)

**b** Turbohastighet

Stavmikseren er slått på så lenge innkoplingstasten (a eller b) er trykket.

Turbo hastigheten blir brukt for universal-kutteren (dersom den finnes på apparatet som leveres).

#### **5 Frigjøringstaster**

For avtakning av miksefoten må begge frigjøringsknappene trykkes samtidig.

## 6 Miksefoten

Kunststoff eller metall (alt etter modell). Miksefoten settes på og la den smekke i.

## 7 Kniv på miksefoten

## 8 Miksebeger

Arbeid med miksebegeret forhindrer at det spruter.

Alt etter modell:

## 9 Lokk for miksebeger

Lokket for oppbevaring av ting som er bearbeidet settes på miksebegeret.

## 10 Visp med drev

## 11 Påsats for stapping med drev

## 12 Universalkutter

## 13 Lokk for universalkutter

Sett lokket for oppbevaring av bearbeidete ting på universalkutteren.

Dersom universalkutteren ikke er med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (Best. nr. 657248).

Med universalkutteren nyter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg på brødet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt).

Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

## Betjening

Apparatet er egnet for miksing av majones, sauser, miksete drikker, barnemat, kokt frukt og grønnsaker.

For mosing av supper.

For kutting/hakkning av rå varer (løk, hvitløk, urter) brukes universalkutteren!

Det anbefales å bruke det medleverte miksebegeret under arbeidet. Det kan imidlertid også brukes andre beger som er egnet.

### Obs!

*Bunnen på begeret må ikke ha buer eller avsatsér.*

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.

## Bilde B

- Vinkle ut kabelen helt.
- Sett miksefoten på basismaskinen og la den smekke på.
- Stikk inn stopselet.
- Fyll varene oppi miksebegeret eller i et annet høyt beger.

**i** Stavmikseren fungerer bedre dersom det er litt væske i de ingrediensene som skal bearbeides.

- Ønsket turtall må innstilles med tuttallsreguleringen (**Bilde B-5**). Varme væsker, varme ingredienser og for å blande (f.eks. musli i jogurt) anbefales det å bruke et lavt turtall. Høye turtall anbefales for fastere matvarer.

- Hold fast stavmikseren og begeret.
- Stavmikser slås på ved å trykke på den ønskede innkopplingstasten.

**i** Hold stavmikseren litt på skrått når den slås på, for å unngå at den "suger seg fast" på bunnen av miksebegeret.

Stavmikseren er slått på så lenge innkopplingstasten er trykket.

**i** For å forhindre at det spruter, trykkes innkopplingstasten først når miksefoten er dyppet ned i tingene som skal mikses. Stavmikseren må alltid slås av før den blir tatt ut av blandingen.

- Etter arbeidet må innkopplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet:

- Trekk ut stopselet.
- Utløsningsstasten trykkes og miksefoten tas av basismaskinen.

## Rengjøring

### Obs!

*Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser!*

*Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.*

- i** Når det bearbeides f.eks. rødkål eller gulrot, kan det oppstå en misfarging av plastdelene. Dette kan fjernes igjen med hjelp av noen dråper matolje.
- Trekk i stopselet!
  - Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den deretter.
  - Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
  - Miksefoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
  - La miksefoten tørke i loddrett posisjon (kniven på miksefoten oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

### Henvisning:

*Ved apparater med spiralkabel:*

*Kabelen må aldri vikles rundt apparatet!*

## Hjelp ved feil (MQ67...)

Feil	Utbedring:
Apparatet slås av under bruken eller hastighetsviseren (dersom denne finnes) begynner å blinke.	<p>Sikringen for overbelastning er utlest.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Slå av maskinen og trekk ut støpelet.</li> <li>● Apparatet må avkjøles i ca. 1 time før å deaktivere overbelastnings sikringen.</li> <li>● Slå maskinen på igjen.</li> </ul>

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

## Oppskrifter og tips

### Majones

1 egg (eggeplomme og eggehvit)

1 spiseskje sennep

1 spiseskje sitronsaft eller eddik

200–250 ml olje

Salt, pepper etter smak

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Hell ingrediensene i begeret.
- Stavmikseren settes på bunnen av begeret og slås på (turbo hastighet) inntil blandingen emulgerer.
- Løft mikseren opp til randen mens den går og senk den inntil majonesen er ferdig.

**Tips:** Du kan også lage majones etter denne oppskriften. Bruk da halvparten av oljemengden.

### Grønnsaksuppe

300 g poteter

200 g gulrot

1 lite stykke selleri

2 tomater

1 løk

50 g smør

2 l vann

Salt, pepper etter smak

- Flå tomatene og ta ut kjernene.
- Vask og stell grønnsakene og skjær dem i stykker. Brun dem litt i smør.
- Hell på vann og salt.
- La alt koke i 20–25 min.
- Ta gryten av komfyren.
- Mos så suppen med mikseren blir.
- Smak til med salt og pepper.

### Deig for Crêpes (tynne pannekaker)

250 ml melk

1 egg

100 g mel

25 g smeltet, avkjølt smør

- Hell alle ingrediensene i nevnt rekkefølge i miksebegeret og miks dem sammen til en glatt deig.

### Melkedrink

1 glass melk

6 store jordbær

eller

10 bringebær eller

1 banan (skjær den i skiver)

- Hell ingrediensene i begeret og miks dem sammen.

- Smak til med litt sukker.

### Tips:

For å lage Milk-Shake ut av det, blander du en kule med is i. Bruk også helt kald melk.

### Henvisning om avskaffing

 Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EU som kennetegner 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.

### Garanti

For dette apparatet gjelder de garanti-betingelsjer 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.

Endringer forbeholdes.

**Vi gratulerar dig till ditt nya inköp  
av en produkt 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 . . . . .	35
Översiktsbilderna . . . . .	36
Montering och start . . . . .	37
Rengöring . . . . .	37
Råd vid fel (MQ67...) . . . . .	38
Recept och tips . . . . .	38
Den gamla maskinen . . . . .	38
Konsumentbestämmelser . . . . .	38

## För din säkerhet

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

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten. Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Produkten är bara lämplig för att finfördela och blanda livsmedel.

Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

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

## ⚠ Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Produkten 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 produkten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av produkten. Barn får inte leka med produkten.

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskytt.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

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. Se alltid till att sladden är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över produkten, när den ska monteras samman resp tas isär eller rengöras.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

## **⚠ Säkerhetsanvisningar just för denna produkt**

### **Var försiktig så att du inte skadar dig**

#### **Risk för elektriska stötar**

Ta inte i stavmixern med våta händer och låt inte stavmixern gå på tomtgång.

Doppa aldrig det ställe där mixerfoten sätts in i motordelen i vätska.

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

Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker.

Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Placera aldrig mixerfoten på heta ytor och använd den heller inte i mycket het mixerblandning.

Låt heta blandningar svalna till minst 80 °C före bearbetning med mixern!

När stavmixern ska användas i en kastrull ska kastrullen först lyftas bort från spislattan/hällen.

Använd endast originaltillbehör.

Verktyg/redskap får endast sättas fast resp. lossas när produkten är avstängd.

Vi rekommenderar, att stavmixern aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlet.

Mixerbägaren är inte lämplig att användas i mikrovågsugn.

### **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!**

Stoppa aldrig in fingrarna i kniven i mixerfoten. Ta aldrig i kniven med händerna. Använd en borste.

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (**bild C**).

## **Översiktsbilderna**

### **Bild A**

**1 Motordel**

**2 Nätkabeln**

**3 Varvtalsreglage**

Varvtalet ställs in steglöst mellan lägsta (●) och högsta hastighet (12) (endast i kombination med knapp **4a**).

### **4 Strömbrytare**

**a** Reglerbar hastighet (med hjälp av varvtalsreglaget **3**)

**b** Turboläge

Stavmixern är påslagen så länge någon av strömbrytarna (**a** eller **b**) hålls intryckt.

Turbo-hastigheten används med minihackaren (om den medföljer leveransen).

### **5 Knappar med vilka tillbehöret lossas**

Tryck samtidigt på båda knapparna för att lossa mixerfoten.

## 6 Mixerfoten

Av plast eller metall (beroende på modell). Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.

## 7 Mixerfot med kniv

### 8 Mixerbägare

Använd bägaren för att förhindra stänk.

Beroende på modell:

### 9 Lock till mixerbägare

Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket på.

## 10 Ballongvisp med drivaxel

## 11 Puré-/mostillsats med drivaxel

## 12 Minihackare

### 13 Lock till minihackar

Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

Om minihackaren inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst (Best.nr. 657248).

Minihackarens fulla prestanda visas när honungspålägg finfördelar (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids). Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

## Montering och start

Produkten är lämplig för att blanda majonnäs, såser, mixade drycker, babymat, kokt frukt och kokta grönsaker.

Lämplig för att purea soppor.

Använd minihackaren för att finfördela/hacka råa livsmedel (lök, vitlök, kryddor!).

Vi rekommenderar att den mixerbägare som följer med produkten används vid bearbetning. Det går även bra att använda andra lämpliga kärl.

### Obs!

*Botten i det kärl som används får inte ha någon upphöjning eller några avsatser.*

- Rengör alla delar före första användningen.

### Bild B

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållit.
- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Fyll på livsmedlet i mixerbägaren eller annat högt kärl.

**i** Stavmixern fungerar bättre, om det livsmedel som ska bearbetas finns i vätska.

- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (bild B-5).

När du blandar vätskor, heta blandningar och övriga blandningar (t.ex. müsli i yoghurt) rekommenderas låg hastighet. De höga hastigheterna rekommenderas när fastare livsmedel ska bearbetas.

- Håll ordentligt i stavmixer och mixerbägare.
- Starta stavmixern genom att trycka på önskad strömbrytare.

**i** När du startar stavmixern, håll då stavmixern en aningen snett för att undvika att den "suger fast sig" i mixerbägarens botten. Stavmixern är påslagen så länge någon av strömbrytarna hålls intyckt.

- i** Sätt ned mixerfoten i det som ska bearbetas. Tryck först därefter på strömbrytaren. Detta för att undvika stänk. Stäng alltid av stavmixern innan den tas upp ur det som bearbetats.
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.

Efter arbetet:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på knapparna för att lossa tillbehöret och ta bort mixerfoten från motordelen.

## Rengöring

### Obs!

*Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskinen.*

*Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck!*

*Motorstativets yta kan skadas.*

*Använd inga starka rengöringsmedel.*

- i** Plastdetaljer på produkten kan missfärgas när t.ex. rödkål eller morötter bearbetas men denna missfärgning går bort om du gnuggar den med några droppar matolja.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget!
  - Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
  - Mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.
  - Mixerfoten kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med diskborste.
  - Låt mixerfoten torka i lodrätt läge (kniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

### Viktigt:

*På produkter med spiralsladd:*

*Linda aldrig sladden runt produkten!*

## Råd vid fel (MQ67...)

Fel	Gör så här
Stavmixern stängs av under användning eller de lysdioder som visar hastigheten (om sådan finns) börjar blinka.	<p>Överbelastningsskyddet har aktiverats.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.</li> <li>● Låt stavmixern svalna ca. 1 timme för att avaktivera överbelastningsskyddet.</li> <li>● Starta motorn.</li> </ul>

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

## Recept och tips

### Majonnäs

1 ägg (äggula och äggvita)  
 1 msk fransk senap  
 1 msk citronsaft eller vinäger  
 200–250 ml matolja  
 salt, peppar efter smak

Alla ingredienser måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bágaren.
- Ställ stavmixern på bágarens botten och blanda ingredienserna (Turbo-hastighet) tills blandningen emulgerar.
- Lyft sakta mixern medan den fortfarande är påslagen upp och ned i blandningen tills majonnäsen är färdig.

**Tips:** Det går även bra att bereda majonnäs med endast äggula eligt detta recept.  
 Ta i så fall bara halva mängden matolja.

### Grönsakssoppa

300 g potatis  
 200 g morötter  
 1 liten bit selleri  
 2 tomater  
 1 gul lök  
 50 g smör  
 2 l vatten  
 salt, peppar efter smak

- Skala tomaterna och kärna ur dem.
- Putsa och skölj grönsakerna, skär dem i bitar och låt dem koka lite i det heta smöret.
- Tillsätt vatten och salt.
- Låt allt koka 20–25 min.
- Ta bort grytan från hällen.
- Mixa soppan i grytan till puré.
- Smaka av med salt och peppar.

## Crêpessmet

250 ml mjölk  
 1 ägg  
 100 g vetemjöl  
 25 g smält avsvalnat smör  

- Häll ingredienserna i bágaren i den angivna ordningsföljden och mixa till slät smet.

## Mjölkdryck

1 glas mjölk  
 6 stora jordgubbar  
 eller  
 10 hallon eller  
 1 banan (i skivor)  

- Häll ingredienserna i bágaren och blanda.
- Sockra efter behag.

### Tips:

Drycken kallas milkshake om du tillsätter en glasskula eller använder kall mjölk.

## Den gamla maskinen

 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.

Rätten till ändringar förbehålls.

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

## Sisältö

Turvallisuusasiaa . . . . .	39
Laitteen osat . . . . .	40
Käyttö . . . . .	41
Puhdistus . . . . .	41
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle (MQ67...) . . . . .	42
Ruokaohejaita ja vinkkejä . . . . .	42
Kierrätysohjeita . . . . .	42
Takuu . . . . .	42

## 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 määritteille, jotka ovat normaale- ja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käytöön. Kotitalouskäytöön rinnastettava käyttö käsitteää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

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

Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

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

### **⚠ Yleiset turvallisuusohjeet**

#### **Sähköiskun vaara**

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitintäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysisen, 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 aiheuttaa. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyypikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain, kun liitintäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

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

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

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

Jätää sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

## **⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet**

### **Loukkaantumisvaara**

#### **Sähköiskun vaara**

Älä käytä sauvasekoitinta märillä käsillä tai tyhjäkäynnillä.

Varo käytön aikana, ettei sekoitusjalan ja peruslaitteen liitoskohta uppoa nesteeseen.

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

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

Älä aseta sekoitusjalkaa kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien ainesten sekoittamiseen. Anna kuumien ainesten jäähdytä ennen sekoittamista vähintään 80 °C:seen! Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

Käytä sauvasekoitinta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa.

Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä jätää laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

### **Varo terävää/terää/pyörivää käyttöäkselia – loukkaantumisvaara!**

Älä koske sauvasekoittimen terään. Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Kuvaviulla on taulukko eri malleista (**kuva C**).

### **Laitteen osat**

#### **Kuva A**

**1 Peruslaite**

**2 Liitäntäjohto**

**3 Kierrosnopeuden valitsin**

Voit säätää käyttönopeuden portaattomasti pienimmän (●) ja suurimman (12) tehon välillä (vain käytettäessä painiketta **4a**).

**4 Käynnistyskytkin**

**a** Nopeus säädetävissä (kierrosnopeuden valitsimella 3)

#### **b Turbo-nopeus**

Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin (**a** tai **b**) on painettuna.

Valitse turbonopeus käytäessäsi minileikkuria (jos se on vakiovarusteena).

**5 Avaamispainikkeet**

Irrota sekoitusjalka painamalla yhtä aikaa avaamispainikkeita.

**6 Sekoitusjalka**

Muovia tai metallia (typpimallin mukaan). Aseta sekoitusjalka paikoilleen ja lukitse.

**7 Sekoitusjalan terä**

**8 Kulho**

Käytämällä kulhoa välyt roiskumiselta.

Mallista riippuen:

## 9 Kulhon kansi

Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiaksi käsiteityjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

## 10 Pallovispilä ja vaihteisto-osa

## 11 Soseutin ja vaihteisto-osa

## 12 Minileikkuri

## 13 Minileikkurin kansi

Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (til.-nro 657248). Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä). Löydät ruokaohjeen minileikkurin käyttöohjeista.

## Käyttö

Laite soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitetyjen hedelmien ja vihannesten sekoittamiseen.

Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

Käytä raakojen elintarvikkeiden (sipulin, valkosipulin, yrtyen, ...) pilkkomiseen ja hienontamiseen minileikkuria!

Työskenneltäessä suositeltavaa käyttää laitteen mukana tulevaa kulhoa.

Mutta voit käyttää myös muita tarkoitukseen sopivia astioita.

### Huom.!

*Astian pohjan tulee olla tasainen.*

- Pese kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

### Kuva B

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta sekoitusjalka peruslaitteeseen ja lukitse.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Laita elintarvikkeet kulhoon tai muuhun korkeareunaiseen astiaan.

**i** Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsitelet sekoittavat ainekset yhdessä nesteen kanssa.

- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (**kuva B-5**).

Kun sekoitat nesteitä, kuumia aineksia ja lisääät joukkoon aineksia (esim. myrsilin jogurttiin), valitse pieni tehoalue. Suuremmat nopeudet on tarkoitettu kiinteämmille elintarvikkeille.

- Pidä künni sauvasekoittimesta ja kulhosta.

- Käynnistä sauvasekoitin painamalla haluamaasi käynnistyskytkintä.

**i** Kun käynnistät sauvasekoittimen, pitele sitä vähän kallellaan. Näin sauvasekoitin ei »imeydy künni« kulhon pohjaan. Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin on painettuna.

**i** Jotta vältyt roiskeilta, paina sekoitusjalka ensin sekoittettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä. Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoittettavista aineksista.

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina laitteen sivulla olevia avaamispainikkeita yhtä aikaa, jolloin sekoitusjalka irtooa moottoriosasta.

## Puhdistus

### Huom.!

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

*Älä käytä höyrypuhdistinta!*

*Laitteen pinnat voivat vaurioitua.*

*Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.*

- i** Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi pienellä määrellä ruokaöljyä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta!
  - Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa lopuksi.
  - Kulhon voit pestää astianpesukoneessa.
  - Pese sekoitusjalka astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
  - Anna sekoitusjalan kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

### Ohje:

*Laitteet, joissa on kierrejohto:*

*Älä kelaa johtoa laitteen ympärille!*

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle (MQ67..)

Häiriö	Toimenpide
Laite kytkeytyy käytön aikana pois pääältä tai led-valopalkki (mikäli laitteessa) alkaa vilkkuu.	<p>Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulpaa pistorasiasta.</li> <li>● Anna laitteen jäähtyä noin tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaaliin tilaan.</li> <li>● Käynnistä taas kone.</li> </ul>

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

## Ruokaohjeita ja vinkkejä

### Majoneesi

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sinappia

1 rkl etikkää tai sitruunanmehua

200–250 ml öljyä

Suolaa ja pipuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisillä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä laite (turbo-nopeus), kunnes seos emulgoituu.
- Nosta päälekytketty sekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

**Vinkki:** Tällä ruokaohjeella voit valmistaa myös majoneesin, jossa käytetään vain keltuaista. Mittaa tällöin öljyä kulhoon vain puolet ohjeessa annetusta määristä.

### Kasviskeitto

300 g perunoita

200 g porkkanoita

pieni pala selleriää

2 tomaattia

1 sipuli

50 g voita

2 l vettä

Suolaa ja pipuria maun mukaan

- Kalltaa tomaatit ja poista siemenet.
- Paloittele puhdistetut ja pestyty kasvikset ja hauduta pehmeäksi voissa.
- Lisää vesi ja suola.

- Keitä aineksia 20–25 minuuttia.
- Nosta kattila liedeltä.
- Soseuta keitto kattilassa sekoittimella.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

### Crêpes-taikina

250 ml maitoa

1 munaa

100 g jauhoja

25 g sulatettua jäähtynytä voita

- Laita kaikki ainekset kulhoon annetussa järjestyskessä ja sekoita sileäksi taikinaksi.

### Maitojuomat

Lasi maitoa

6 isoa mansikkaa

tai

10 vadelmaa tai

1 banaani (viipaloituna)

- Laita ainekset kulhoon ja sekoita.
- Lisää sokeria maun mukaan.

### Vinkki:

Jos haluat valmistaa maitopirtelön, lisää joukkoon jäätelöä tai käytä hyvin kylmää maitoa.

### Kierrätysohjeita

 Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteeromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisenstä 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 takuuuehdot.

Täydelliset takuuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapaussessa on näytettävä ostokuitti.

**Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο SIEMENS.**

**M' 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 .....	43
Με μια ματιά .....	45
Χειρισμός .....	45
Καθαρισμός .....	46
Αντιμετώπιση βλαβών (MQ67...) .....	46
Συνταγές και συμβουλές .....	47
Απόσυρση .....	47
Όροι εγγύησης .....	48

## 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 νοικοκυρίο ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυρίο. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυρίο περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων.

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

Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το κόψιμο ή αντίστοιχα την ανάμιξη τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

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

## ▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, κατά 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, επιτρέπεται να γίνεται μόνον 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 στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

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

### **Κίνδυνος τραυματισμού**

### **Κίνδυνος ήλεκτροπληξίας**

Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός με βρεγμένα χέρια και μην το λειτουργείτε χωρίς φορτίο.

Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού ανάμιξης με τη βασική συσκευή.

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

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη βάση μίξερ επάνω σε καυτές επιφάνειες ούτε να τη χρησιμοποιείτε σε πολύ καυτό μίγμα ανάδευσης.

Πριν την επεξεργασία καυτών τροφίμων με το μπλέντερ χειρός αφήνετε τα καυτά τρόφιμα να κρυώνουν λίγο, ώστε η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους  $80^{\circ}\text{C}$ ! Σε περίπτωση χρήσης της ράβδου μπλέντερ μέσα σε κατσαρόλα με φαγητό που βράζει, πάρτε προηγουμένως την κατσαρόλα από τη φωτιά.

Λειτουργείτε το μπλέντερ/μίξερ χειρός μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Τοποθετείτε και αφαιρείτε εργαλεία μόνο με πλήρως ακινητοποιημένη τη συσκευή.

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

Το ποτήρι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι στο μαχαίρι στη βάση μίξερ. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (**Εικόνα Α**).

### Με μια ματιά

#### Εικόνα Α

##### 1 Βασική συσκευή

##### 2 Τροφοδοτικό καλώδιο

##### 3 Ρύθμιση αριθμού στροφών

Η ταχύτητα εργασίας ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις μεταξύ του χαμηλότερου (●) και του υψηλότερου (12) αριθμού στροφών (μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο 4a).

##### 4 Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία

a Ρυθμιζόμενη ταχύτητα (με ρύθμιση του αριθμού στροφών 3).

b Ταχύτητα Turbo

Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (a ή b).

Η ταχύτητα τούρμπο χρησιμοποιείται για τον κόφτη γενικής χρήσης (αν περιέχεται στη συσκευασία παράδοσης).

##### 5 Πλήκτρα απασφάλισης

Για την αφάίρεση του ποδιού μίξερ πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.

##### 6 Πόδι ανάμιξης

Πλαστικό ή μεταλλικό (ανάλογα με το μοντέλο). Τοποθετήστε το πόδι μίξερ και αφήστε το να κουμπώσει.

##### 7 Μαχαίρι ποδιού ανάμιξης

##### 8 Ποτήρι μίξερ

Η εργασία μέσα στο ποτήρι μίξερ εμποδίζει τα πιτσιλίσματα από τα αναμιγνύόμενα τρόφιμα.

Ανάλογα με το μοντέλο:

##### 9 Καπάκι για ποτήρι μίξερ

Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στο ποτήρι του μίξερ.

##### 10 Εργαλείο ανάδευσης με μετάδοση κίνηση

##### 11 Προσάρτημα πολτοποίησης με μετάδοση κίνησης

##### 12 Κόφτης γενικής χρήσης

##### 13 Καπάκι για κόφτη γενικής χρήσης

Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας: 657248).

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλεύμματος γιατο ψωμί από βούτυρο και μέλι (τρώντας τις οδηγίες της συνταγής). Τη συνταγή θα την βρείτε στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.

### Χειρισμός

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ και ροφημάτων βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Για την πολτοποίηση σούπας.

Για το κόψιμο/τρίψιμο νωπών τροφίμων (κρεμμύδια, σοκόρδα, αρωματικά χόρτα, ..) χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης! Για την εργασία συνιστάται η χρήση του ποτηριού μίξερ που παραδίδεται μαζί.

Μπορούν όμως να χρησιμοποιηθούν και άλλα κατάλληλα δοχεία.

### Προσοχή!

Ο πυθμένας του χρησιμοποιούμενου δοχείου δεν επιτρέπεται να εμφανίζει εξογκώματα ή βαθουλώματα.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε όλα τα μέρη.

### Εικόνα Β

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.

- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.

- Βάζετε το φις στην πρίζα.

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ ή σε κάποιο άλλο ψηλό δοχείο.

**i** Το μπλέντερ χειρός λειτουργεί καλύτερα, όταν στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχει κάποιο υγρό.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (**Εικόνα Β-5**).

Σε υγρά, καυτά αγαθά ανάμειξης και για ανακάτεμα (π. χ. μούσλι σε γιαούρτι) συνιστούμε να χρησιμοποιείτε χαμηλή βαθμίδα αριθμού στροφών. Οι υψηλές βαθμίδες αριθμού στροφών συνιστώνται για την επεξεργασία σκληρότερων τροφίμων.

- Κρατήστε το μπλέντερ/μίξερ χειρός και το ποτήρι γερά.
- Θέτετε το μπλέντερ χειρός σε λειτουργία, πατώντας το επιθυμητό πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

**i** Κατά την ενεργοποίηση κρατάτε τη ράβδο μπλέντερ με ελαφρά κλίση, ώστε να αποφευχθεί η "προσρόφηση" στον πυθμένα του ποτηριού μίξερ. Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο είναι πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

**i** Για να εμποδίσετε τα πιτσιλίσματα από τα αναμιγνύόμενα τρόφιμα, πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία, αφού βυθίσετε το πόδι μίξερ μέσα στα αναμιγνύόμενα τρόφιμα.

Προτού βγάλετε το πόδι μίξερ από τα αναμιγνύόμενα τρόφιμα, το θέτετε πάντοτε εκτός λειτουργίας.

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία:

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και πάρτε το πόδι ανάμειξης από τη βασική συσκευή.

## Καθαρισμός

### Προσοχή!

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

Μη χρησιμοποιήστε ατμοκαθαριστή!

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

**i** Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου και καρότων δημιουργούνται χρωματικές αλλοιώσεις στα πλαστικά

μέρη, οι οποίες μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες βρώσμου λαδιού.

- Τραβάτε το φις από την πρίζα!
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Το ποτήρι ανάμειξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το πόδι ανάμειξης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ή μπορεί να καθαριστεί με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήνετε το πόδι ανάμειξης σε όρθια θέση για στεγνώσει (μαχαιρί ποδιού ανάμειξης προς τα πανω), ώστε να μπορεί να εξέλθει το νερό που τυχόν έχει διεισδύσει.

### Υπόδειξη:

Σε συσκευές με σπιράλ καλώδιο:  
Μην τυλίγετε ποτέ το καλώδιο γύρω από τη συσκευή!

## Αντιμετώπιση βλαβών (MQ67...)

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας ή η ένδειξη ταχύτητας (αν υπάρχει) αρχίζει να αναβοσβήνει.	Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.
• Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλτε το φις από την πρίζα.	• Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επί περ. 1 ώρα, ώστε να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.
• Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.	• Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

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

## Συνταγές και συμβουλές

### Μαγιονέζα

1 αβγό (κρόκος και ασπράδι)  
1 κ.σ. μουστάρδα  
1 κ.σ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι

200–250 ml λάδι  
Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση  
Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Ακουμπήστε τη ράβδο μπλέντερ στον πυθμένα του ποτηριού μίξερ και ενεργοποιήστε την (ταχύτητα τούρμπιτο), μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
- Ανασηκώστε το αναμμένο μπλέντερ αργά ως την πάνω άκρη του μίγματος και ξανακατεβάστε το, μέχρι να είναι έτοιμη η μαγιονέζα.

**Συμβουλή:** Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης μαγιονέζα μόνο με κρόκους αβγών.  
Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.

### Σούπα λαχανικών

300 g πατάτες  
200 g καρότα  
1 μικρό κομμάτι σέλερι  
2 ντομάτες  
1 κρεμμύδι  
50 g βούτυρο  
2 l νερό

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

- Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους.
- Κόψτε τα καθαρισμένα και πλυμένα λαχανικά σε κομμάτια και σοτάρετέ τα στο καυτό βούτυρο.
- Προσθέστε νερό και αλατίστε.
- Αφήστε τα να βράσουν όλα μαζί για 20–25 λεπτά.
- Πάρτε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
- Πολτοποιήστε τη σούπα με το μπλέντερ χειρός μέσα στην κατσαρόλα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

### Ζύμη για κρέπες

250 ml γάλα  
1 αβγό  
100 g αλεύρι  
25 g λειωμένο κρύο βούτυρο

- Βάλτε όλα τα υλικά με τη σειρά που σας δίνουμε μέσα στο δοχείο και ανακατέψτε τα με το μπλέντερ χειρός σε ζύμη.

## Ροφήματα με γάλα (Μιλκσέικ)

- 1 ποτήρι γάλα
- 6 μεγάλες φράουλες
- ή
- 10 φραμπουάζ ή
- 1 μπανάνα (κομμένη σε φέτες)
- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο και αναμίξτε τα.
- Προσθέστε κατά προτίμηση λίγη ζάχαρη.

### Συμβουλή:

Για κάθε μιλκσέικ προσθέστε ένα παγάκι ή χρησιμοποιήστε πολύ κρύο γάλα.

### Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

# Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέστα 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 (πληγή των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυαλίνα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπο μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπληθή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παίει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.
  - 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 δικύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

## BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ
Αθήνα ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
Θεσ/νίκη ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη
Πάτρα ..... Χαραλάμπη 57, 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος ..... Άρχ. Μακαρίου Γ 39, 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

## ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

**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 . . . . .	49
Genel bakış . . . . .	51
Kullanılması . . . . .	51
Cihazın temizlenmesi . . . . .	52
Arıza durumda yardım (MQ67...) . . . . .	52
Tarifler ve yararlı bilgiler . . . . .	52
Elden çıkartılması . . . . .	53
Garanti . . . . .	53

## 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. dükkânların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletme-lerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımını ve ayrıca pan-siyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız.

Cihaz sadece besin doğramak ya da karıştırmak için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

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

## ⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpması tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübe 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.

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

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır.

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

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçeceğin şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

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

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

### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpması tehlikesi**

El blenderini ıslak eller ile kullanmayın ve boş çalıştmayınız.

Cihazı, karıştırma ayağı ile ana cihazın birleştiği yeri aşacak şekilde sıvı maddelerin içine sokmayın.

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkamamalıdır.

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Karıştırma ucunu kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma malzemesi içinde kullanmayın. Karıştırılacak sıcak malzemeleri mikser ile işlemeden önce, asg. 80 °C sıcaklığı kadar soğumasını sağlayınız veya bekleyiniz! Blenderi tencere içinde kullandığınız zaman, kullanmaya başlamadan önce tencereyi ocaktan indiriniz.

El blenderini sadece orijinal aksesuarlar ile çalıştırınız.

Aletleri cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sistemin-den (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çiplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim C**).

## Genel bakış

### Resim A

- 1 Ana cihaz**
- 2 Elektrik kablosu**
- 3 Devir sayısı ayarlaması**  
Çalışma hızı en düşük (●) ve en yüksek (12) devir sayısı arasında kademesiz ayarlanabilir (sadece **4a** tuşu ile birlikte).
- 4 Çalıştırma (açma) tuşu**
  - a Ayarlanabilir hız (devir sayısı ayarlaması **3** vardır)
  - b Turbo hız  
Ana şalter (**a** veya **b**) basılı olduğu sürece, çubuk mikser (el blenderi) açıktır.
- 5 Çözme tuşları**  
Karıştırma ucunu çıkarmak için, her iki kilit açma tuşuna aynı anda basılmalıdır.
- 6 Karıştırma ayağı**  
Plastikten veya metaldendir (cihaz modeline bağlı). Karıştırıcı ucu cihaza takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır.
- 7 Karıştırma ucu bıçağı**
- 8 Mikser kabı**  
Karıştırma kabi içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önlüyor. Modelle bağlı olarak:
- 9 Karıştırma kabı kapağı**  
Kapak işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, karıştırma kabının üzerine kapatılmalıdır.
- 10 Dıshı düzenekli çırpmma teli**
- 11 Dıshı düzenekli ezme ünitesi**
- 12 Genel doğrayıcı**
- 13 Genel doğrayıcı kapağı**  
Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının. Eğer genel doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden ismarlanabilir (sipariş no. 657248).

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

## Cihazın kullanılması

Bu cihaz mayonez, sos, karışık içecek, bebek mamaşı, pişmiş meyve ve sebze karıştırma için elverişlidir. Corba purelemek için kullanılır. Çiğ besinleri (soğan, sarmısk, otsu baharatlar) doğramak/kıymak için umumi doğrayıcıyı kullanınız! Cihaz ile çalışmak için, teslimat kapsamındaki karıştırma kabının kullanılması tavsiye edilir. Fakat başka uygun kaplar da kullanılabilir.

### Dikkat!

*Kullanılanabin tabanı çıkışlı veya kademeli olmamalıdır.*

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tüm parçaları temizleyiniz.

### Resim B

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
  - Karıştırma ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
  - Elektrik fişini prize takınız.
  - Besinleri karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.
- i** İşlenen besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman, blender daha iyi çalışır.
- İstediğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeneği ile ayarlayınız (**Resim B-5**).

Sivilarda ve karıştırılacak sıcak malzemelerde ve ek maddelerin mevcut malzemelere karıştırılmasında (örn. kahvaltılık tahlı gevrekinin yoğurda karıştırılması), düşük bir devir sayısı kademesi kullanılması tavsiye edilir. Yüksek devir sayısı kademelerinin katı besinlerin işlenmesi için kullanılması tavsiye edilir.

- El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
  - Blenderi, istedığınız devreye sokma tuşuna basarak devreye sokunuz.
- i** Blenderi devreye sokarken hafif eğik tutarak, karıştırma kabının tabanına "emme sonucu tutulma" olmasını önleyiniz. Ana şalter (a veya b) basılı olduğu sürece, çubuk mikser açıktır.

**i** Karıştırılan besinin sıçramasını önlemek için, ana şaltere (açma/kapatma şalteri) ancak karıştırma ucu karıştırılacak besinin içine sokulduktan sonra basınız. Cubuk mikseri (el blenderini) daima, karıştırma ucunu karıştırılan besin içinden çıkarmadan önce kapatınız.

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. İşiniz sona erdikten sonra:
  - Elektrik fişini çekip çıkarınız.
  - Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve karıştırma ucunu ana cihazdan çıkarınız.

## Cihazın temizlenmesi

### Dikkat!

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

**i** Örn. kırmızı lahana ve havuç işlerken, plastik parçalarda renk değişimleri oluşur ve bu renk değişimleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız!
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- Karıştırma ayağını bulaşık makinesinde veya bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Karıştırma ucunu dik konumda (karıştırma ucu bacağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

### Bilgi:

- Spiral kablolu cihazlarda: Kabloyu kesinlikle cihazın etrafına dolamayınız!

## Arıza durumda yardım (MQ67...)

Arıza	Giderilmesi
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor veya hız göstergesi (eğer varsa) yanıp sönmeye başlıyor.	Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.</li> <li>• Aşırı yüklenme güvenliğini devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz.</li> <li>• Cihazı tekrar devreye sokunuz.</li> </ul>
Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.	

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

## Tarifler ve yararlı bilgiler

### Mayonez

1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta aki)

1 çorba kaşığı hardal

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

200–250 ml sıvı yağı

Ağzı tadınıza göre bir miktar tuz ve kara-biber

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır!

- Malzemeleri kabin içine doldurunuz.
- Blenderi kabin dibine temas ettiriniz ve karışım bir emülsiyona dönüşünceye kadar çalıştırınız (turbo hız).
- Çalışmakta olan el blenderini, mayonez hazır oluncaya kadar, yavaş bir şekilde karışının üst yüzeyine kadar kaldırınız ve tekrar kabin dibine kadar indiriniz.

**Yararlı bilgi:** Bu tarife göre, sadece yumurta sarısı ile mayonez de yapabilirsiniz. Fakat bu durumda, bildirilen yağ miktarının sadece yarısını kullanınız.

### Sebze çorbası

300 g patates

200 g havuç

1 küçük kereviz

2 domates

1 soğan

50 g tereyağı

2 l su

Ağzı tadınıza göre bir miktar tuz ve kara-biber

- Domateslerin kabuğunu soyunuz ve çekirdeklerini çıkarınız.
- Temizlenmiş ve yıkamış sebzeleri tane tane kesiniz ve sıcak tereyağı içinde, hafif ateşte buğuda pişiriniz.
- Su ilave ediniz ve tuz atınız.
- Hepsini 20–25 dakika kaynamaya bırakınız.
- Tencereyi ocaktan indiriniz.
- El blenderi ile çorbayı tencere içinde püre şeklinde eziniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

## Krep (crêpes) hamuru

250 ml süt

1 yumurta

100 g un

25 g eritilmiş ve soğumuş tereyağı

- Tüm malzemeleri yukarıdaki sıraya göre kabın içine doldurunuz ve muntazam bir hamur olacak şekilde karıştırınız.

## Sütlü içecekler

1 bardak süt

6 tane büyük çilek

veya

10 ahududu veya

1 muz (dilimlenmiş)

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz ve karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre şeker ilave ediniz.

## Yararlı bilgi:

Sütlü içecek (milk shake) yaptığınızda, bir top dondurma da ilave ediniz veya çok soğuk süt kullanınız.

## Elden çıkartılması



### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

■ Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetimle sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fatura veya faturayı göstermeniz şarttır.

### Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

**Değerli Müşterimiz**

Siemens Çağrı Merkezi **444 6 688** no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalabilirsiniz. Siemens Çağrı Merkezimize ayrıca [www.siemens-home.bsh-group.com/tr](http://www.siemens-home.bsh-group.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da **0216 528 91 88** no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

[www.siemens-home.bsh-group.com/tr](http://www.siemens-home.bsh-group.com/tr)  
[www.yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com](http://www.yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com)

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz.  
Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

**DİKKAT**

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

**ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN**

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51,  
Ümraniye 34771 İstanbul

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx

Faks : 0216 528 91 88

E-posta : [siemenscagrimerkezi@bshg.com](mailto:siemenscagrimerkezi@bshg.com)

Yetkilinin imza/Kaşesi

**SATICI FİRMANIN**

Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Faks :

E-posta :

Fatura Tarih ve sayısı :

Teslim Tarihi ve yeri :

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi

**MALİN**

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Firmanın Kaşesi :

Markası : SIEMENS

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. :

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve seviyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, ariza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerinde 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 garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunu anlaşılmaması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11inci maddesinde yer alan;
  - a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
 haklarından birini kullanabilir.
4. Tüketicinin bu haklarından ücretstir onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemekszin malın onarımını yapmak veya yaptmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretstir onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılır. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretstir onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığından, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini saticidan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez.
 Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi 20 iş gününe geçmez. Bu süre, garanti süresi içerisinde male ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinden, garanti süresi dışında ise malein Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantidden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çakabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketiciler Hükem Heyetine veya Tüketiciler Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bulunan Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümruk ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyyata Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

**BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No.: 51 34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel. : (0216) 528 90 00 Faks : (0216) 528 91 88

Marka	Ürün İsmi
Siemens	Kahve Makinesi
Siemens	Ütü
Siemens	Ekmek Kızartma Mak.
Siemens	Su İğci (Kettle)
Siemens	Mutfak Robotu
Siemens	Tost Makinesi
Siemens	Saç Kurutma Makinesi
Siemens	Meyve Sebze Sıkacağı
Siemens	Saç Şekillendirici
Siemens	Sarılı El süpürgeyi
Siemens	Kahve Değirmeni
Siemens	Blender
Siemens	Ekmek Kesme Mak.
Siemens	Saç Şekillendirme Seti
Siemens	Karırtıcı
Siemens	El blender
Siemens	Et Kiyma Makinesi
Siemens	Kati meyve Presi

**SIEMENS фирмасының жана бүйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз.**  
**Осы бүйымды сатып алушмен Сіз өз шешімінізді замануи, жоғары сапалы тұрмыстық электрбүйымы үшін жасадыңыз.** Біздін бүйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді ғаламтордағы бетімізде таба аласыз.

## Мазмұны

Өз қауіпсіздігініз үшін . . . . .	56
Жалпы мәліметтер . . . . .	58
Қолдану . . . . .	58
Тазалау . . . . .	59
Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек (MQ67...) . . . . .	59
Тағам рецептері мен кеңестер . . . . .	59
Көдеге жарату бойынша нұсқаулар . . . . .	60
Кепілдеме шарттары . . . . .	60

## Өз қауіпсіздігініз үшін

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

Бүйымды лайықты турде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегендеге осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін шығарушы тарапынан кепілдеме берілмейді.

Бұл бүйим тұрмыстық жағдайларда азық-түлік өнімдерінің тұрмыстық көлемдерде немесе тұрмыстық жағдайларға үқсас бейкомерциялық мақсаттарда өндеу үшін арналған.

Тұрмыстық жағдайларға үқсас қолдану қатарына, мысалы, бүйымды дүкендер, кеңселер, ауылшаруашылық және басқа коммерциялық өндірістердегі қызметкерлер асханаларында қолдану, немесе пансиондарда, шағын қонақ үйлерде немесе осыларға үқсас жерлерде қолдану жатады. Бүйымды тек қана азық-түлік өнімдерін қалыпты тұрмыстық көлемде мен уақытта өндеу үшін қолданыңыз. Электрбүйим тек қана азық-түлік өнімдерді ұсақтау немесе араластыру үшін мақсатталған.

Бүйымды басқа нәрсelerді немесе заттарды өндеу үшін қолдануға болмайды. Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүрініз.

Бүйымды басқа адамдарға бергенінізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

## ▲ Жалпы қауіпсіздік нұсқаулары

### Электр тоқ соққысы қауібі

Бұл бүйим балалар тарабынан қолданбауы керек. Бүйымды және оның кабелін балалардан ұзақ жерде сақтау керек. Бұл бүйымдар физикалық, сезімдік және психикалық мүмкіндіктері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бүйымды қауіпсіз турде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бүйымды қолдану арқылы пайдала бола алатын қауітерін түсінгендерінде ғана қолданыла алады. Балардың бұл бүйиммен ойнамауы қажет.

Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Тек қана жабық бөлмелерде қолдану үшін. Тоқ беру жүйесі мен бұйымның өзінде ешбір закымданған не бұзылған жерлері болмағанда ғана қолданыңыз. Электрбұйым жұмыс істегендеге жылжып тұратын қосалқы немесе қосымша бөлшектерді ауыстыру алдында электрбұйымды өшіріп, оның ашасын тоқ беру жүйесінен ажырату керек.

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

Бұйым кабелін өткір немесе ыстық жерлер арқылы тартпаңыз. Осы бұйымның кабелі бұзылып закымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға үқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

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

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

### **Жаралану қауібі**

#### **Электр тоқ соққысы қауібі**

Батырмалы блендерді сулы қолмен немесе бос болған түрінде қолдануға болмайды.

Электрбұйымды, оның негізгі құралының араластыру аяғының біріктіріп қосу жері арқылы сұйықтықтарға батырманыз.

Бұйым түркісін ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды. Ыстық болып тұрған сұйықтықтарды өндеу барысында абайлап әрекет етіңіз.

Сұйықтықтарды өндеу барысында шашырап кетуі мүмкін.

Араластыру аяғын ешқашан ыстық үстілер үстіне қоймаңыз немесе өте ыстық болып тұрған араластырылатын өнімдер ішінде қолданбаңыз. Ыстық болып тұрған араластырылатын өнімдерді блендермен араластыру алдынан  $80^{\circ}\text{C}$  немесе одан да төменірек қылып сұтып алыңыз. Батырмалы блендерді тамақ пісіру кастрөл ішінде қолдану алдында кастрөлді алдымен тамақ пісіру пешінен алып қойыңыз. Батырмалы блендерді тек қана түпнұсқалық толымдауыштармен қолданыңыз. Аспаптарды құрал тоқтатылып қойылғанда ғана енгізуге немесе шығарып алуға болады.

Электрбұйым ешқашан араластырылатын өнімдерді өндеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы лазы. Араластыру шынаяғы шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес.

**Әткір пышак/айналып тұратын жетегі арқылы жарапану қауібі!**  
 Арапастыру аяғындағы пышақты ешқашан ұстамаңыз.  
 Пышақты ешқашан жалаңаш қолмен тазаламаңыз.  
 Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

Осы қолдану нұсқаулығы ішінде түрлі үлгілер сипатталған. Сурет беттерінде бүйімдардың түрлі үлгілердің тізімі беріледі (**C** суретін қарандыз).

## Жалпы мәліметтер

### A сурет

- 1 Негізгі құрал
- 2 Желі кабелі
- 3 Айналым санын реттеуіш

Жұмыс жылдамдығы ен төменгі (●) және ен жоғарғы (12) айналым саны арасында сатысыз реттеліп қойыла алынады (тек қана **4a** түймешігімен бірге).

### 4 Қосу түймешігі

- a Реттеліп отыра алынатын жылдамдық (3 айналым саны реттеуішімен)
- b Турбо жылдамдығы

Қосу түймешігі (a немесе b) басылып тұрған уақыт бойы батырмалы блендер қосылып тұрады. Турбо жылдамдығы әмбебап ұсатқыш үшін қолданылады (сату жиынтығы құрамында бар болса).

### 5 Оқшаулаудан шығару түймешіктері

Арапастыру аяғын шығарып алу үшін оқшаулаудан шығару түймешіктерінің екеуін де бір уақытта бірге басыңыз.

### 6 Арапастыру аяғы

Пластиктен немесе металлдан (улгісіне қарай) жасалған арапастыру аяғын үстінен енгізіп, толығымен қондырып алыңыз.

### 7 Арапастыру аяғының пышағы

### 8 Арапастыру шынағасы

Арапастыру шынағында жұмыс істеу арқылы арапастырылатын өнімдердің шашылуына жол берілмейді.

Модельге қарай:

### 9 Арапастыру үшін қақпақ

Өндөлінген өнімдерді сақтай алу үшін арапастыру шынағын үстінен қақпақпен жауып қойыңыз.

### 10 Жетегі бар бұлғауыш

### 11 Жетегі бар езгіш қондырығысы

### 12 Әмбебап ұсатқыш

### 13 Әмбебап ұсатқышы үшін қақпақ

Өндөлінген өнімдерді сақтай алу үшін әмбебап ұсатқышын үстінен қақпақпен жауып қойыңыз.

Әмбебап ұсатқыш сатылу немесе жеткізіліп берілу құрамына кірмесе, оны қызмет көрсету орталығы арқылы тапсырыс беріп сатып алуға болады (тапсырыс беру үшін нөмірі: 657248).

Әмбебап ұсатқыш арқылы наңға жағылатын бол қосылған пастасын дайындау барысында электр бүйімнің қабілеттерін толығымен қолдана алуынызға болады (берілген рецепт реттерін ұстанғаныңызда). Рецептті әмбебап ұсатқыштың қолдану нұсқаулығында таба аласыз.

### Қолдану

Бұл құрал майонез, соустар, арапастырылған сүсындар, балалар тағамдары, пісірілген жеміс пен көкөністерді арапастыру үшін жарамды.

Көжелер мен сорпаларды езбелеп арапастыру үшін.

Өндемеген шикі азық-түлік өнімдерін (пияз, сарымсак, дәмдеуіш көктерін, ...) ұсату/турау үшін әмбебап ұсатқышын қолданыңыз!

Жұмыс істеу үшін жеткізу қорап құрамындағы арапастыру шынағын қолдануыңыз лазын. Басқа лайықты ыдыстарды да қолдануыңызға болады.

### Сақтандыру!

Қолданылатын құрылғылар астыларында ешбір дөнекес жерлері болмауы қажет.

- Алғашқы қолдану алдынан барлық бөлшектерін тазалап алыңыз.

### B сурет

- Желі кабелін толығымен ораудан жазып алыңыз.
- Арапастыру аяғын негізгі құрал үстінен койып, толығымен қондырыңыз.
- Бүйім айрыын электр куат жүйесіне қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін арапастыру шынағына немесе басқа бір биік ыдысқа салыңыз.

- i** Өндөлөтін азық-түлік өнімдерінде біраз сүйкіткіш бар болғанда блендер жұмысы жақсырақ болады.
- Өзініз қалаған айналым санын айналым сандар реттеуіші арқылы белгілеңіз (Б-5 суреті).

Сүйкіткіштерді, ыстық арапастырылатын өнімдерді өндегендеге және басқа өнімдерді қосқанда (мысалы йогуртқа мюсли қосқанда) тәменірек айналым санын қойылуы лазып. Жоғарырақ айналым сандарын қаттырақ азық-түлік өнімдерін өндеу үшін таңдау лазып.

- Батырмалы блендер мен тостағанды берік үстап тұрыныз.
- Батырмалы блендердің өзініз қалаған косу түймешігін басу арқылы іске қосыныз.

- i** Арапастыру шынағы астында “қадала сорылып қалуын” болдырмау үшін блендердің іске қосу уақытта блендердің біраз қиғаштап ұстауыныз лазып. Қосу түймешігін басуылып тұрган уақыт бойы блендер қосылып тұра береді.

- i** Арапастырылатын өнімдердің шашылып кетуін болдырмау үшін, қосу түймешігін тек арапастыру аяғы арапастырылатын өнімдер ішінде батырылғанындаға басуыныз керек. Арапастырылатын өнімдерден шығару алдынан блендердің ылғалы алдымен еширіп қосыныз керек.
- Өндеуді аяқтағаннан кейін қосу түймешігін босатыныз.

Жұмыстан кейін:

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыныз.
- Оқшаулаудан шығару түймешігін басып, арапастыру аяғын негізгі құралдан шығарыныз.

## Тазалау

### Сақтандыру!

Бұйым түркісін ешқашан сүйкі заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Бумен тазалау құралын қолданбаңыз!

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

- i** Қызыл орамжапырақ және сәбіз сияқты өнімдердің өндегендеге пластмассадан

жасалған белшектерінің боялып кетуі мүмкін – оларды өсімдік тағам майдың бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыныз!
- Негізгі құралды ылғалды шүберекпен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Арапастыру тостағанын ыдыс жуу машинасында жууға болады.
- Арапастыру аяғын ыдыс жуу машинасында немесе ағып тұрган су астында қылшақпен тазалаңыз.
- Арапастыру аяғын, ішіне кіріп қалған судың ағып шығуын қамтамасыз ету үшін, тік тұрган қалпында (арапастыру аяғының пышағын жоғарыға қараңып) құрғатыныз.

### Назарыныңыз:

Шиыршық кабелі бар бұйымдар үшін: кабельді ешқашан электрбұйымды айналдыра орамаңыз!

## Қате мен бөгет болған жағдай-лардағы көмек (MQ67...)

Қателер мен бөгеттер	Шешу жолдары
Электрбұйының қолдану барысында өшіріледі.	<p>Шамадан артық жұмыстап қорғау жүйесінде өшіріледі.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Электрбұйымды өшіріп, желі айырын электр тоқ беру жүйесінен ажыратыныз.</li> <li>● Шамадан артық жұмыстап қорғау жүйесін өшіру үшін электрбұйымды шамамен 1 сағат бойы сұтып алыңыз.</li> <li>● Бұйымды қайта қосыныз.</li> </ul>

Қателер мен бөгеттер осыдан кейін де жойилмаса техникалық қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

## Тағам рецепттері мен көнестер

### Майонез

1 жұмыртқа (сарыуызы мен ағы)

1 АҚ (ас қасық) қыша

1 АҚ лимон шырыны немесе сірке сусы

200–250 мл өсімдік майы  
өзініз қалағанша тұз, бұрыш  
Өнімдер біркелкі жылылық деңгейде болуы  
қажет!

- Өнімдерді шынаяққа салыныз.
- Батырмалы блендерді шынаяқ еденіне  
үстінен енгізіп, арапаспа біркелкі  
эмультсияға айналғанша дейін қосып  
тұрыныз (Турбо жылдамдылығы).
- Қосылып тұрган блендерді майонез  
дайын болғанша дейін акырынға  
араласпаның жоғарғы шетіне дейін  
көтере және қайта батырып отырыныз.

**Көнек:** Майонезді осы рецепт бойынша  
жұмыртқаның тек сарыузымен де  
дайындауыныңға болады. Бұл жағдайда  
өсімдік майдың берілген көлемінін  
жартысын ғана қосыныз.

### Көкеніс көкесі

300 г картоп  
200 г сәбіз  
1 кішкентай балдырық  
2 қызанақ  
1 пияз

50 г сары май  
2 л су  
өзініз қалағанша тұз, бұрыш

- Қызанактардың қабықшалары  
мен дәндөрін алып тастаңыз.
- Тазаланған және жұылған  
көкеністерді кесектерге кесіп,  
ыстық сары майда бұқтырыныз.
- Су қосып, тұзданыз.
- Барлығын 20–25 мин. бойы пісріңіз.
- Кастрелді пештен алыңыз.
- Көжені блендермен кастрөл  
ішінде езбелеп арапастырыныз.
- Тұз бен бұрыштың дәмін көріп,  
керек болса, оларды тағы қосыныз.

### Жұқа құймақ қамыры

250 мл сүт  
1 жұмыртқа  
100 г үн  
25 г ерітіліп, сұтылып алынған сары май

- Өнімдердің барлығын көрсетілген реті  
бойынша шынаяққа салып, біркелкі  
қамыр пайда болғанша дейін  
арапастырыныз.

### Сүтпен арапастырылған сұсындар

1 стакан сүт  
6 дана ірі құлпынай жидегі  
немесе

- 10 дана таңқұрай жидегі
- 1 банан (бөлеңтеп кесілген)
- Өнімдерді шынаяққа салып  
арапастырыныз.
- Өзінің қалағанша қант қосыныз.

### Көнек:

Сүт шарбатын дайындау үшін оған домалақ  
ас қасық балмұздақ қосыныз немесе ете  
сүкік сүтті қолданыныз.

### Кәдеге жарату бойынша нұсқаулар



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

Осы Директива шенберінде қолданылған  
ескі бұйымдар Еуропа Одағы елдерінде  
қабылдау мен кәдеге жаратуға тиісті.

Қазіргі уақыттағы мүмкін болған кәдеге  
жарату жолдары туралы мәліметтерді  
электрбұйым дүкенінде немесе өзініздің  
жергілікті әкімшілік орындарында сұрап  
біле аласыз.

### Кепілдеме шарттары

Бұл бұйым үшін осы бұйым сатылып  
алынған елдегі фирмамыздың өкілдіктері  
шығарған кепілдеме шарттары қолданы-  
лады. Кепілдеме шарттарын өз қалағаны-  
ныша әр уақытта өзініз бұйымды сатып  
алған электрбұйымдарын дүкенінде  
немесе фирмамыздың сол елдегі  
өкілдігінде сұрап білуінізге болады.

Германия үшін кепілдеме шарттары мен  
мекен-жайлар тізімін кітапшаның артқы  
бетінде таба аласыз.

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

Өзгертулердің бар болуы мүмкін.

**От всего сердца поздравляем Вас  
с покупкой нового прибора фирмы  
*SIEMENS*.**

**Вы приобрели современный,  
высококачественный бытовой прибор.  
Дополнительную информацию о  
нашей продукции Вы найдете на  
нашой странице в Интернете.**

## Содержание

Для Вашей безопасности . . . . .	61
Комплектный обзор . . . . .	63
Управление . . . . .	64
Чистка . . . . .	64
Помощь при устранении неисправностей (MQ67...) . . . . .	81
Рецепты и рекомендации . . . . .	65
Указания по утилизации . . . . .	66
Гарантийные условия . . . . .	66

## Для Вашей безопасности

**Перед первым использованием электроприбора  
внимательно прочтите правила пользования, чтобы  
получить важную информацию для Вашей безопасности  
и управлении электроприбором.**

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие  
в результате несоблюдения рекомендаций по правильному  
применению бытового прибора.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном  
для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых  
условиях и не рассчитан для использования в промышленных  
целях.

Применение в бытовых условиях включает, напр., использование  
в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйст-  
венных и других промышленных предприятий, а также пользо-  
вание гостями пансионов, небольших отелей и подобных  
заведений.

С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое  
количество продуктов и в течение такого времени, которые  
характерны для домашнего хозяйства.

Электроприбор предназначен для измельчения или  
перемешивания продуктов.

Электроприбор не предназначен для переработки каких-либо  
других предметов или веществ.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надеж-  
ном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу  
не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

## ⚠ 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 бытовыми приборами только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или после получения от них указаний по технике безопасности для использования бытового прибора после того, как они осознали связанные с этим опасности. Детям запрещено играться бытовым прибором. Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, которые пребывают в движении во время работы, изделие следует выключить и отсоединить от сети.

Вилку из розетки следует извлекать если электроприбор без присмотра, перед его чисткой, сборкой и разборкой.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию.

Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

### ⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

#### Не исключена опасность травмирования.

#### Существует опасность поражения электрическим током.

Погружной блендер нельзя включать мокрыми руками и давать ему работать вхолостую.

Электроприбор нельзя погружать в жидкость выше места соединения насадки для смешивания с основным блоком.

Никогда не погружайте в какую-либо жидкость основной блок и не мойте его в посудомоечной машине.

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.

Насадку для смешивания никогда нельзя ставить на горячие поверхности или перемешивать с ней очень горячие продукты. Перед переработкой горячих продуктов с помощью погружного блендера их следует остудить до мин. 80 °C!

Погружной блендер можно использовать только вместе с фирменными принадлежностями.

Насадки можно присоединять или снимать с погружного блендера лишь после полной остановки его двигателя.

Рекомендуется не оставлять погружной блендер включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.

### **Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!**

Никогда не беритесь за нож, расположенный на ножке блендера. Ни в коем случае нельзя чистить нож голой рукой.

Используйте для этого щётку.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров. На страницах с рисунками Вы найдете обзор погружных блендеров различных моделей (см. рисунок **С**).

## **Комплектный обзор**

### **Рисунок А**

#### **1 Основной блок**

#### **2 Сетевой шнур**

#### **3 Регулятор скорости вращения**

Рабочая скорость регулируется плавно от самой низкой (●) до самой высокой (12) скорости (только в сочетании с кнопкой 4a).

#### **4 Кнопка включения**

a кнопка включения с регулятором числа оборотов 3 для регулировки скорости

b кнопка включения турбо-скорости  
Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (a или b).

Турбо-скорость используется для универсального измельчителя (если есть в наличии в комплекте поставки).

#### **5 Кнопки разблокировки**

Эти кнопки используются для снятия ножки блендера.

На них следует нажимать одновременно.

#### **6 Ножка блендера**

В зависимости от модели погружного блендера ножка пластмассовая или металлическая.

Присоедините ножку блендера и зафиксируйте ее.

#### **7 Нож на ножке блендера**

#### **8 Стакан блендера**

Переработка продуктов в стакане препятствует разбрызгиванию образующейся жидкости.

В зависимости от модели:

#### **9 Крышка для стакана блендера**

Для хранения переработанных продуктов в стакане блендера закройте его крышкой.

#### **10 Венчик для взбивания с редуктором**

#### **11 Насадка-толкушка с редуктором**

#### **12 Универсальный измельчитель**

#### **13 Крышка для универсального измельчителя**

Для хранения переработанных продуктов в универсальном измельчителе накройте его крышкой.

#### **14 Венчик для взбивания**

Если в комплекте поставки блендера нет универсального измельчителя, то его можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 657248).

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя.

## Управление

Погружной блендер предназначен для приготовления майонеза, различных соусов, коктейлей, питания для детей грудного возраста, для переработки вареных овощей и фруктов.

Для приготовления супа-пюре.

Для измельчения/рубки свежих продуктов питания (репчатого лука, чеснока, пряных трав, ...) следует воспользоваться универсальным измельчителем!

Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, который входит в комплект поставки. можно пользоваться также другими пригодными емкостями.

### **Внимание!**

*Дно используемой емкости должно быть без выпуклостей и выступающих неровностей.*

- Перед первым использованием необходимо провести чистку всех деталей погружного блендера.

### **Рисунок В**

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Присоедините ножку к основному блоку блендера и зафиксируйте ее.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания или в другую высокую емкость.

**i** Погружной блендер функционирует лучше, если перерабатываемые продукты находятся в жидкости.

- С помощью регулятора скорости вращения установите необходимую Вам скорость вращения ножа (см. **рисунок В-5**).

Для перемешивания жидкостей, горячих продуктов и подмешивания (напр., мясней в йогурт) мы рекомендуем пользоваться низкой скоростью вращения. Высокие скорости вращения рекомендуются для переработки более твердых продуктов.

- Погружной блендер и стакан следует крепко держать в руках.
- Включите погружной блендер, нажав на необходимую Вам кнопку включения.

**i** Включая погружаемый блендер, держите его слегка наклоненным, чтобы избежать его «присасывания» ко дну стакана блендера. Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения.

**i** Во избежание разбрзгивания образывающейся жидкости, нажимайте кнопку включения только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты. Прежде чем извлечь погружной блендер из стакана с перерабатываемыми продуктами, его следует выключить.

- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.

По окончании работы:

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и отсоедините смесительную насадку от основного блока погружного блендера.

## Чистка

### **Внимание!**

*Никогда не погружайте в какую-либо жидкость основной блок и не мойте его в посудомоечной машине.*

*Нельзя пользоваться пароочистителем! Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.*

**i** При переработке, например, краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых элементах конструкции блендера появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Извлеките вилку из розетки!
- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.
- Стакан для смешивания можно мыть в посудомоечной машине.

- Насадку для смешивания можно положить в посудомоечную машину или помыть ее в проточной воде с помощью щетки.
- Дайте насадке для смешивания просохнуть, установив ее в вертикальное положение (ножом вверх), чтобы вода, попавшая внутрь насадки при мытье, смогла вытечь наружу.

**Указание:**

Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром:

Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!

## Помощь при устранении неисправностей (MQ67...)

### Неисправность Устранение

Во время использования блендер выключается или индикатор скорости (если таковой имеется) начинает мигать.

- Сработало устройство защиты от перегрузки.
- Выключите электроприбор и извлеките вилку из розетки.
- Чтобы выключить устройство защиты от перегрузки, дайте блендеру остыть в течение примерно 1 часа.
- Снова включите электроприбор.

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

## Рецепты и рекомендации Майонез

1 яйцо (желток и белок),  
1 ст. ложки горчицы,  
1 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,  
200–250 мл растительного масла,  
соль, перец по вкусу.  
Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузите ингредиенты в стакан.

- Погружной блендер опустите на дно чаши и включите (турбо-скорость), взбивая массу до эмульгирования.
- Медленно поднимайте включенный блендер до поверхности смеси и снова опускайте его до тех пор, пока майонез не будет готов.

**Рекомендация:** по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез лишь на одних желтках.

Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

## Овощной суп

300 г картофеля,  
200 г моркови,  
1 небольшой кусок сельдерея,  
2 помидора,  
1 головка репчатого лука,  
50 г сливочного масла,  
2 л воды,  
соль, перец по вкусу.

- Очистите помидоры от кожуры и измельчите их.
- Разрежьте очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушите в растопленном сливочном масле.
- Добавьте воду и соль.
- Дайте супу повариться в течение 20–25 минут.
- Снимите кастрюлю с плиты.
- С помощью блендера доведите суп до пюреобразного состояния.
- Добавьте по вкусу соль и перец.

## Тесто на французские блинчики

250 мл молока,  
1 яйцо,  
100 г муки,  
25 г растопленного и охлажденного сливочного масла.

- Загрузите все ингредиенты в указанной последовательности в стакан и взбивайте их с помощью блендера до образования однородного теста.

## Молочные коктейли

1 стакан молока,  
6 больших ягод клубники  
или  
10 ягод малины или  
1 банан (нарезанный ломтиками).

- Загрузите ингредиенты в стакан и взбейте их с помощью блендера.
- По желанию можно добавить сахар.

### Рекомендация:

Для приготовления молочного коктейля добавьте в молоко шарик мороженого или возьмите очень холодное молоко.

## Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор 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 бытовой 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.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## تنبيهات متعلقة بالتخليص من الأجهزة المستهلكة

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

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

## الضمان

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

## حساء الخضر

300 غرام بطاطس (بطاطاً)

200 غرام جزر

قطعة صغيرة من الكرفس

2 حبة طماطم (بندورا)

1 بصلة

50 غرام زبد

2 لتر ماء

ملح وفلفل حسب الرغبة

- تنشر الطماطم وبخرج منها البذر

- تقطع الخضر بعض تنظيفها وغسلها إلى قطع صغيرة وتحمر بعض الشئ في الزبد

- يضاف الماء والملح

- تطبخ المكونات لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

- يرفع القدر من على النار.

- تهرس المكونات في القدر باستخدام الخلاط.

- يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

## جين فطائر الكرب

250 ملي لتر حليب

بيضة واحدة

100 غرام طحين

25 غرام زبد سائل ولكن يترك حتى يبرد

- توضع كافة المكونات حسب ترتيبها المذكور بالوعاء وتضرب بالخلاط حتى تصبح عجين ناعم اللمس.

## مشروب خليط الحليب

1 كوب حليب

6 حبات فراولة

أو 10 حبات توت شوكري

أو موزة (تقطع إلى شرائح)

- توضع المكونات في الوعاء وتضرب بالخلاط.

- يضاف سكر حسب الرغبة.

## نصيحة:

للحصول على خليط الحليب (شاك) يمكنك إضافة قطعة

آيس كرم أو استخدام حليب بارد جداً.

**تبيه:** فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بسلك توصيل كهربائي لوليبي: يحظر بصورة مطلقة لف سلك التوصيل الكهربائي على الجهاز!

### نصائح لإزالة العطل (MQ67...)

العطل	إزالة العطل
الجهاز يفصل نفسه من نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال أو تومض الشاشة	يشير هذا إلى انطلاق جهيزية الخماية من الضغط الزائد.
الضوئية الخاصة بمدى السرعة (في حالة توافقها بالجهاز).	• افصل الجهاز، ثم انزع مقبسه من المقابس.
توقف عن استخدام الجهاز حوالي ساعة لكي يمكن فصل جهيزية الخماية من الضغط الزائد.	• انتبه دائمًا إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجه من المقبس.
توافقها بالجهاز.	• انزع قابس الجهاز من المقبس.

نرجو الاتصال بأحد مراكز الخدمة التابعة لنا في حالة عدم التمكن من إزالة الأعطال بنفسك.

### وصفات ونصائح

#### المایونیز

عدد 1 بيضة (صفار زلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مسترددة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصيرليمون

من 200 إلى 250 ملي لتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

• توضع المكونات في الخليط.

• يتم إرساء الخليط اليدوي على قاع الإناء ويتم إعمال التشغيل (السرعة الشديدة (Turbo)) والاستمرار في التشغيل إلى أن يصبح الخليط ذو قوام مستحلب.

• يجب رفع ساق الخليط من حين لآخر إلى حافة الوعاء

العلوية ثم يغمس مرة أخرى في الوعاء ويكسر ذلك حتى تستحلب المكونات.

**نصيحة:**

يمكن تحضير المایونیز بإضافة صفار البيض فقط بدلاً من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

**١** عند تشغيل الجهاز يجب أن يتم الإمساك بساق الخليط وهي وضع مائل بقدر بسيط، وذلك لتجنب حدوث «امتصاص عائق للحركة» على قاع إناء الخليط. يظل الجهاز يعمل مadam الضغط على زر التشغيل مستمرة.

**٢** لا تضغط على زر التشغيل قبل تغطيس ساق الخليط في المواد الغذائية المطلوب إعدادها لكي تتجنب وقوف طرطشة.

انتبه دائمًا إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجه من المواد الغذائية.

- امتنع عن الضغط على زر التشغيل بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية.

بعد الانتهاء من العمل:

- انزع قابس الجهاز من المقبس.

- اضغط على زر الفصل ثم انزع ساق الخليط البينية من هيكل المحرك.

### تنظيف الجهاز

**تبيه:**

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجهاز التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمماً لغسيل في غسالة الأواني.

ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

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

**١** عند إعداد بعض المواد الغذائية مثل الكرنب الأحمر والجزر يطرأ تلوّن على أجزاء الخليط المصنعة من اللذائين الصناعية (البلاستيك)، ويمكن إزالة هذا التلوّن باستخدام بعض قطرات من أحد زيوت الطعام في تنظيفها.

- نزع قابس الجهاز من المقبس.

- نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جففه بعد ذلك.

- أما إناء الخليط فيمكن غسله في غسالة الأواني.

- ويمكن غسل ساق الخليط في غسالة الأواني أو غسل الماء المناسب من الصنبور.

- ضع ساق الخليط في وضع رأسى بحيث تكون السكين في الاتجاه العلوي ودعها لفترة من الوقت حتى أن تنسرب بقايا الماء المتواجدة بداخلها إلى الخارج.

إذ لم تكن القطاعة المتنوعة الاستخدام قد تم توريدها مع مكونات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 1657248).

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة). جدون الوصفة في دليل الاستخدام الخاص بالقطاعة متعددة الاستخدام.

### استخدام ساق الخلط

سوق الخلط مصممة لإعداد المأكولات، الأنواع المختلفة من الصلصة، المشروبات الخلطة وأطعمة الأطفال الرُّضع وكذلك لتقطيع الخضراوات والفواكه الطبوخة.

لهرس مكونات الحساء.

لتقطيع وفرم المواد الغذائية (كالبصل، الثوم، الأعشاب) يجب استخدام القطاعة متعددة الاستخدام.

ينصح باستخدام إناء الخلط المورد مع الجهاز عند العمل بالجهاز، إلا أنه يمكن أيضاً استخدام أوعية أخرى صالحة لهذا الغرض.

تنبيه!

فإن الوعاء المخاري استخدامه يجب ألا يكون مسطح تماماً وليس به أيام موضع مرتفعة أو ناتنة.

- رجاء تنظيف كافة الأجزاء قبل استخدامها لأول مرة.

#### صورة [B]

فك سلك الكهرباء بالكامل.

ركب ساق الخلط في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وقم بإحكام ثبيتها.

ادخل قابس الجهاز في المقبس.

ضع المواد الغذائية في إناء الخلط أو في إناء آخر عميق.

[i] الجهاز يعمل بطريقة أفضل عند استخدامه لإعداد الأطعمة التي تحتوي على سوائل.

باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (صورة [B-5]).

ينصح باستخدام درجة سرعة دوران منخفضة عند معالجة سوائل أو مواد غذائية ساخنة وعند مزج مادة غذائية في خليط موجود بالفعل (على سبيل المثال خلط موسلي في لبن زيادي). ينصح باستخدام درجات سرعة الدوران العالية لمعالجة المواد الغذائية الصلبة نسبياً.

امسك بالخلط اليدوي وإناءه جيداً.

يتم تشغيل ساق الخلط من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المختوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (صورة [C]).

### نظرة عامة

#### الصورة A

1 جهيزه التوصيل البينية

2 سلك توصيل الكهرباء

3 مفتاح تنظيم سرعة الدوران

سرعة العمل قابلة للضبط بدون تدرج ثابت فيما بين سرعة الدوران الدنيا (●) وسرعة الدوران القصوى (12) فقط بالارتباط بالزر (4a).

4 مفتاح التشغيل

a سرعة قابلة للتنظيم

(باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران (3))

b سرعة شديدة (Turbo) الخلط اليدوي يظل دائراً

طالما أن أحد زر التشغيل (a) أو (b) مضغوط عليه. السرعة الشديدة (Turbo) يتم استخدامها للقطاعة المتعددة الاستخدام (في حالة وجودها ضمن مكونات التوريد).

5 زراري فصل المحرك

أضغط على زر الفصل في وقت واحد من أجل فصل ساق الخلط.

6 ساق الخلط

مصنوع من البلاستيك أو المعدن (حسب الطراز).

ركب ساق الخلط وقم بإحكام ثبيتها.

7 ساق بسكين الخلط

إناء الخلط المجهز بغطاء

إن استخدام إناء الخلط يجعل دون وقوع طرطشة للمواد الغذائية التي يجري إعدادها. ضع الغطاء فوق إناء الخلط من أجل حفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها.

طبقاً لنوع الطراز:

9 غطاء لبناء الخلط

ضع الغطاء فوق إناء الخلط من أجل حفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها.

10 مضرب بيض مع جهيزه توصيل بینية

11 جهيزه هرس مع جهيزه توصيل بینية

12 قطاعه متعددة الاستخدام

13 غطاء للقطاعة المتعددة الاستخدام

وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعددتها ضع الغطاء المخصص للحفظ على القطاعة.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بـ التيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة الموصفات الفنية.

كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بـ التيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز عند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بـ عرق أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم

الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلط اليدوي وبداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل،

أي بدون إعداد مواد غذائية.

## ▲ تبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### خطر الصعق بـ التيار الكهربائي

لا تستخدم الجهاز إلا مع الملحقات الإضافية الأصلية.

ويجب توخي الحذر عند إعداد سوائل ساخنة، حيث أن إعداد السوائل يمكن أن يسفر عن طرطشتها.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

لا تقم بتقطيع الجهاز في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلط و يصل إلى جهيزه التوصيل البينية أو هيكل المحرك.

ولا تقم على الإطلاق بتشغيل الجهاز لفترة أطول من الفترة اللازمة لإعداد الطعام.

منع تماماً وضع ساق الخلط على أسطح ساخنة أو استخدامه في

إعداد المأكولات الساخنة. يجب ترك المأكولات حتى تصل درجة حرارتها إلى 80 درجة مئوية قبل الشروع في إعدادها بـ ساق الخلط.

عند استخدام ساق الخلط لخلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) المولد الساخن الجاري الطهي عليه.

يجب عدم تركيب أو فك أدوات العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل.

إناء الخلط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز микروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

**خطر الإصابة بـ جروح من خلال سكين الخلط الحادة!**

لا تقدم يديك على الإطلاق في الوسط الحبيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلط. جنب تماماً تنظيف سكين الخلط بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة، ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف.

## المحتويات

ar-1 .....	من أجل سلامتكم
ar-3 .....	نظرة عامة
ar-3 .....	استخدام ساق الخلط
ar-4 .....	تنظيف الجهاز
ar-4 .....	نصائح لإزالة العطل (...)
ar-4 .....	وصفات ونصائح
	<b>نبهـات متعلقة بالخلص من</b>
ar-5 .....	الأجهزة المستهلكة
ar-5 .....	الضمان

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

## من أجل سلامتكم

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

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يتربّ عليه عدم تحمل منتج هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المأowفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطبخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكن تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المأowفة في الاستخدام المنزلي وتشفيله للفترات العادة لذلك.

الجهاز صالح فقط لتقطيع وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

## ▲ نبهـات سلامـة عمومـية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة وأو نقص في المعرفة 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 المرتبطة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

## 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.bsh-group.de](http://www.siemens-home.bsh-group.de)  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 044  
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

### 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 44 01\*  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/me](http://www.siemens-home.bsh-group.com/me)  
\*Sun-Thu 8am to 5 pm  
(exclude public holidays)

### AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
Fax: 010 55 90 99  
<mailto:service@zigzag.am>  
[www.zigzag.am](http://www.zigzag.am)

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:  
[www.siemens-home.bsh-group.at](http://www.siemens-home.bsh-group.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 522 \*  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

\*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00 Uhr für Sie erreichbar.

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 167 425\*  
Fax: 1300 306 818  
<mailto:aftersales.au@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/au](http://www.siemens-home.bsh-group.com/au)  
\*Mon-Fri 24 hours

### AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC  
Azadlıq Pr. 116  
Baku  
Tel.: 12 530 90 35  
<mailto:info@ser-cen.az>  
[www.ser-cen.az](http://www.ser-cen.az)  
Yurd Service MMC  
50, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
<mailto:info-service@yurd.az>  
[www.yurd.az](http://www.yurd.az)

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 02  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/be](http://www.siemens-home.bsh-group.com/be)

### BH Bahrain, بحرين

Bahrain Gas WLL  
Bldg 725/ Road 117/ Block 701,  
Sheikh Salman Highway,  
Tubli-701; Bahrain  
Manama  
Tel.: 01 753 11 11\*  
<mailto:info@bahraingas.bh>  
\*Sun-Thu 8am to 6pm  
(exclude public holidays)

### BY Belarus, Беларусь

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

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Siemens Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 500  
<mailto:ch-service@bshg.com>  
<mailto:ch-spareparts@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/ch](http://www.siemens-home.bsh-group.com/ch)

### CN China, 中国

BSH Home Appliances Service  
Jiangsu Co. Ltd.  
19F, Jinling Asia Pacific Tower,  
No.2 Hanzhong Road,  
Gulou District,  
210005 Nanjing, Jiangsu Province  
Service Tel.: 400 8899 999\*  
Fax: 025 8470 1672  
<mailto:careline.china@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.cn](http://www.siemens-home.bsh-group.cn)  
\*phone rate depends on the network used

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeses-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
Fax: 022 65 8128  
<mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com>

### CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argas Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. K. Çiftlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
<mailto:argas.teknik@yar-group.com>  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

**CZ Česká Republika,  
Czech Republic**

Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách [www.siemens-home.bsh-group.com/cz/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz/) nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: +420 251 095 042  
mailto:opravy@bshg.com

**DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 28  
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/dk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/dk)

**ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 714  
mailto:CAU-Siemens@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.es](http://www.siemens-home.bsh-group.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälaahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 715\*  
mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/fi](http://www.siemens-home.bsh-group.com/fi)  
\*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
Service Après-Vente  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OGEN cedex  
Service interventions à domicile:  
0 140 101 200  
Service Consommateurs:  
0 892 698 110 [ Service 0,40 € / min ]  
mailto:serviceconsommateur.fr@  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)  
Service Pièces Détaillées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 [ Service 0,40 € / min ]  
mailto:serviceconsommateur.fr@  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)  
[www.siemens-home.bsh-group.fr](http://www.siemens-home.bsh-group.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.bsh-group.com/uk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/uk)  
Or call  
Tel.: 0344 892 8999\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**GE Georgia, საქართველო**

Elit Service Ltd.  
Vake-Saburtalo district,  
Intersection of Al. Kazbegi ave.  
and Kavtaradze Str. 0186  
Kavtaradze str. 1  
Tbilisi  
Tel.: 32 300 020  
mailto:info@es.ge

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277 600  
Τηλέφωνο: 210 4277 701  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.gr](http://www.siemens-home.bsh-group.gr)

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室  
Unit 07, 23/F, CDW Building,  
388 Castle Peak Road  
Tsuen Wan, New Territories,  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151 (HK)  
Fax: 2565 6681  
Toll free 0800 030 (Macao)  
mailto:siemens.hk.service@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.hk](http://www.siemens-home.bsh-group.hk)

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park,  
Ballymount Road Upper,  
Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655\*  
[www.siemens-home.bsh-group.com/ie](http://www.siemens-home.bsh-group.com/ie)  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**IL Israel**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.  
1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
[www.siemens-home.bsh-group.com/il](http://www.siemens-home.bsh-group.com/il)

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House,  
Main Bldg, 2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400093  
Toll Free 1800 209 1850\*  
[www.siemens-home.bsh-group.com/in](http://www.siemens-home.bsh-group.com/in)  
\*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://www.sminor.is)

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Tel.: 02 412 678 200  
mailto:info.it@siemens-home.bsh-group.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/it](http://www.siemens-home.bsh-group.com/it)

<b>KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы</b> OcOO Alfa Systems Jibek Jolu str. 40 Bishkek Tel.: 0702 98 53 53 mailto:alfas-service@mail.ru	<b>PT Portugal</b> BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal, Lda. Rua Alto do Montijo, nº 15 2790-012 Carnaxide Tel.: 214 250 720 Fax: 214 250 701 mailto:siemens.electrodomesticos.pt@ bshg.com www.siemens-home.bsh-group.com/pt	<b>TJ Tadschikistan, Чумхурии Тоҷикистон</b> Vostok Co. Ltd. Yakkacinarskaya street No: 144/4 Dushanbe Tel.: 44 600 78 72 mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj www.volna.tj
<b>LU Luxembourg</b> BSH électroménagers S.A. 13-15, ZI Breedeweuves 1259 Senningerberg Tel.: 26 349 821 Fax: 26 349 315 Reparaturen: lux-repair@bshg.com Ersatzteile: lux-spare@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.com/lu	<b>RO România, Romania</b> BSH Electrocasnice srl. Sos. Bucuresti-Ploiești, nr. 19-21, sect.1 13682 București Tel.: 021 203 9748 Fax: 021 203 9733 mailto:service.romania@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.com/ro	<b>TM Türkmenistan, Turkmenistan</b> Bayram Anna Yuryewna Stariya marka, Atabeyeva str. Spectrum mağaza Ashgabat Tel.: 012 26 94 16 mailto:steptm@mail.ru
<b>MT Malta</b> Aplan Limited The Atrium Mrieħel by Pass BKR3000 Birkirkara Tel.: 025 495 122 mailto:services@theatrum.com.mt	<b>RU Russia, Россия</b> ООО «БСХ Бытовые Приборы» Сервис от производителя Малая Калужская, 15 119071 Москва Тел.: (800) 200 29 62 mailto:hotlineru@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.ru	<b>TR Türkiye, Turkey</b> BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S. Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No: 51 34771 Ümraniye, İstanbul Tel.: 0 216 444 6688* Fax: 0 216 528 9188* mailto:careline.turkey@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.com/tr *Çağrı merkezini sabit hatlarından aramanın bedeli şehir içi ücretlidir, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir
<b>NL Nederland, Netherlands</b> BSH Huishoudapparaten B.V. Tauruseavenue 36 2132 LS Hoofddorp Storingsmelding: Tel.: 088 424 4020 mailto:siemens-contactcenter@bshg.com Onderdelenverkoop: Tel.: 088 424 4020 Fax: 088 424 4801 mailto:siemens-onderdelen@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.nl	<b>SE Sverige, Sweden</b> BSH Home Appliances AB Landsvägen 32 169 29 Solna Tel.: 0771 19 55 00 local rate Tel.: 0771 11 22 77 local rate mailto:Siemens-Service-SE@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.se	<b>UA Ukraine, Україна</b> ТОВ «БСХ Побутова Техніка» Тел.: 0 800 300 153* mailto:BSH-serviceua@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.com/ua *Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00
<b>NO Norge, Norway</b> BSH Husholdningsapparater A/S Grensesvingen 9 0661 Oslo Tel.: 22 66 05 73 Tel.: 22 66 06 00 mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.com/no	<b>SK Slovensko, Slovakia</b> Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a ī.) nájdete našebových stránkach www.siemens-home.bsh-group.com/sk/ alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511 BSH domáci spotřebiče s.r.o. organizačná zložka Bratislava Trnavská cesta 50 821 02 Bratislava Tel.: +421 238 111 139 mailto:opravy@bshg.com	<b>UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan</b> Elektronik Magnat Beruni street No: 5/6 Tashkent Tel.: 712 156 333 mailto:magnat.service.uzb@gmail.com
<b>PL Polska, Poland</b> BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. Al. Jerozolimskie 183 02-222 Warszawa Tel.: +48 42 271 5555 mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.pl		<b>ZA South Africa</b> BSH Home Appliances (Pty) Ltd. 96 Fifteenth Road, Randjespark 1685 Midrand - Johannesburg Tel.: 086 002 6724 Fax: 086 617 1780 mailto:bsh@open.co.za mailto:applianceservice@bshg.com www.siemens-home.bsh-group.com/za

# **DE Garantiebedingungen**

## **BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland**

### **Stand: Januar 2020**

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 den 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 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 Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum 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 aus dem lokalen Geräteportfolio 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 Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundennetzwerk haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

#### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:**

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

## **Siemens Info Line**

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu kleinen Hausgeräten:

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

Nur für Deutschland gültig!

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG  
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG  
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG  
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG  
Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG  
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens  
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG  
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla  
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir  
Шығаруышы: ЖШК «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ  
نم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش» BSH Hausgeräte GmbH ويحمل ترخيص العلامة  
 التجارية سيمنز Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**  
DE 0911 70 440 044  
AT 0810 550 522  
CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im  
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)



8001054782  
(0006)