

# SIEMENS



## MW67440

[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** Kullanım kılavuzu  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**kk** Пайдалану нұсқаулығы  
**ar** إرشادات الاستخدام

Register  
your  
product  
online

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	11
<b>fr</b>	Français	19
<b>it</b>	Italiano	27
<b>nl</b>	Nederlands	35
<b>da</b>	Dansk	43
<b>no</b>	Norsk	50
<b>sv</b>	Svenska	58
<b>fi</b>	Suomi	65
<b>el</b>	Ελληνικά	72
<b>tr</b>	Türkçe	82
<b>ru</b>	Русский	92
<b>kk</b>	Қазақша	101
<b>ar</b>	العربية	117



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Dieses Gerät ist zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch geeignet.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen.

Niemals die Aufsätze bzw. die Schneid- und Raspeleinsätze für andere Geräte verwenden. Ausschließlich zusammengehörige Teile für die jeweiligen Aufsätze verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.

- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Das Grundgerät niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!

### **Verletzungsgefahr!**

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
- Vorsätze nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Vorsätze nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Bei Unterbrechung der Stromzufuhr bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft danach wieder an.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze greifen. Niemals in rotierende Teile greifen. Niemals mit den Händen in den Füllschacht oder in die Auslassöffnung greifen.
- Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.
- Die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze niemals mit bloßen Händen reinigen.

### **Achtung!**

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder in den Aufsätzen befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder in der Auslassöffnung hantieren.
- Niemals Ein-/Aus-Taste und Umkehrlauf-Taste gleichzeitig benutzen. Vor Betätigung der anderen Taste den vollständigen Stillstand des Antriebes abwarten. Gefahr von Geräteschäden.

### **Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 8

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Siemens. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.**

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	5
Sicherheitseinrichtungen.....	5
Schutz vor Überlastung.....	5
Bedienen.....	6
Mit dem Gerät arbeiten.....	7
Reinigen und Pflegen.....	8
Hilfe bei Störungen.....	8
Rezepte und Tipps.....	9
Entsorgung.....	10
Garantiebedingungen.....	10

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### → Bild

- 1 Fleischwolf
- 2 Antrieb
- 3 Fleischwolf-Vorsatz
- 4 Einfüllschale (Kunststoff)
- 5 Stopfer
- 6 Deckel für Stopfer
- 7 Sicherungs-Taste
- 8 Tragegriff
- 9 Aufbewahrungsfach mit Einsatz
- 10 Deckel für Aufbewahrungsfach
- 11 Kontrollleuchte
- 12 Umkehrlauf-Taste
- 13 Ein-/Aus-Taste
- 14 Thermoschutz-Schalter
- 15 Kabelaufbewahrung

### Fleischwolf-Vorsatz

- 16 Gehäuse
- 17 Schnecke mit Mitnehmer
- 18 Messer

### 19 Lochscheibe

- a grob, Lochdurchmesser 8 mm
- b fein, Lochdurchmesser 3 mm
- c mittel, Lochdurchmesser 4,8 mm

### 20 Schraubring

### Wurstfüller-Vorsatz

#### 21 Düse

#### 22 Tragring

#### Kebbe-Vorsatz

#### 23 Former

#### 24 Konusring

### Raspel-Vorsatz

#### 25 Gehäuse

#### 26 Stopfer

#### 27 Wechsel-Einsatz

- a Schneid-Einsatz
- b Raspel-Einsatz, grob

## Sicherheitseinrichtungen

### Überlastsicherung

#### (Thermoschutz-Schalter)

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen können die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln oder eine Blockade durch Knochen sein.

**Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.**

## Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung des Fleischwolfs größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Der Mitnehmer kann jedoch leicht ersetzt werden.

Ansonsten sind Ersatzteile mit Sollbruchstelle nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Solche Ersatzteile sind beim Kundendienst käuflich erhältlich (Best.-Nr. 753348).

---

## Bedienen

### **Verletzungsgefahr!**

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

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

#### → **Bild**

- Lochscheiben im Aufbewahrungsfach verstauen.
- Einzelteile des Wurstfüller- und des Kebbe-Vorsatzes im Stopfer verstauen und diesen mit Deckel verschließen.

## Fleischwolf-Vorsatz montieren

#### → **Bild**

- Lochscheibe mit gewünschtem Lochdurchmesser aus dem Aufbewahrungsfach entnehmen.
- Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
- Messer auf die Schnecke aufsetzen. Klingen müssen zur Lochscheibe zeigen.
- Lochscheibe mit dem gewünschten Lochdurchmesser auf die Schnecke aufsetzen. **Aussparung an der Lochscheibe muss auf Nase im Gehäuse sitzen.**
- Schraubring im Uhrzeigersinn aufschrauben. Schraubring nicht zu fest anziehen.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

#### **Verwendung:**

- Verarbeiten von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.
- Keine Knochen verarbeiten!
- Tatar zweimal durchlassen.

## Wurstfüller-Vorsatz montieren

**Hinweis:** Es werden die Teile des Fleischwolf-Vorsatzes (**ohne Lochscheibe und Messer**) verwendet.

#### → **Bild**

- Düse (A) und Tragrings (D) aus dem Stopfer nehmen.
- Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
- Düse in Schraubring einsetzen.
- Tragrings auf die Schnecke aufsetzen und festhalten. **Aussparung am Tragrings muss auf Nase im Gehäuse sitzen.**
- Schraubring mit Düse im Uhrzeigersinn aufschrauben. Schraubring nicht zu fest anziehen.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

#### **Verwendung:**

Zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse.

## Kebbe-Vorsatz montieren

**Hinweis:** Es werden die Teile des Fleischwolf-Vorsatzes (**ohne Lochscheibe und Messer**) verwendet.

#### → **Bild**

- Former (B) und Konusring (C) aus dem Stopfer nehmen.
- Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
- Former in Schraubring einsetzen.
- Konusring auf die Schnecke aufsetzen und festhalten. **Aussparung am Konusring muss auf Nase im Gehäuse sitzen.**
- Schraubring mit Former im Uhrzeigersinn aufschrauben. Schraubring nicht zu fest anziehen.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

#### **Verwendung:**

Zum Formen von Teigröhren.

## Mit dem Gerät arbeiten

### Verletzungsgefahr!

- Vorsatz nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen.
- Nicht in den Einfüllschacht greifen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

### → Bild

- Gerät auf ebene, saubere Arbeitsplatte stellen.
- Netzkabel aus der Kabelaufbewahrung entnehmen und bis zur gewünschten Länge herausziehen.
- Den komplett montierten Fleischwolf-Vorsatz leicht nach rechts geneigt auf den Antrieb setzen.
- Fleischwolf-Vorsatz bis zum Einrasten nach oben drehen.
- Schraubring am Fleischwolf-Vorsatz festziehen.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Stopfer in Einfüllöffnung stecken.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät mit der Ein- / Aus-Taste einschalten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

### Anwendungshinweis:

Sollten sich die zu zerkleinernden Lebensmittel in der Schnecke verklemmen: Umkehrlauf-Taste verwenden, um die Blockade zu lösen.

1. Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
2. Stillstand des Antriebs abwarten.
3. Umkehrlauf-Taste kurz betätigen.
4. Stillstand des Antriebs abwarten.
5. Gerät mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.

### Nach der Arbeit:

- Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Stopfer herausziehen.
- Einfüllschale abnehmen.
- Fleischwolf-Vorsatz abnehmen. Dazu bei gedrückter Entriegelungstaste den Vorsatz nach rechts drehen und abnehmen.
- Fleischwolf-Vorsatz demontieren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Raspel-Vorsatz

Zum Raspeln und Schneiden von Käse, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln, getrockneten Brötchen und Brotstücken, Schokolade und anderen harten Lebensmitteln.

### Verletzungsgefahr!

- Vorsatz nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel- und Schneid-Einsätze greifen.
- Nicht in den Einfüllschacht greifen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

### → Bild

- Gewünschten Einsatz in das Gehäuse des Raspel-Vorsatzes einsetzen. Verriegelung des Einsatzes erfolgt automatisch beim Einschalten des Gerätes.
- Den Raspel-Vorsatz leicht nach rechts geneigt auf den Antrieb setzen.
- Raspel-Vorsatz bis zum Einrasten nach oben drehen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Nachfüllöffnung geben.
- Stopfer einsetzen und festhalten.

### Hinweis:

Stopfer kann nur in einer Richtung eingesetzt werden. Lage der Rundung beachten!

- Gerät mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
- Lebensmittel mit dem Stopfer nach unten drücken. Nicht zu viel Druck ausüben!

### Nach der Arbeit:

- Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Stopfer herausziehen.
- Raspel-Vorsatz abnehmen. Dazu bei gedrückter Entriegelungstaste den Vorsatz nach rechts drehen und abnehmen.
- Raspel-Vorsatz demontieren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

---

## Reinigen und Pflegen

### Wichtiger Hinweis

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

### Stromschlag-Gefahr

- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Vor Beginn der Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen!

### Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden. Die Aluminium-Teile (Gehäuse, Schnecke und Schraubring des Fleischwolf-Vorsatzes) nicht im Geschirrspüler reinigen. Mit der Zeit können harmlose Verfärbungen auftreten.

## Gerät reinigen

- Stecker ziehen.
- Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

## Vorsätze reinigen

- Gehäuse, Schnecke und Schraubring des Fleischwolf-Vorsatzes von Hand spülen.
- Metallteile gleich trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.
- Im **Bild H** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

---

## Hilfe bei Störungen

### Störung

Gerät bleibt stehen, schaltet aber nicht ab.

### Ursache

Gerät überlastet, z. B. Fleischwolf blockiert.

### Behebung

- Gerät ausschalten und Stillstand abwarten.
- Umkehrlauf-Taste drücken, um Blockierung zu lösen.
- Stillstand des Antriebs abwarten.
- Gerät wieder einschalten.

### Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab.

### Ursache

Gerät überlastet. Überlastsicherung hat ausgelöst.

### Behebung

- Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Gerät ca. 60 Minuten abkühlen lassen.
- Gerät anheben und den Thermoschutz-Schalter an der Unterseite des Gerätes drücken (**Bild A, 14**).
- Netzstecker einstecken.
- Gerät wieder einschalten.

### Wichtiger Hinweis

Wenn Sie den Fehler nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.



## Rezepte und Tipps

### Fleischwolf-Vorsatz

#### Lochscheibe, fein, 3 mm:

gekochtes Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, gekochte Leber, gekochter Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackbraten; rohe Leber, Fleisch und Speck für Leberwurst; Schweinefleisch für Mettwurst

#### Lochscheibe, mittel, 4,8 mm:

Schweine- und Rindfleisch für Pastete und Cervelatwurst

#### Lochscheibe, grob, 8 mm:

gebratenes Schweinefleisch für Gulaschsuppe; Reste (Braten, Wurst, ...) für Resteauflauf

### Semmel-Knödel

#### Fleischwolf Typ CNFW5

Lochscheibe 8 mm verwenden

- 300 g frisches Weißbrot
- 40 g Butter oder Margarine
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL feingehackte Zwiebeln
- Petersilie, Salz
- etwas Mehl

#### Fleischwolf Typ CNFW6, 7, 8

Lochscheibe 4,8 mm verwenden

- 300 g frisches Weißbrot
- 40 g Butter oder Margarine
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL feingehackte Zwiebeln
- Petersilie, Salz
- etwas Mehl

#### Verarbeitung der Zutaten

- Weißbrot mit dem Fleischwolf (Typ CNFW5, 6, 7) in ca. 1 Minute und (Typ CNFW8) in ca. ½ Minute zermahlen.
- Kleingehackte Zwiebeln, Petersilie und Butter dazugeben und vermischen.
- Eier mit Milch und Salz verquirlen und unter die Semmelmasse mischen.

- Den Teig einige Minuten ziehen lassen. Dann noch einmal durchkneten.
- Zum Formen der Knödel die Hände immer gut mit Wasser befeuchten. Knödel in Mehl wälzen.
- Knödel in kochendes Wasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht aufkochen lassen!

### Wurstfüller-Vorsatz

- Naturdarm vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen.
- Würste nicht zu „prall“ füllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen können.
- Man kann die Düsen auch ohne Darm verwenden! Wurstmasse panieren und anschließend braten.

### Kebbe-Vorsatz

#### Rezept für gefüllte Kebbe

#### Teigtasche:

- 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- Abwechselnd Lamm und Weizen durch die feine Lochscheibe des Fleischwolf-Vorsatzes drehen.
- Teig gut durchmischen, Zwiebel untermischen.
- Die Mischung noch zweimal durch den Fleischwolf-Vorsatz drehen.

#### Füllung:

- 400 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Teelöffel Piment
- Salz und Pfeffer
- Lamm durch die feine Lochscheibe des Fleischwolf-Vorsatzes drehen.
- Zwiebeln goldbraun anbraten.
- Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
- Übrige Zutaten dazugeben. Alles für ca. 1-2 Minuten dünsten lassen.
- Überschüssiges Fett abgießen.
- Füllung abkühlen lassen.

### Zubereitung der Kebbe:

- Mischung für Teigtaschen durch den Kebbe-Vorsatz geben.
- Von dem hohlen Teigstrang jeweils 7,5 cm lange Stücke abtrennen.
- Ein Ende einer solchen Teigtasche zudrücken.
- Etwas Füllung in die Öffnung hineindrücken und das andere Ende der Teigtasche auch zudrücken.
- Öl erhitzen (ca. 180 °C) und die Teigtaschen für ca. 6 Minuten goldbraun frittieren.

### Raspel-Vorsatz

#### Schneid-Einsatz

für Zwiebeln, Kraut, Äpfel, Karotten

#### Raspel-Einsatz, grob

für Nüsse, Schokolade, Käse,  
hartes Brot / Brötchen

---

## Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

---

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, 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 den letzten vier Seiten dieses Heftes. 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.

Änderungen vorbehalten.

---

## Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal quantities of food and for normal amounts of time for domestic use.

This appliance is suitable for cutting and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The appliance must not be used for processing other substances or objects.

Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories.

Never use the attachments or slicing / shredding inserts on other appliances. Only use matching parts for the relevant attachments. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

### Risk of electric shock and fire!

- 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. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

- Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.
- Never leave the appliance unattended while it is switched on!

**⚠ Risk of injury!**

- Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- Attachments must be completely assembled before use. Never assemble attachments on the base unit.
- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored.
- Do not grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts. Keep hands clear of rotating parts. Never reach into the feed chute or outlet opening.
- Always use the stuffer to push food down the hole.
- Never clean the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts with your bare hands.

**⚠ Caution!**

- Check that there are no foreign objects in the feed chute or attachments. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or outlet opening.
- Never press the On/Off button and reverse button at the same time. Before pressing the other button, wait until the drive has come to a complete standstill. Risk of damaging the appliance.

**⚠ Risk of suffocation!**

- Do not allow children to play with packaging material.

**⚠ Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 16*

**Congratulations on the purchase of your new Siemens appliance. You can find further information about our products on our website.**

---

## Contents

Intended use.....	11
Important safety information.....	11
Overview.....	13
Safety devices.....	13
Predetermined breaking point.....	13
Operation.....	14
Operating the appliance.....	15
Cleaning and servicing.....	16
Troubleshooting.....	16
Recipes and tips.....	16
Disposal.....	18
Guarantee.....	18

---

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

- 1 Mincer
- 2 Drive
- 3 Mincer attachment
- 4 Filler tray (Plastic)
- 5 Pusher
- 6 Lid for pusher
- 7 Release button
- 8 Handle
- 9 Storage compartment with insert
- 10 Cover for storage compartment
- 11 Indicator light
- 12 Reverse button
- 13 On/Off button
- 14 Thermal circuit breaker
- 15 Cord store
- Mincer attachment**
- 16 Casing
- 17 Worm gear with driver
- 18 Blade
- 19 Perforated disc
  - a coarse, hole diameter 8 mm
  - b fine, hole diameter 3 mm
  - c medium, hole diameter 4.8 mm
- 20 Threaded ring

## Sausage filler attachment

- 21 Nozzle
- 22 Bearing ring
- Kebbe attachment**
- 23 Shaper
- 24 Conical ring
- Shredding attachment**
- 25 Casing
- 26 Pusher
- 27 Interchangeable insert
  - a Slicing attachment
  - b Shredding insert – coarse

---

## Safety devices

### Overload protection (thermal circuit breaker)

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.

Possible causes may be the simultaneous processing of large quantities of food or a blockage caused by bones.

**If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.**

---

## Predetermined breaking point

To prevent serious damage to your appliance if the mincer is overloaded, the driver has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the driver breaks instead. However, the driver can easily be replaced.

Otherwise spare parts with a predetermined breaking point are not a component of our warranty obligations.

Such spare parts can be purchased from customer service (order no. 753348).

## Operation

### Risk of injury!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

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

### → Fig.

- Stow perforated discs in the storage compartment.
- Stow individual parts of the sausage filler attachment and kebbe attachment in the pusher and close the pusher with the lid.

## Assembling the mincer attachment

### → Fig.

- Take perforated disc with required hole diameter out of the storage compartment.
- Insert worm gear into the housing.
- Put blade on the worm gear. Blades must face the perforated disc.
- Put perforated disc with the required hole diameter on the worm gear.  
**Recess on the perforated disc must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

### Use for:

- processing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish.
- Do not process bones!
- Process steak tartare through the mincer twice.

## Assembling sausage filler attachment

**Note:** The parts of the mincer attachment (**without perforated disc and blade**) are used.

### → Fig.

- Take nozzle (A) and bearing ring (D) out of the pusher.
- Insert worm gear into the housing.
- Insert nozzle into the threaded ring.
- Put bearing ring on the worm gear and hold in place. **Recess on the bearing ring must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring with nozzle clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

### Use for:

Filling artificial and natural casings with sausage meat.

## Assembling kebbe attachment

**Note:** The parts of the mincer attachment (**without perforated disc and blade**) are used.

### → Fig.

- Take shaper (B) and conical ring (C) out of the pusher.
- Insert worm gear into the housing.
- Insert shaper into threaded ring.
- Put conical ring on the worm gear and hold in place. **Recess on the conical ring must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring with shaper clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

### Use for:

Shaping dough tubes.

## Operating the appliance

### **⚠ Risk of injury**

- Before fitting/removing attachment, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Do not reach into the feed tube. Always use the stuffer to push food down the hole.

### → **Fig. E**

- Stand the mincer on a clean, level work surface.
- Take power cord out of the cable storage and pull out to the required length.
- Put the completely assembled mincer attachment, inclined slightly to the right, on the drive.
- Turn mincer attachment upwards until it engages.
- Tighten threaded ring on the mincer attachment.
- Attach filling tray.
- Insert pusher into filling opening.
- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Switch appliance on with the On/Off button.
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Only use the pusher when adding more ingredients.

### **Application instructions:**

If the food to be chopped up jams in the worm gear: Use reverse button to remove the blockage.

1. Switch appliance off with the On/Off button.
2. Wait until the drive comes to a standstill.
3. Briefly press reverse button.
4. Wait until the drive comes to a standstill.
5. Switch appliance on with the On/Off button.

### **After using the appliance:**

- Switch appliance off with the On/Off button.
- Remove mains plug.
- Pull out the pusher.
- Remove filling tray.
- Remove the mincer attachment. Holding down the release button, turn the attachment to the right and remove.
- Disassemble mincer attachment.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

### **Shredding attachment**

For shredding and slicing cheese, fruit, vegetables, nuts, almonds, dried bread rolls and pieces of bread, chocolate and other hard foods.

### **⚠ Risk of injury**

- Before fitting/removing attachment, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Do not grip the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts.
- Do not reach into the feed tube. Always use the stuffer to push food down the hole.

### → **Fig. G**

- Place required insert in the housing of the shredding attachment. The insert is automatically locked when the appliance is switched on.
- Put the shredding attachment, inclined slightly to the right, on the drive.
- Turn shredding attachment upwards until it engages.
- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Place the food to be processed in the feed tube.
- Insert pusher and hold in place.

### **Note:**

Pusher can be inserted in one direction only. Note position of the curve!

- Switch appliance on with the On/Off button.
- Press food down using the pusher. Do not exert too much pressure!

### After using the appliance:

- Switch appliance off with the On/Off button.
- Remove mains plug.
- Pull out the pusher.
- Remove the shredding attachment. Holding down the release button, turn the attachment to the right and remove.
- Disassemble shredding attachment.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

---

## Cleaning and servicing

### Important information

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

#### Electric shock risk

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

### Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged. Do not clean the aluminium parts (housing, worm gear and threaded ring of the mincer attachment) in the dishwasher. Harmless discolouration may occur over time.

### Cleaning the appliance

- Pull out the mains plug.
- Wipe the mincer clean with a damp cloth. If required, use a little detergent.

### Cleaning the attachments

- Rinse housing, worm gear and threaded ring of the mincer attachment by hand.
- Dry metal parts straight away and apply a little edible oil to protect them from rust.
- **Fig. 14** gives an overview of how to clean the individual parts.

---

## Troubleshooting

### Fault

Appliance stops but does not switch off.

### Cause

Appliance overloaded, e.g. mincer blocked.

### Remedial action

- Switch appliance off and wait until it comes to a standstill.
- Press reverse button to remove the blockage.
- Wait until the drive comes to a standstill.
- Switch on appliance again.

### Fault

Appliance switches off during use.

### Cause

Appliance overloaded. Overload protection feature has been activated.

### Remedial action

- Switch off the appliance.
- Remove mains plug.
- Leave the appliance to cool down for approx. 60 minutes.
- Lift appliance and press the thermal circuit breaker on the underside of the appliance (**Fig. 14**).
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance again.

### Important information

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

---

## Recipes and tips

### Mincer attachment

#### **Perforated disc, fine (3 mm):**

cooked chicken, pork, beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for meat loaf; raw liver, meat and bacon for liverwurst; pork for Mettwurst

#### **Perforated disc, medium (4.8 mm):**

Pork and beef for pâté and Cervelat sausage.

#### **Perforated disc, coarse (8 mm):**

roast pork for goulash soup; leftovers (joint, sausage, ...) for casserole



## Bread dumplings

### Mincer Type CNFW5

Using the perforated disc 8 mm

- 300 g of fresh white bread
- 40 g of butter or margarine
- 200 ml of milk
- 2 eggs
- 1 tbs. of finely chopped onions
- Parsley, salt
- A little flour

### Mincer Type CNFW6, 7, 8

Using the perforated disc 4.8 mm

- 300 g of fresh white bread
- 40 g of butter or margarine
- 200 ml of milk
- 2 eggs
- 1 tbs. of finely chopped onions
- Parsley, salt
- A little flour

### Processing ingredients

- Using the mincer, chop up the white bread (Type CNFW5, 6, 7) for approx. 1 minute and (Type CNFW8) for approx. ½ minute.
- Add the finely chopped onions, a little parsley and butter and mix.
- Whisk eggs, milk and salt and mix into the bread dough.
- Leave the dough to prove for several minutes. Then knead again.
- Shape the dumplings with wet hands. Roll dumplings in flour.
- Place dumplings in boiling water and leave to simmer for approx. 20 minutes. Do not bring to the boil!

### Sausage filler attachment

- Soak natural casing in lukewarm water for approx. 10 minutes before processing.
- Do not overfill sausages, otherwise the sausages may burst while they are being boiled or fried.
- The nozzles can also be used without casings! Coat sausage meat with breadcrumbs and then fry.

## Kebbe attachment

### Recipe for stuffed kebbe

#### Dough pocket:

- 500 g of lamb, cut into strips
- 500 g of bulgur wheat, washed and drained
- 1 small onion, chopped
- Pass lamb and wheat alternately through the fine perforated disc of the mincer attachment.
- Mix the dough thoroughly, mix in the onion.
- Pass the mixture twice more through the mincer attachment.

#### Filling:

- 400 g of lamb, cut into strips
- 2 medium-sized onions, chopped
- 1 tablespoon of oil
- 1 tablespoon of flour
- 2 teaspoons of pimento
- Salt and pepper
- Pass lamb through the fine perforated disc of the mincer attachment.
- Fry onions until golden brown.
- Add lamb and fry until well done.
- Add remaining ingredients. Braise everything for approx. 1-2 minutes.
- Pour off excess fat.
- Leave the filling to cool down.

#### Preparing the kebbe:

- Pass mixture for dough pockets through the kebbe attachment.
- Divide the hollow strand of dough into pieces approx. 7.5 cm in length.
- Seal one end of the dough pocket.
- Press a little stuffing into the opening and also seal the other end of the dough pocket.
- Heat oil (approx. 180 °C) and deep-fry the dough pockets for approx. 6 minutes until golden brown.

## Shredding attachment

### Slicing insert

for onions, cabbage, apples, carrots

### Shredding insert – coarse

for nuts, chocolate, cheese, hard bread / bread rolls

---

## Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

---

## 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.

Changes reserved.

---

## Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour broyer et mélanger la viande crue, cuite, du lard, de la volaille, et du poisson. Les produits alimentaires à traiter doivent être exempts de constituants durs (os par exemple). L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires à râper, à émincer et autres sur d'autres appareils. N'utiliser que des pièces adaptées à l'accessoire correspondant.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. 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 peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

### **⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !**

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.

- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance.
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.
- Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!

### **Risque de blessure!**

- Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- N'utiliser les kits qu'entièrement assemblés. Ne jamais assembler les kits sur l'appareil de base.
- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.
- Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer. Ne pas toucher les pièces en rotation. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage ou de sortie.
- Pour ajouter des aliments, utiliser toujours le pilon poussoir.
- Ne jamais nettoyer les lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer à mains nues.

### **Attention!**

- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou dans les accessoires. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuiller) dans l'orifice de remplissage ou de sortie.
- Ne jamais utiliser en même temps la touche Marche / Arrêt et la touche d'inversion de sens. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement avant d'actionner l'autre touche. Risque d'endommager l'appareil.

### **Risque d'asphyxie!**

- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

## Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 24

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Siemens et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

## Sommaire

Utilisation conforme.....	19
Consignes de sécurité importantes.....	19
Vue d'ensemble.....	21
Dispositifs de sécurité.....	21
Protection contre la surcharge.....	22
Utilisation.....	22
Travailler avec l'appareil.....	23
Nettoyage et entretien.....	24
Dérangements et remèdes.....	25
Recettes et astuces.....	25
Mise au rebut.....	26
Garantie.....	26

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

### → Figure

- 1 Hachoir à viande
- 2 Entraînement
- 3 Hachoir à viande
- 4 Entonnoir (Matière plastique)
- 5 Pilon-poussoir
- 6 Couvercle pour pilon poussoir
- 7 Touche de verrouillage
- 8 Poignée de transport
- 9 Compartiment de rangement à insert
- 10 Couvercle pour compartiment de rangement
- 11 Voyant de contrôle
- 12 Touche d'inversion de marche
- 13 Touche Marche / Arrêt
- 14 Disjoncteur thermique
- 15 Rangement du cordon

## Hachoir à viande

### 16 Boîtier

### 17 Vis sans fin avec taquet entraîneur

### 18 Lame

### 19 Disque ajouré

a épais, diamètre de trou 8 mm

b fin, diamètre de trou 3 mm

c moyen, diamètre de trou 4,8 mm

### 20 Anneau vissable

## Accessoire à extruder les saucisses

### 21 Buse

### 22 Anneau porteur

## Accessoire à kebbeh

### 23 Appareil de moulage

### 24 Bague conique

## Accessoire à râper

### 25 Boîtier

### 26 Pilon-poussoir

### 27 Accessoire amovible

a Accessoire à découper

b Insert pour râper, grossièrement

## Dispositifs de sécurité

### Disjoncteur anti-surcharge (disjoncteur thermique)

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection antisurcharge s'est activée. Parmi les causes possibles : de trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps ou blocage dû à la présence d'un os.

**Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes ».**

## Protection contre la surcharge

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge du hachoir, le taquet entraîneur comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, le taquet entraîneur se rompt à cet endroit. Le taquet entraîneur est néanmoins facile à remplacer.

Les pièces de rechange à point de rupture programmé ne font sinon pas partie intégrante de nos obligations à garantie.

Vous pouvez acheter de telles pièces de rechange auprès du service après-vente (n° de réf. 753348).

## Utilisation

### ⚠ Risque de blessures !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

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

### → Figure 1

- Rangez les disques ajourés dans le compartiment de rangement.
- Rangez les pièces détachées de l'accessoire à extruder et de l'accessoire à kebbeh dans le pilon pousoir et obturez-le avec le couvercle.

## Monter l'accessoire à hacher la viande

### → Figure 2

- Du compartiment de rangement, sortez le disque ajouré à trous du diamètre souhaité.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Posez la lame sur la vis sans fin. Les lames doivent regarder vers le disque ajouré.

- Sur la vis sans fin, posez le disque ajouré présentant le diamètre souhaité. **L'évidement que comporte le disque ajouré doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**
- Vissez l'anneau vissable dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop la bague filetée.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

### Utilisation :

- prépare la viande crue et cuite, le lard, la volaille et le poisson.
- Veillez à l'absence totale d'os.
- Pour les steaks tartares, passez la viande deux fois dans le hachoir.

## Monter l'accessoire à extruder les saucisses

**Remarque :** Il faut utiliser les pièces de l'accessoire à hacher la viande (sans disque ajouré ni lame).

### → Figure 3

- Retirez la buse (A) et l'anneau support (D) du pilon pousoir.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Introduisez la buse dans l'anneau vissable.
- Posez l'anneau porteur sur la vis sans fin et maintenez-les en position. **L'évidement sur l'anneau porteur doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**
- Vissez l'anneau vissable avec la buse dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop la bague filetée.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

### Utilisation :

Pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse.

## Monter l'accessoire à kebbeh

**Remarque :** Il faut utiliser les pièces de l'accessoire à hacher la viande (**sans disque ajouré ni lame**).

### → Figure 1

- Sortez l'appareil de moulage (B) et la bague conique (C) du pilon poussoir.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Introduisez l'appareil de moulage dans l'anneau vissable.

- Posez la bague conique sur la vis sans fin et maintenez-les en position.

**L'évidement sur la bague conique doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**

- Dans le sens des aiguilles d'une montre, vissez l'anneau vissable avec l'appareil de moulage. Ne serrez pas trop la bague filetée.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

### Utilisation :

Pour former des tubes de pâte.

## Travailler avec l'appareil

### Risque de blessure

- Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.
- N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

### → Figure 2

- Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon d'alimentation de son rangement et extrayez-en la longueur voulue.
- Posez l'accessoire à hacher la viande entièrement monté et légèrement incliné à droite sur l'entraînement.
- Tournez l'accessoire à hacher la viande vers le haut jusqu'à ce qu'il encrente.

- Serrez l'anneau vissable à fond contre l'accessoire à hacher la viande.
- Mettez l'entonnoir en place.
- Introduisez le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter.
- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

### Consigne d'utilisation :

Si les produits alimentaires à broyer devaient se coincer dans la vis sans fin : utilisez la touche d'inversion de marche pour supprimer le blocage.

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
2. Attendez que que l'entraînement se soit immobilisé.
3. Actionnez brièvement la touche d'inversion de marche.
4. Attendez que que l'entraînement se soit immobilisé.
5. Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.

### Après le travail :

- Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Extrayez le pilon poussoir.
- Retirez l'entonnoir.
- Retirez l'accessoire à hacher la viande. Pour ce faire, maintenez la touche de déverrouillage appuyée, tournez l'accessoire à droite et retirez-le.
- Démontez l'accessoire à hacher la viande.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Accessoire à râper

Pour râper et découper le fromage, les fruits, les légumes, les noix, les amandes, les petits pains et morceaux de pain secs, le chocolat et d'autres aliments durs.

### Risque de blessure

- Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.
- N'approchez jamais les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.
- N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

### → Figure 6

- Dans le boîtier de l'accessoire à râper, introduisez l'insert souhaité. Le verrouillage de l'insert a lieu automatiquement au moment où vous allumez l'appareil.
- Posez l'accessoire à râper légèrement incliné sur l'entraînement.
- Tournez l'accessoire à râper vers le haut, jusqu'à ce qu'il encrante.
- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Introduisez les produits alimentaires à traiter par l'orifice d'ajout.
- Introduisez le pilon poussoir et tenez-le fermement.

### Remarque :

Le pilon poussoir ne peut être introduit que dans un sens. Surveillez la position de la partie arrondie !

- Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Avec le pilon poussoir, poussez les aliments vers le bas. N'exercez pas de trop forte pression !

### Après le travail :

- Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

- Extrayez le pilon poussoir.
- Retirez l'accessoire à râper. Pour ce faire, maintenez la touche de déverrouillage appuyée, tournez l'accessoire à droite et retirez-le.
- Démontez l'accessoire à râper.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

---

## Nettoyage et entretien

### Remarque importante

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

### Risque d'électrocution

- Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lavevaisselle.
- Avant les travaux de nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant !

### Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces. Les pièces en aluminium (boîtier, vis sans fin et anneau vissable de l'accessoire à hacher la viande) ne vont pas au lave-vaisselle. A la longue, des décolorations ne présentant aucun risque peuvent apparaître.

## Nettoyer l'appareil

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

## Nettoyer les accessoires

- Lavez à la main le boîtier, la vis sans fin et l'anneau vissable de l'accessoire à hacher la viande.
- Essuyez immédiatement les pièces métalliques jusqu'à ce qu'elles soient sèches puis protégez-les de la rouille avec un peu d'huile alimentaire.
- La **figure 6** vous montre comment laver les pièces détachées.



## Dérangements et remèdes

### Dérangement

L'appareil s'immobilise mais ne s'éteint pas.

#### Cause

Appareil surchargé, le hachoir à viande par exemple est bloqué.

#### Remède

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il s'immobilise.
- Pour supprimer le blocage, appuyez sur la touche d'inversion de marche.
- Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
- Rallumez l'appareil.

### Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

#### Cause

Appareil surchargé. Le disjoncteur antisurcharge a disjoncté.

#### Remède

- Éteindre l'appareil.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes environ.
- Soulevez l'appareil et appuyez sur le disjoncteur thermique situé sous l'appareil (fig. A, 14).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Rallumez l'appareil.

#### Remarque importante

Si vous ne parvenez pas à supprimer le défaut, veuillez vous adresser au service après-vente.

## Recettes et astuces

### L'accessoire à hacher la viande

#### Disque ajouré, fin, 3 mm :

Viande cuite de poulet, de porc et de boeuf, foie cuit, poisson cuit pour soupes ; viande crue de porc et de boeuf pour rôti de viande hachée ; foie cru, viande et lard pour saucisse de pâté de foie ; viande de porc pour saucisse de viande hachée.

#### Disque ajouré, moyen, 4,8 mm :

Viande de porc et de boeuf pour pâté et cervelas ;

#### Disque ajouré, grossier, 8 mm :

Viande de porc rôtie pour soupe de goulasch ; restes (de rôti, de charcuterie,...) pour le soufflé

### Quenelles de pain

#### Hachoir à viande type CNFW5

Utiliser le disque ajouré de 8 mm

- 300 g de pain blanc frais
- 40 g de beurre ou de margarine
- 200 ml de lait
- 2 oeufs
- 1 c. à soupe d'oignons finement hachés
- Persil, sel
- un peu de farine

#### Hachoir à viande type CNFW6, 7, 8

Utiliser le disque ajouré de 4,8 mm

- 300 g de pain blanc frais
- 40 g de beurre ou de margarine
- 200 ml de lait
- 2 oeufs
- 1 c. à soupe d'oignons finement hachés
- Persil, sel
- un peu de farine

#### Traitement des ingrédients

- Broyez du pain blanc avec le hachoir à viande en 1 minute environ (type CNFW5, 6, 7) et en 30 secondes environ (type CNFW8).
- Ajoutez les oignons plus le persil finement hachés et le beurre puis mélangez bien.
- Battez les oeufs avec le lait et le sel puis incorporez ce mélange à la pâte à quenelles.
- Laissez la pâte reposer quelques minutes. Ensuite, pétrissez-la à nouveau énergiquement.
- Avant de former les quenelles, humidifiez bien vos mains avec de l'eau. Roulez les quenelles dans la farine.
- Mettez les quenelles dans l'eau frémissante et faites-les cuire env. 20 minutes. L'eau ne doit jamais entrer en ébullition !

## Accessoire à extruder les saucisses

- Avant d'utiliser du boyau naturel, faites le tremper env. 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Ne « bourrez » pas trop les saucisses car elles risquent d'éclater en cuisant dans l'eau ou au four.
- Il est possible d'utiliser les buses également sans boyau ! Panez la chair à saucisse et faites-la ensuite rôtir.

## Accessoire à kebbeh

### Recettes de kebbehs fourrés

#### Poche de pâte :

- 500 g d'agneau découpé en lanières
- 500 g de bœuf lavé et égoutté
- 1 petit oignon haché
- Hachez en alternance l'agneau et le bœuf par le disque ajouré fin équipant l'accessoire à hacher.
- Mélangez bien la pâte puis incorporez les oignons.
- Passer le mélange deux fois de plus par l'accessoire à hacher la viande.

#### Garniture :

- 400 g d'agneau découpé en lanières
- 2 oignons moyens hachés
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à café de piment
- Sel et poivre
- Hachez la viande d'agneau avec le disque ajouré fin de l'accessoire à hacher la viande.
- Saisissez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Rajoutez la viande d'agneau et faites-la bien cuire.
- Rajoutez les ingrédients restants. Cuisez le tout à l'étuvée 1 à 2 minutes.
- Retirez la graisse excédentaire.
- Laissez la farce refroidir.

## Préparation des kebbehs :

- Dans l'accessoire à kebbeh, passez le mélange destiné aux poches de pâte.
- Découpez la pâte creuse en segments longs de 7,5 cm.
- Comprimez les bords pour obturer une extrémité de chaque poche.
- Introduisez un peu de farce dans l'orifice puis obturez-le en comprimant les bords.
- Faites chauffer l'huile (à 180 °C) puis faites frire les poches de pâte pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

## Accessoire à râper

### Accessoire à découper

pour les oignons, les herbes culinaires, les pommes et les carottes

### Insert pour râper, grossièrement

pour les noix, le chocolat, le fromage, le pain dur / les petits pains dur

---

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.



---

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

Questo apparecchio è idoneo a sminuzzare e mescolare carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi). L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati.

Non utilizzare mai gli adattatori, ossia il disco grattugia e gli inserti per affettare con altri apparecchi. Utilizzare solamente i componenti appartenenti ai diversi adattatori.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate.

- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

### **Pericolo di lesioni!**

- Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
- Usare gli adattatori solo completamente montati. Non montare adattatori sull'apparecchio principale.
- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- In caso d'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione riprende a funzionare.
- Non toccare le lame e i bordi taglienti del disco grattugia e degli inserti per affettare. Non toccare mai le parti in rotazione. Non inserire mai le mani nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita.
- Per spingere gli alimenti usare sempre il pestello.
- Non pulire mai con le mani nude le lame e i bordi taglienti del disco grattugia e degli inserti per affettare.

### **Attenzione!**

- Fare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o negli adattatori. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita.
- Non usare mai contemporaneamente il pulsante Acceso/Spento ed il pulsante d'inversione. Prima di azionare l'altro pulsante attendere che l'ingranaggio sia completamente fermo. Pericolo di danni all'apparecchio.

### **Pericolo di soffocamento!**

- Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

## **Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 32*

**Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Siemens. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.**

---

## Indice

Uso corretto .....	27
Importanti avvertenze di sicurezza .....	27
Guida rapida .....	29
Dispositivi di sicurezza .....	29
Protezione da sovraccarico .....	30
Uso .....	30
Lavorare con l'apparecchio .....	31
Pulizia e cura .....	32
Rimedio in caso di guasti.....	32
Ricette e consigli .....	33
Smaltimento.....	34
Garanzia .....	34

---

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura **

- 1 Tritacarne
- 2 Ingranaggio
- 3 Adattatore tritacarne
- 4 Piatto di carico (Plastica)
- 5 Pestello
- 6 Coperchio per pestello
- 7 Pulsante di arresto
- 8 Maniglia di trasporto
- 9 Scomparto di conservazione con inserto
- 10 Coperchio per scomparto di conservazione
- 11 Spia di controllo
- 12 Pulsante d'inversione
- 13 Pulsante Acceso / Spento
- 14 Interruttore termico di sicurezza
- 15 Conservazione del cavo

**Adattatore tritacarne**

16 Custodia

17 Coclea con trascinatoro

18 Lama

19 Disco forato

a grosso, diametro del foro 8 mm

b fine, diametro del foro 3 mm

c media, diametro del foro 4,8 mm

20 Ghiera

**Adattatore per salsicce**

21 Ugello

22 Reggispinta

**Adattatore per kebbe**

23 Sagomatore

24 Anello conico

**Adattatore grattugia**

25 Custodia

26 Pestello

27 Inserto intercambiabile

a Inserto per affettare

b Inserto grattugia, grosso

---

## Dispositivi di sicurezza

**Sicurezza di sovraccarico**

**(interruttore termico di sicurezza)**

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Possibili cause possono essere la contemporanea lavorazione di quantità di alimenti troppo grandi oppure un blocco causato da ossi.

**Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi “Rimedio in caso di guasto”.**

## Protezione da sovraccarico

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di un sovraccarico sul tritacarne, il trascinatore è dotato di una incisione (punto di rottura prestabilita). In questo punto il trascinatore si spezza nel caso di un sovraccarico.

Il trascinatore può essere tuttavia facilmente sostituito.

A parte questo i ricambi con punto di rottura predeterminato non fanno parte dei nostri impegni di garanzia. Questi ricambi possono essere acquistati presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 753348).

## Uso

### ⚠ Pericolo di ferite!

Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

- Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo "Pulizia e cura".

### → Figura B

- Conservare i dischi forati nel vano custodia.
- Conservare i singoli pezzi dell'adattatore per salsicce e dell'adattatore per kebbe nel pestello e chiude questo con il coperchio.

## Montare l'adattatore tritacarne

### → Figura C

- Prendere dal vano custodia il disco forato con il diametro dei fori desiderato.
- Introdurre la coclea nel corpo.
- Applicare la lama alla coclea. Le lame devono essere rivolte verso il disco forato.
- Applicare alla coclea il disco forato con il diametro fori desiderato. **Il nasello del corpo deve entrare nella rientranza del disco forato.**
- Avvitare la ghiera in senso orario. Non stringere troppo la ghiera.
- Lo smontaggio avviene nell'ordine inverso

### Uso:

- lavorazione di carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti.
- Non lavorare ossi.
- Passare due volte la carne alla tartara.

## Montare l'adattatore per salsicce

**Avvertenza:** Si utilizzano i pezzi dell'adattatore tritacarne (**senza disco forato e lama**).

### → Figura D

- Prendere dal pestello l'ugello (A) e il reggispinta (D).
- Introdurre la coclea nel corpo.
- Inserire l'ugello nella ghiera.
- Applicare il reggispinta alla coclea e tenerlo fermo. **Il nasello del corpo deve entrare nella rientranza del reggispinta.**
- Avvitare la ghiera con l'ugello in senso orario. Non stringere troppo la ghiera.
- Lo smontaggio avviene nell'ordine inverso

### Uso:

Per riempire budello artificiale e naturale con impasto per salsiccia.

## Montare l'adattatore per kebbe

**Avvertenza:** Si utilizzano i pezzi dell'adattatore tritacarne (**senza disco forato e lama**).

### → Figura E

- Estrarre dal pestello il sagomatore (B) e l'anello conico (C).
- Introdurre la coclea nel corpo.
- Inserire il sagomatore nella ghiera.
- Applicare l'anello conico sulla coclea e tenerlo fermo. **Il nasello del corpo deve entrare nella rientranza dell'anello conico.**
- Avvitare la ghiera con il sagomatore in senso orario. Non stringere troppo la ghiera.
- Lo smontaggio avviene nell'ordine inverso

### Uso:

Per la sagomatura di pasta tubolare.

## Lavorare con l'apparecchio

### Pericolo di ferite!

- Applicare/rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
- Non introdurre le mani nel pozzetto di carico. Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello.

### → Figura

- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro piana e pulita.
- Prendere il cavo di rete dalla custodia cavo riavvolgibile ed estrarlo fino alla lunghezza desiderata.
- Tenendo l'adattatore tritacarne completamente montato leggermente inclinato verso destra, applicarlo all'ingranaggio.
- Ruotare l'adattatore tritacarne in alto fino all'innesto in posizione.
- Stringere bene la ghiera sull'adattatore tritacarne.
- Applicare il piatto di carico.
- Introdurre il pestello nell'apertura di carico.
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso / Spento.
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
- Per spingere usare solo il pestello.

### Avvertenza per l'uso:

Se gli alimenti da sminuzzare si bloccano nella coclea: per rimuovere il blocco usare il pulsante d'inversione.

1. Spegnerne l'apparecchio con il pulsante Acceso / Spento.
2. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
3. Attivare per breve tempo il pulsante d'inversione.
4. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
5. Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso / Spento.

### Dopo il lavoro:

- Spegnerne l'apparecchio con il pulsante Acceso / Spento.
- Staccare la spina.
- Estrarre il pestello.
- Rimuovere il piatto di carico.
- Rimuovere l'adattatore tritacarne. A tal fine, tenendo premuto il pulsante di sblocco, ruotare l'adattatore verso destra e rimuoverlo.
- Smontare l'adattatore tritacarne.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

### Adattatore grattugia

Per grattugiare e affettare formaggio, frutta, verdura, noci, mandorle, panini e pezzi di pane rappresi, cioccolato e altri alimenti duri.

### Pericolo di ferite!

- Applicare/rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.
- Non toccare le lame ed i bordi taglienti del disco grattugia e degli inserti per affettare.
- Non introdurre le mani nel pozzetto di carico. Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello.

### → Figura

- Inserire l'inserto desiderato nel corpo dell'adattatore grattugia. Il bloccaggio dell'inserto avviene automaticamente all'accensione dell'apparecchio.
- Tenendo l'adattatore grattugia completamente montato leggermente inclinato verso destra, applicarlo all'ingranaggio.
- Ruotare l'adattatore grattugia in alto fino all'innesto in posizione.
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nell'apertura di aggiunta.
- Inserire e mantenere il pestello.

### **Avvertenza:**

Il pestello può essere inserito in una sola direzione. Attenzione alla posizione della parte rotonda!

- Accendere l'apparecchio con il pulsante Acceso / Spento.
- Con il pestello spingere in basso l'alimento. Non premere troppo.

### **Dopo il lavoro:**

- Spegnerne l'apparecchio con il pulsante Acceso / Spento.
- Staccare la spina.
- Estrarre il pestello.
- Rimuovere l'adattatore grattugia. A tal fine, tenendo premuto il pulsante di sblocco, ruotare l'adattatore verso destra e rimuoverlo.
- Smontare l'adattatore grattugia.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

---

## **Pulizia e cura**

### **Avvertenza importante**

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

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

- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.
- Prima di iniziare la pulizia staccare la spina di rete!

### **Attenzione!**

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici. Non lavare in lavastoviglie le parti in alluminio (corpo, coclea e ghiera dell'adattatore tritacarne). Con il tempo possono presentarsi innocue alterazioni di colore.

### **Pulire l'apparecchio**

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

## **Pulizia degli adattatori**

- Lavare a mano corpo, coclea e ghiera dell'adattatore tritacarne.
- Asciugare subito con uno strofinaccio le parti metalliche e proteggerle dalla ruggine con un poco di olio alimentare.
- Nella **figura H** si mostrata una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

---

## **Rimedio in caso di guasti**

### **Guasto**

L'apparecchio si ferma ma non si spegne.

### **Causa**

Apparecchio sovraccarico, ad es. tritacarne bloccato.

### **Rimedio**

- Disinserire l'apparecchio e attendere che sia fermo.
- Premere il pulsante d'inversione per sbloccare il bloccaggio.
- Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.

### **Guasto**

L'apparecchio si spegne durante l'uso.

### **Causa**

Apparecchio sovraccarico. È intervenuta la sicurezza di sovraccarico.

### **Rimedio**

- Spegnerne l'apparecchio.
- Staccare la spina.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 60 minuti.
- Sollevare l'apparecchio e premere l'interruttore termico di sicurezza sul lato inferiore dell'apparecchio (**figura A, 14**).
- Inserire la spina.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.

### **Avvertenza importante**

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente, rivolgersi al servizio assistenza clienti.



## Ricette e consigli

### Adattatore tritacarne

#### Disco forato, fine, 3 mm:

carne cotta di pollame, maiale, di manzo, fegato cotto, pesce cotto per minestre; carne di maiale e di manzo cruda per polpettone; fegato, carne e lardo crudi per paté di fegato; carne di maiale per salsiccia a base di carne affumicata di manzo o di maiale (Mettwurst)

#### Disco forato, media, 4,8 mm:

carne di maiale e di manzo per paté e cervellata

#### Disco forato, grosso, 8 mm:

carne di maiale arrostita per zuppa di gulasch; resti (arrosto, salumi, ...) per sformato di resti

### Canederli di pane

#### Tritacarne tipo CNFW5

Usare il disco forato da 8 mm

- 300 g pane bianco fresco
- 40 g burro o margarina
- 200 ml latte
- 2 uova
- 1 cucchiaino di cipolla tritata fine
- Prezzemolo, sale
- un poco di farina

#### Tritacarne tipo CNFW6, 7, 8

Usare il disco forato da 4,8 mm

- 300 g pane bianco fresco
- 40 g burro o margarina
- 200 ml latte
- 2 uova
- 1 cucchiaino di cipolla tritata fine
- Prezzemolo, sale
- un poco di farina

### Lavorazione degli ingredienti

- Macinare il pane bianco con il tritacarne (tipo CNFW5, 6, 7) in ca. 1 minuto e (tipo CNFW8) in ca. ½ minuto.
- Aggiungere cipolla tritata fine, prezzemolo e burro e mescolare.
- Frullare le uova con latte e sale e incorporare nella massa di pane.
- Fare montare la pasta per alcuni minuti. Impastare poi ancora una volta.
- Per la formatura dei canederli bagnare sempre bene le mani con acqua. Passare i canederli nella farina.
- Mettere i canederli in acqua bollente e lasciarli cuocere a fuoco lento per ca. 20 minuti. Non portarli ad ebollizione!

### Adattatore per salsicce

- Prima della lavorazione ammorbidire il budello naturale per ca. 10 minuti in acqua tiepida.
- Non riempire eccessivamente le salsicce, poiché altrimenti possono scoppiare durante la cottura o l'arrosto.
- Si può utilizzare l'ugello anche senza budello! Impanare l'impasto per salsiccia e poi arrostito.

### Adattatore per kebbe

#### Ricetta per kebbe farcito

#### Raviolo:

- 500 g agnello, tagliato a strisce
- 500 g bulgur, lavato e scolato
- 1 cipolla piccola, tritata
- Passare alternativamente agnello e grano nell'adattatore tritacarne con disco forato fine.
- Mescolare bene la pasta, incorporare la cipolla.
- Passare ancora una volta la massa attraverso l'adattatore tritacarne.

### **Farcia:**

- 400 g agnello, tagliato a strisce
- 2 cipolle di media grandezza tritate
- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini da tè di pimento
- Sale e pepe
- Passare l'agnello attraverso nell'adattatore tritacarne con disco forato fine.
- Rosolare le cipolle a colore oro-scuro.
- Aggiungere la carne di agnello e cuocere bene.
- Aggiungere gli altri ingredienti. Lasciare stufare il tutto per ca. 1-2 minuti.
- Scolare il grasso superfluo.
- Fare raffreddare la farcia.

### **Preparazione del kebbe:**

- Passare l'impasto per il raviolo attraverso l'adattatore per kebbe.
- Tagliare dal tubo di pasta pezzi della lunghezza di 7,5 cm.
- Chiudere un'estremità formando un raviolo.
- Introdurre nell'apertura un poco di farcia e chiudere anche l'altra estremità del raviolo.
- Riscaldare l'olio (ca. 180 °C) e friggere i ravioli di kebbe per ca. 6 minuti a colore oro-scuro.

### **Adattatore grattugia**

#### **Inserto per affettare**

per cipolle, erbe aromatiche, mele, carote

#### **Inserto grattugia, grosso**

per noci, cioccolato, formaggio, pane / panini rappresi

---

## **Smaltimento**



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

---

## **Garanzia**

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

Con riserva di modifica.

---

## Reglementaire toepassing

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Dit apparaat is geschikt voor het fijnmaken en mengen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis. De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken.

Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. Nooit opzetstukken of snij- en rasp-inzetstukken voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen voor de desbetreffende opzetstukken gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

---

## Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

### **⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact.

- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.
- Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!

### **Gevaar voor letsel!**

- De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.
- Voorzetstukken alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Voorzetstukken nooit aan het basisapparaat samenbouwen.
- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.
- Bij stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld en gaat daarna weer lopen.
- Niet in de scherpe messen en randen van de snij- en rasp-inzetstukken grijpen. Nooit in de draaiende onderdelen grijpen. Nooit met de handen in de vulschacht of de uitlaatopening grijpen.
- Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.
- De scherpe messen en randen van de snij- en rasp-inzetstukken nooit met de blote handen reinigen.

### **Attentie!**

- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de opzetstukken bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of uitlaatopening komen.
- Nooit de aan/uit-knop en de draairichtingwijzigingsknop tegelijk indrukken. Wachten tot de aandrijving volledig stilstaat voordat u de andere knop indrukt. Gevaar van apparaatbeschadiging.

### **Verstikkingsgevaar!**

- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

## **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 40*

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Siemens-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

---

## Inhoud

Reglementaire toepassing.....	35
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	35
In één oogopslag.....	37
Veiligheidsvoorzieningen.....	37
Beveiliging tegen overbelasting.....	38
Bedienen.....	38
Werken met het apparaat.....	39
Reiniging en onderhoud.....	40
Hulp bij storingen.....	40
Recepten en tips.....	41
Afval.....	42
Garantie.....	42

---

## In één oogopslag

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

→ **Afb. **

- 1 **Vleesmolen**
- 2 **Aandrijving**
- 3 **Vleesmolenhulpstuk**
- 4 **Vultrechter (Kunststof)**
- 5 **Stopper**
- 6 **Deksel van stopper**
- 7 **Veiligheidsknop**
- 8 **Handgreep**
- 9 **Opbergvak met inzetstuk**
- 10 **Deksel voor opbergvak**
- 11 **Controlelampje**
- 12 **Draairichtingwijzigingsknop**
- 13 **Aan/uit-toets**
- 14 **Thermo-veiligheidsschakelaar**
- 15 **Kabelvak**

## Vleesmolenhulpstuk

16 **Motorhuis**

17 **Wormaandrijving met meenemer**

18 **Mes**

19 **Ponsschijf**

a **grof, gatdiameter 8 mm**

b **fijn, gatdiameter 3 mm**

c **gemiddeld, gatdiameter 4,8 mm**

20 **Schroefring**

**Worstvuller-hulpstuk**

21 **Pijpje**

22 **Draagring**

**Kebbe-hulpstuk**

23 **Vormer**

24 **Kegelring**

**Rasp-hulpstuk**

25 **Motorhuis**

26 **Stopper**

27 **Verwisselbaar inzetstuk**

a **Snij-inzetstuk**

b **Rasp-inzetstuk, grof**

---

## Veiligheidsvoorzieningen

**Overbelastingsbeveiliging**

**(thermo-veiligheidsschakelaar)**

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Dit kan worden veroorzaakt doordat men teveel levensmiddelen tegelijk verwerkt of een blokkade door beenderen.

**Wat u moet doen indien een veiligheidssysteem wordt geactiveerd, zie “Hulp bij storingen”.**

---

## Beveiliging tegen overbelasting

Om bij overbelasting van de vleesmolen grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de meenemer voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de meenemer op dit punt. De meenemer kan echter makkelijk worden vervangen.

Andere vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten maken geen deel uit van onze garantieverplichtingen. Zulke vervangingsonderdelen kunnen worden gekocht bij de klantenservice (bestelnummer 753348).

---

## Bedienen

### Verwondingsgevaar!

De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie "Reiniging en onderhoud".

### → Afb.

- Ponsschijven bewaren in het opbergvak.
- De onderdelen van het worstvuller- en kebbe-hulpstuk opbergen in de stopper en deze afsluiten met het deksel.

## Vleesmolenhulpstuk monteren

### → Afb.

- Ponsschijf met de gewenste gatdiameter uit het opbergvak nemen.
- Wormaandrijving aanbrengen in de behuizing.
- Mes op de schroef plaatsen. De klingen moeten in de richting van de ponsschijf wijzen.
- Ponsschijf met de gewenste gatdiameter op de schroef plaatsen. **De uitsparing in de ponsschijf moet op de neus van de behuizing zitten.**
- Schroefring met de klok mee vastschroeven. Schroefring niet te vast aandraaien.
- Demontage in omgekeerde volgorde.

### Toepassing:

- Malen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis.
- Geen beenderen verwerken!
- Tartaar twee keer malen.

## Worstvuller-hulpstuk monteren

**Opmerking:** Hiervoor worden de onderdelen van het vleesmolenhulpstuk (**zonder ponsschijf en mes**) gebruikt.

### → Afb.

- Pijpje (A) en draagrings (D) uit de stopper nemen.
- Wormaandrijving aanbrengen in de behuizing.
- Pijpje in de schroefring plaatsen.
- Draagrings op de schroef plaatsen en vasthouden. **De uitsparing in de draagrings moet op de neus van de behuizing zitten.**
- Schroefring met pijpje met de klok mee vastschroeven. Schroefring niet te vast aandraaien.
- Demontage in omgekeerde volgorde.

### Toepassing:

Voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa.

## Kebbe-hulpstuk monteren

**Opmerking:** Hiervoor worden de onderdelen van het vleesmolenhulpstuk (**zonder ponsschijf en mes**) gebruikt.

### → Afb.

- Vormer (B) en kegelring (C) uit de stopper nemen.
- Wormaandrijving aanbrengen in de behuizing.
- Vormer in de schroefring plaatsen.
- Kegelring op de schroef plaatsen en vasthouden. **De uitsparing in de kegelring moet op de neus van de behuizing zitten.**
- Schroefring met vormer met de klok mee vastschroeven. Schroefring niet te vast aandraaien.
- Demontage in omgekeerde volgorde.

### Toepassing:

Voor het vormen van deegbuisjes.

## Werken met het apparaat

### **Verwondingsgevaar!**

- Hulpstuk alleen aanbrengen / verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Niet in de vulschacht grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.

### → **Afb.**

- Het apparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Aansluitsnoer uit het kabelvak nemen en tot de gewenste lengte uittrekken.
- Het compleet gemonteerde vleesmolenhulpstuk iets naar rechts hellend op de aandrijving plaatsen.
- Vleesmolenhulpstuk naar boven draaien tot het vastklikt.
- Schroefring op het vleesmolenhulpstuk vastdraaien.
- Vultrechter aanbrengen.
- Stopper in de vulopening steken.
- Een kom of bord onder de uitloopopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Apparaat inschakelen met de aan / uit-knop.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.
- Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper.

### **Gebruiksaanwijzing:**

Als de fijn te maken levensmiddelen klemraken in de schroef: De draairichtingwijzigingsknop indrukken om de blokkade te verhelpen.

1. Apparaat uitschakelen met de aan / uit-knop.
2. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
3. Draairichtingwijzigingsknop kort indrukken.
4. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
5. Apparaat inschakelen met de aan / uit-knop.

### **Na gebruik:**

- Apparaat uitschakelen met de aan / uit-knop.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Stopper uittrekken.
- Vultrechter verwijderen.
- Vleesmolenhulpstuk verwijderen. Daartoe met ingedrukte ontgrendelingsknop het hulpstuk naar rechts draaien en verwijderen.
- Vleesmolenhulpstuk demonteren.
- Alle onderdelen reinigen, zie "Reiniging en onderhoud".

## Rasp-hulpstuk

Voor het raspen en snijden van kaas, fruit, groente, noten, amandelen, gedroogde broodjes en broodstukken, chocolade en andere harde levensmiddelen.

### **Verwondingsgevaar!**

- Hulpstuk alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Niet in de scherpe messen en randen van de rasp- en snij-inzetstukken grijpen.
- Niet in de vulschacht grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.

### → **Afb.**

- Gewenste inzetstuk in de behuizing van het rasphulpstuk plaatsen. Het inzetstuk wordt automatisch vergrendeld wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.
- Het rasphulpstuk iets naar rechts hellend op de aandrijving plaatsen.
- Rasphulpstuk naar boven draaien tot het vastklikt.
- Een kom of bord onder de uitloopopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- De te verwerken levensmiddelen in de vulopening doen.
- Stopper aanbrengen en vasthouden.

### **Opmerking:**

De stopper kan maar in één richting worden aangebracht. De positie van de ronding in acht nemen!

- Apparaat inschakelen met de aan / uit-knop.
- Levensmiddelen met de stopper aandrukken. Niet te veel druk uitoefenen!

#### Na gebruik:

- Apparaat uitschakelen met de aan / uit-knop.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Stopper uittrekken.
- Rasphulpstuk verwijderen. Daartoe met ingedrukte ontgrendelingsknop het hulpstuk naar rechts draaien en verwijderen.
- Rasphulpstuk demonteren.
- Alle onderdelen reinigen, zie “Reiniging en onderhoud”.

---

## Reiniging en onderhoud

### Belangrijke aanwijzing

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

#### Gevaar van een elektrische schok

- Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.
- De stekker uit het stopcontact trekken voordat u begint met de reiniging!

#### Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken. De aluminium onderdelen (behuizing, schroef en schroefring van het vleesmolenhulpstuk) niet in de afwasautomaat reinigen. In de loop van de tijd kunnen er onschadelijke verkleuringen optreden.

### Apparaat reinigen

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

## Hulpstukken reinigen

- Behuizing, schroef en schroefring van het vleesmolenhulpstuk met de hand afwassen.
- Metalen onderdelen direct droogwrijven en met een beetje slaolie beschermen tegen roest.
- In **afbeelding 13** vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

---

## Hulp bij storingen

### Storing

Het apparaat blijft stilstaan, maar schakelt niet uit.

### Oorzaak

Het apparaat is overbelast, bijv. de vleeswolf is geblokkeerd.

### Oplossing

- Apparaat uitschakelen en wachten tot het stilstaat.
- De draairichtingwijzigingsknop indrukken om de blokkade te verhelpen.
- Wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Apparaat weer inschakelen.

### Storing

Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

### Oorzaak

Apparaat overbelast. Overbelasting-beveiliging is geactiveerd.

### Oplossing

- Apparaat uitschakelen.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Laat het apparaat ca. 60 minuten afkoelen.
- Apparaat optillen en de thermoveiligheidsschakelaar op de onderzijde van het apparaat indrukken (**afb. 14**).
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Apparaat weer inschakelen.

### Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen.



## Recepten en tips

### Vleesmolenhulpstuk

#### Ponsschijf, fijn, 3 mm:

gekookt kippen-, varkens- en rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soep, rauw varkens- en rundvlees voor gehakt, rauwe lever, vlees en spek voor leverworst; varkensvlees voor metworst

#### Ponsschijf, gemiddeld, 4,8 mm:

varkens- en rundvlees voor paté en cervelaatworst

#### Ponsschijf, grof, 8 mm:

gebraden varkensvlees voor goulashsoep, kliekjes (braadvlees, worst, ...) voor kliekjesovenschotel

### Deegballetjes

#### Vleesmolen type CNFW5

Ponsschijf 8 mm gebruiken

- 300 g vers wittebrood
- 40 g boter of margarine
- 200 ml melk
- 2 eieren
- 1 eetlepel fijngehakte ui
- Peterselie, zout
- een beetje meel

#### Vleesmolen type CNFW6, 7, 8

Ponsschijf 4,8 mm gebruiken

- 300 g vers wittebrood
- 40 g boter of margarine
- 200 ml melk
- 2 eieren
- 1 eetlepel fijngehakte ui
- Peterselie, zout
- een beetje meel

#### Verwerken van de ingrediënten

- Wittebrood malen met de vleesmolen (type CNFW5, 6, 7 ca. 1 minuut, type CNFW8 ca. ½ minuut).
- Fijngehakte ui, peterselie en boter toevoegen en erdoor mengen.
- Eieren met melk en zout opkloppen en door de deegmassa mengen.
- Het deeg enkele minuten laten rusten. Dan nogmaals doorkneden.

- Voor het vormen van de deegballetjes de handen altijd goed bevochtigen met water. Deegballetjes door het meel rollen.
- Deegballetjes in kokend water doen en ca. 20 minuten laten trekken. Niet aan de kook laten komen!

### Worstvuller-hulpstuk

- Natuurdarm voor de verwerking ca. 10 minuten laten inweken in lauwater.
- Worsten niet propvol maken, omdat ze anders bij het koken of braden kunnen knappen.
- Men kan de pijpjes ook zonder darm gebruiken! Worstmassa paneren en daarna braden.

### Kebbe-hulpstuk

#### Recept voor gevulde kebbe

##### Deegzakje:

- 500 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
- 1 kleine ui, gehakt
- Afwisselend lamsvlees en tarwe door de fijne ponsschijf van het vleesmolenhulpstuk draaien.
- Deeg goed mengen, uien erdoor mengen.
- Het mengsel nog tweemaal door het vleesmolenhulpstuk draaien.

##### Vulling:

- 400 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 2 middelgrote uien, gehakt
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel meel
- 2 theelepels piment
- zout en peper
- Lamsvlees door de fijne ponsschijf van het vleesmolenhulpstuk draaien.
- Uien goudbruin bakken.
- Lamsvlees erbij doen en gaar braden.
- Overige ingrediënten erbij doen. Alles ca. 1-2 minuten laten uitdampen.
- Overtollig vet afgieten.
- Vulling laten afkoelen.

### **Bereiding van de kebbe:**

- Mengsel voor deegzakjes door het kebbe-hulpstuk draaien.
- Stukken van 7,5 cm afsnijden van de holle deegstreng.
- Een uiteinde van elk deegzakje dichtdrukken.
- Een beetje vulling in de opening drukken en het andere eind van het deegzakje dichtdrukken.
- Olie verhitten (ca. 180 °C) en de deegzakjes in ca. 6 minuten goudbruin frituren.

### **Rasp-hulpstuk**

#### **Snij-inzetstuk**

voor uien, kool, appels, wortels

#### **Rasp-inzetstuk, grof**

voor noten, chocolade, kaas, hard brood / broodjes

---

## **Afval**



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

---

## **Garantie**

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

Wijzigingen voorbehouden.

---

## Tiltænkt anvendelse

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Dette apparat er beregnet til at småhakke og blande rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk. Fødevarerne, der skal bearbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør.

Brug aldrig påsatserne eller skære- og raspeindsatserne til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele til de pågældende påsatser.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

### **⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!**

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

- Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.
- Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!

### **Fare for tilskadekomst!**

- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
- Forsatserne må kun bruges, når de er helt samlet. Forsatserne må aldrig samles på motorenheden.
- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille.
- Selv om strømmen skulle svigte, forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.
- Berør aldrig de skarpe knive og kanter på skære- og raspeindsatserne med fingrene. Stik aldrig fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig hænderne i påfyldningsskakten eller i udgangsåbningen.
- Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.
- Rengør aldrig de skarpe knive og kanter på skære- og raspeindsatserne med de bare hænder.

### **OBS!**

- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i påsatserne. Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakten eller udgangsåbningen.
- Brug aldrig tænd-/sluk-knappen og modsatløb-knappen på samme tid. Vent med at betjene den anden knap, til drevet står helt stille. Apparatet kan blive beskadiget.

### **Fare for kvælning!**

- Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

### **Vigtigt!**

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 47

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Siemens. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

## Indhold

Tiltænkt anvendelse .....	43
Vigtige sikkerhedshenvisninger .....	43
Overblik .....	45
Sikkerhedsudstyr .....	45
Beskyttelse mod overbelastning .....	45
Betjening .....	45
Arbejde med apparatet .....	46
Rengøring og pleje .....	47
Hjælp i tilfælde af fejl .....	48
Opskrifter og tips .....	48
Bortskaffelse .....	49
Reklamationsret .....	49

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

- 1 **Kødhakker**
- 2 **Drev**
- 3 **Kødhakker-forsats**
- 4 **Påfyldningsskål (Kunststof)**
- 5 **Stopper**
- 6 **Låg til stopper**
- 7 **Sikringstaste**
- 8 **Bæregreb**
- 9 **Opbevaringsrum med indsats**
- 10 **Låg til opbevaringsrum**
- 11 **Kontrollampe**
- 12 **Modsatløb-taste**
- 13 **Tænd-sluk-taste**
- 14 **Termobeskyttelseskontakt**
- 15 **Kabelopbevaring**

### Kødhakker-forsats

- 16 **Hus**
- 17 **Snekke med medbringer**
- 18 **Kniv**
- 19 **Hulskive**
  - a grov, hul diameter 8 mm
  - b fin, hul diameter 3 mm
  - c middel, hul diameter 4,8 mm
- 20 **Skrueing**

### Pølsestopper-forsats

- 21 **Dyse**
- 22 **Bæring**
- Kibbeh-forsats**
- 23 **Former**
- 24 **Konusring**
- Raspe-forsats**
- 25 **Hus**
- 26 **Stopper**
- 27 **Skifte-indsats**
  - a Skære-indsats
  - b Raspe-indsats, grov

## Sikkerhedsudstyr

### Overbelastningssikring (termobeskyttelseskontakt)

Slukker motoren automatisk under brug, er overbelastningssikringen aktiveret. Dette kan skyldes, at for store mængder fødevarer forarbejdes på samme tid, eller at ben blokerer.

## Beskyttelse mod overbelastning

Medbringeren har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis kødhakkeren overbelastes. Medbringeren brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning. Medbringeren kan dog nemt udskiftes. Ellers er reservedele med fast brudsted ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. Sådanne reservedele kan købes hos kundeservice (best.nr. 753348).

## Betjening

### Fare for kvæstelser!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før den tages i brug første gang, se "Rengøring og pleje".

→ **Billede** 

- Gem hulskiver i opbevaringsrummet.
- Gem de enkelte dele til pølsestopper- og kibbeh-forsatsen i stopperen og luk denne med låget.

### Kødhakker-forsats monteres

#### → Billede

- Tag hulskiven med den ønskede hulddiameter ud af opbevaringsrummet.
- Sæt snekken ind i huset.
- Sæt kniven på snekken. Klingerne skal pege hen mod hulskiven.
- Sæt hulskiven med den ønskede hulddiameter på snekken. **Udsparingen på hulskiven skal sidde på næsen i huset.**
- Skru skrueringen op til højre. Spænd ikke skrueringen for meget.
- Det hele demonteres i omvendt rækkefølge.

#### Formål:

- Til bearbejdning af rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.
- Ben må ikke bearbejdes!
- Tartar køres igennem to gange.

### Pølsestopper-forsats monteres

**Bemærk:** Her bruges delene til kødhakker-forsatsen (**uden hulskive og kniv**).

#### → Billede

- Tag dysen (A) og bærereringen (D) ud af stopperen.
- Sæt snekken ind i huset.
- Sæt dysen ind i skrueringen.
- Sæt bærereringen på snekken og hold fast i den. **Udsparingen på bærereringen skal sidde på næsen i huset.**
- Skru skrueringen med dysen op til højre. Spænd ikke skrueringen for meget.
- Det hele demonteres i omvendt rækkefølge.

#### Formål:

Til at fylde kunst- og naturtarm med pølsemasse.

### Kibbeh-forsats monteres

**Bemærk:** Her bruges delene til kødhakker-forsatsen (**uden hulskive og kniv**).

#### → Billede

- Tag formeren (B) og konusringen (C) ud af stopperen.
- Sæt snekken ind i huset.
- Sæt formeren ind i skrueringen.

- Sæt konusringen på snekken og hold fast i den. **Udsparingen på konusringen skal sidde på næsen i huset.**
- Skru skrueringen med formeren op til højre. Spænd ikke skrueringen for meget.
- Det hele demonteres i omvendt rækkefølge.

#### Formål:

Til at forme små dejrør.

---

## Arbejde med apparatet

### Kvæstelsesfare

- Forsatsen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.
- Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskanten. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.

#### → Billede

- Stil apparatet på en glat og ren køkkenbordplade.
- Træk netkablet ud af kabelopbevaringen og træk det ud i den ønskede længde.
- Sæt den komplet monterede kødhakkerforsats hældet lidt mod højre på drevet.
- Drej kødhakker-forsatsen opad indtil den falder i hak.
- Spænd skrueringen fast på kødhakkerforsatsen.
- Sæt påfyldningsskålen på.
- Stick stopperen ind i påfyldningsåbningen.
- Stil en skål eller en tallerken ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Tænd apparatet med tænd-sluk-tasten.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

**Anvendelsehenvi­sing:**

Skulle fødevarerne, der skal småhakkes, sætte sig i klemme i snekken: brug modsatløb-tasten for at løsne blokeringen.

1. Sluk apparatet med tænd-sluk-tasten.
2. Vent til drevet står stille.
3. Betjen kort modsatløb-tasten.
4. Vent til drevet står stille.
5. Tænd apparatet med tænd-sluk-tasten.

**Efter arbejdet:**

- Sluk apparatet med tænd-sluk-tasten.
- Træk netstikket ud.
- Træk stopperen ud.
- Tag påfyldningsskålen af.
- Tag kødhakker-forsatsen af. Drej hertil forsatsen mod højre og tag den af, mens sikkerhedstasten trykkes ned.
- Demontér kødhakker-forsatsen.
- Rengør alle dele, se "Rengøring og pleje".

**Raspe-forsats**

Til at raspe og skære ost, frugt, grøntsager, nødder, mandler, tørrede rundstykker og brødstykker, chokolade og andre hårde fødevarer.

**⚠ Kvæstelsesfare**

- Forsatsen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.
- Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på raspe- og skæreindsatserne.
- Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug altid stopperen til at skubbe efter med.

**→ Billede **

- Sæt den ønskede indsats ind i huset på raspe-forsatsen. Indsatsen låses automatisk, når apparatet tændes.
- Sæt raspe-forsatsen hældet lidt mod højre på drevet.
- Drej raspe-forsatsen opad indtil den falder i hak.
- Stil en skål eller en tallerken ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.

- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsåbningen.
- Sæt stopperen i og hold fast i den.

**Bemærk:**

Stopperen kan kun anvendes i en retning. Vær opmærksom på afrundingens position!

- Tænd apparatet med tænd-sluk-tasten.
- Tryk fødevarerne nedad med stopperen. Brug ikke for mange kræfter!

**Efter arbejdet:**

- Sluk apparatet med tænd-sluk-tasten.
- Træk netstikket ud.
- Træk stopperen ud.
- Tag raspe-forsatsen af. Drej hertil forsatsen mod højre og tag den af, mens sikkerhedstasten trykkes ned.
- Demontér raspe-forsatsen.
- Rengør alle dele, se "Rengøring og pleje".

---

**Rengøring og pleje****Vigtig henvisning**

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

**⚠ Risiko for elektrisk stød**

- Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
- Træk netstikket ud, før rengøringsarbejderne startes!


**OBS!**

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges. Sæt ikke aluminiumsdelene (hus, snekke og skruering på kødhakker-forsatsen) i opvaskemaskinen. Med tiden kan uskadelige misfarvninger opstå.

**Rengøring af apparat**

- Træk netstikket ud.
- Tør apparatet af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.

## Rengøring af forsætter

- Skyl hus, snekke og skruering på kødhakker-forsætsen i hånden.
- Tør metaldele af med det samme og beskyt dem mod rust med en smule spiseolie.
- I **billede ** ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

---

## Hjælp i tilfælde af fejl

### Fejl

Apparatet bliver stående, men slukker ikke.

### Årsag

Apparatet er overbelastet, f.eks. fordi

### Afhjælpning

- Sluk for apparatet og vent, til det står stille.
- Tryk på modsatløb-tasten for at løsne blokeringen.
- Vent til drevet står stille.
- Tænd for apparatet igen.

### Fejl


Apparatet slukker under brug.

### Årsag

Apparatet er overbelastet.

Overbelastningssikringen er udløst.

### Afhjælpning

- Sluk apparatet.
- Træk netstikket ud.
- Lad apparatet afkøle i ca. 60 minutter.
- Løft apparatet og tryk på termobeskyttelseskontakten på undersiden af apparatet (**billede **, 14).
- Sæt netstikket i.
- Tænd for apparatet igen.

### Vigtig henvisning

Kan du ikke afhjælpe fejlen, bedes du kontakte kundeservice.

---

## Opskrifter og tips

### Kødhakker-forsæts Hulskive, fin, 3 mm:

kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til supper; rått svine- og oksekød til forloren hare; rå lever, kød og bacon til leverpølse; svinekød til tepølse

### Hulskive, middel, 4,8 mm:

svine- og oksekød til pasteter og cervelatpølse

### Hulskive, grov, 8 mm:

stegt svinekød til gullaschsuppe; rester (steg, pålæg, ...) til gratin med rester

## Melboller

### Kødhakker type CNFW5

- Brug hulskive 8 mm
- 300 g frisk franskbrød
- 40 g smør eller margarine
- 200 ml mælk
- 2 æg
- 1 spsk finthakkede løg
- persille, salt
- lidt mel

### Kødhakker type CNFW6, 7, 8

- Brug hulskive 4,8 mm
- 300 g frisk franskbrød
  - 40 g smør eller margarine
  - 200 ml mælk
  - 2 æg
  - 1 spsk finthakkede løg
  - Persille, salt
  - Lidt mel

### Forarbejdning af ingredienserne

- Mal franskbrød i kødhakkeren (type CNFW5, 6, 7) i ca. 1 minut og (type CNFW8) i ca. ½ minut.
- Tilsæt de småhakkede løg, persilie og smør og bland det hele.
- Pisk æg med mælk og salt og bland det i melbollemassen.
- Lad dejen trække i nogle minutter. Ælt så det hele igennem en gang til.
- Fugt altid hænderne godt med vand for at forme bollerne. Rul bollerne i mel.
- Kom bollerne i kogende vand og lad dem trække i ca. 20 minutter. Lad dem ikke koge op!



## Pølsestopper-forsats

- Læg naturtarmen i lunkent vand i ca. 10 minutter, før den forarbejdes.
- Fyld ikke pølseerne alt for meget, da pølseerne ellers kan revne, når de koges eller steges.
- Dyserne kan også bruges uden tarm! Panér pøsemassen og steg den herefter.

## Kibbeh-forsats

### Opskrift til fyldte kibbeh

#### Kødrulle:

- 500 g lammekød, skåret i strimler
- 500 g bulgur, vasket og dryppet af
- 1 lille løg, hakket
- Kør lammekød og bulgur på skift gennem den fine hulskive på kødhakkerforsatsen.
- Bland dejen godt, bland ind løget.
- Kør blandingen endnu to gange gennem kødhakker-forsatsen.

#### Fyldning:

- 400 g lammekød, skåret i strimler
- 2 mellemstore løg, hakket
- 1 spiseske olie
- 1 spiseske mel
- 2 teske allehånde
- salt og peber
- Kør lammekødet gennem den fine hulskive på kødhakker-forsatsen.
- Steg løgene gyldne.
- Tilsæt lammekødet og steg det igennem.
- Tilsæt de øvrige ingredienser. Lad det hele brune i ca. 1-2 minutter.
- Hæld det overskydende fedt fra.
- Lad fyldningen afkøle.

#### Tilberedning af kibbeh:

- Kom blandingen til kødrullerne gennem kibbeh-forsatsen.
- Skær de hule kødslanger i stykker af 7,5 cm.
- Tryk den ene ende på en sådan kødrulle sammen.

- Tryk en smule fyldning ind i åbningen og tryk så også den anden ende på kødrullen sammen.
- Opvarm olie (ca. 180 °C) og fritter kødrullerne i ca. 6 minutter, til de får en gylden farve.

## Raspe-forsats

### Skære-indsats

til løg, kål, æbler, gulerødder

### Raspe-indsats, grov

til nødder, chokolade, ost, hårdt brød/  
rundstykker

---

## Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

---

## Reklamationsret

På dette apparat yder Siemens 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

### Indsendelse til reparation

Skulle Deres Siemens apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

## Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Dette apparatet er egnet for kutting og blanding av rå og kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Du må aldri bruke påsatsene eller skjære- og raspeinnsatsene på andre maskiner. Det må kun brukes deler som hører sammen til de respektive påsatsene. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. 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 kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

### **⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare**

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll.
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.

- Basisapparatet må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.
- Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!

### **Fare for skade!**

- Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.
- Forsatsene må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Forsatsene må aldri settes sammen på basisapparatet.
- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Det må ventes til drevet står helt stille.
- Ved strøbrudd forblir apparatet slått på, og det starter igjen når strømmen kommer tilbake.
- Grip ikke inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsettene. Grip aldri inn i roterende deler. Grip aldri med hendene inn i påfyllingssjakten eller utløpsåpningen.
- Støteren skal alltid brukes til å skyve ned.
- De skarpe knivene og kantene på skjære- og raspeinnsettene må aldri rengjøres med bare hender.

### **Obs!**

- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i påsattene. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller i utløpsåpningen.
- Det må aldri brukes på-/av-tasten og reverstasten samtidig. Før betjening av den andre tasten, må det ventes inntil drevet står helt stille. Fare for skader på apparatet.

### **Fare for kvelning!**

- Barn må ikke få leke med emballasjen.

### **Viktig!**

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 55

**Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet ditt fra Siemens. Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.**

---

## Innhold

Korrekt bruk.....	50
Viktige sikkerhetsanvisninger .....	50
Overblik .....	52
Sikkerhetsinnretninger.....	52
Beskyttelse mot overbelastning.....	52
Betjening.....	53
Arbeid med apparatet.....	53
Rengjøring og pleie .....	55
Hjelp ved feil.....	55
Oppskrifter og tips .....	55
Avfallshåndtering .....	57
Garanti.....	57

---

## Overblik

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

- 1 **Kjøttkvern**
  - 2 **Drev**
  - 3 **Kjøttkvernforsats**
  - 4 **Matebrett (Kunststoff)**
  - 5 **Støter**
  - 6 **Lokk for støter**
  - 7 **Sikringstast**
  - 8 **Bærehåndtak**
  - 9 **Oppbevaringsrom med innsats**
  - 10 **Lokk for oppbevaringsrom**
  - 11 **Kontrolllys**
  - 12 **Reverstast**
  - 13 **På-/av-tast**
  - 14 **Termovern bryter**
  - 15 **Kabeloppbevaring**
- Kjøttkvernforsats**
- 16 **Kasse**
  - 17 **Snekke med medbringer**
  - 18 **Kniv**

## 19 Hullskive

- a grov, hulldiameter 8 mm
- b fin, hulldiameter 3 mm
- c middels, hulldiameter 4,8 mm

## 20 20 Skruering

### Forsats for pølsestopperen

#### 21 Dyse

#### 22 Bæring

### Forsats for ”kebbe”

#### 23 Former

#### 24 Konusring

### Raspe-forsats

#### 25 Kasse

#### 26 Støter

#### 27 Vekselinnsats

- a Skjære-innsats
- b Raspe-innsats, grov

---

## Sikkerhetsinnretninger

### Sikring mot overbelastning (termovern bryter)

Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. Mulige årsaker kan være en samtidig bearbeidelse av for store mengder matvarer eller en blokkering på grunn av knoker.

**Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se ”Hjelp ved feil”.**

---

## Beskyttelse mot overbelastning

For å forhindre at det oppstår større skader på apparatet ved overbelastning er kjøttkvernen, er medbringeren utstyrt med et innsnitt (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning bryter medbringeren ved dette stedet. Medbringeren kan imidlertid lett skiftes ut. Ellers er reservedeler med fastlagt bruddsted ikke tatt med i våre garantiforpliktelser. Slike reservedeler kan kjøpes hos kundeservice (Best.-nr. 753348).

## Betjening

### ⚠ Fare for skade!

Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

#### → Bilde

- Hullskivene kan oppbevares i oppbevaringsrommet.
- Oppbevar de enkelte delene av forsatsen for pølsestopperen og for "kebbe" i støteren og lukk den med lokket.

## Montering av kjøttkvernforsatsen

#### → Bilde

- Ta ut en hullskive med ønskede hulldiameter fra oppbevaringsrommet.
- Sett snekken inn i kassen.
- Sett kniven oppå snekken. Klingene må peke mot hullskiven.
- Sett hullskiven med det ønskede hulldiameteren oppå snekken. **Kjerven på hullskiven må sitte på "nesen" til kassen.**
- Skru på skrueringen i klokken retning. Ikke skru skrueringen for fast på.
- Demonteringen skjer i motsatt rekkefølge.

#### Brukes till:

- Bearbeiding av rått og kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk.
- Knoker må ikke bearbeides!
- Biff tartar må males to ganger.

## Montering av forsatsen for pølsestopperen

**Henvisning:** Det brukes delene av kjøttkvernforsatsen (**uten hullskive og kniv**).

#### → Bilde

- Ta ut dysen (A) og bærerengen (D) av støteren.
- Sett snekken inn i kassen.
- Sett dysen inn i skrueringen.

- Sett bærerengen oppå snekken og hold den fast. **Kjerven på bærerengen må sitte på "nesen" til kassen.**
- Skru på skrueringen med dysen i klokken retning. Ikke skru skrueringen for fast på.
- Demonteringen skjer i motsatt rekkefølge.

#### Brukes till:

Påfylling av kunst- og naturtarm med pølsedeig.

## Montering av forsatsen for "kebbe"

**Henvisning:** Det brukes delene av kjøttkvernforsatsen (**uten hullskive og kniv**).

#### → Bilde

- Ta ut formeren (B) og konusringen (C) av støteren.
- Sett snekken inn i kassen.
- Sett formeren inn i skrueringen.
- Sett konusringen oppå snekken og hold den fast. **Kjerven på konusringen må sitte på "nesen" til kassen.**
- Skru skrueringen med formeren på i klokken retning. Ikke skru skrueringen for fast på.
- Demonteringen skjer i motsatt rekkefølge.

#### Brukes till:

Forming av deigrør.

## Arbeid med apparatet

### ⚠ Fare for skade

- Forsatsen må kun settes på/tas av når drevet står stille og støpselet er trukket ut.
- Ikke grip ned i påfyllingssjakten. For å skyve ned skal det alltid brukes støteren.

#### → Bilde

- Sett apparatet på en glatt og ren arbeidsbenk.
- Ta ut strømkabelen av kabeloppbevaringen og trekk den ut i den ønskede lengden.

## no Arbeid med apparatet

- Sett den komplett monterte kjøttkvernforsatsen oppå drevet ved å dreie den litt mot høyre.
- Drei kjøttkvernforsatsen oppover inntil den smekker i.
- Skru fast skrueingen på kjøttkvernforsatsen.
- Sett på matebrettet.
- Sett støteren inn i påfyllingsåpningen.
- Still en skål eller tallerken under utløpsåpningen.
- Stikk inn støpselet.
- Slå på apparatet med på-/av-tasten.
- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
- For å skyve ned, brukes kun støteren.

### Henvising for bruk:

Dersom matvarene som skal kuttes skulle klemme seg fast i snekken: bruk reverstasten for å løsne blokkeringen.

1. Slå av apparatet med på-/av-tasten.
2. Vent til drevet står stille.
3. Betjen reverstasten i kort tid.
4. Vent til drevet står stille.
5. Slå på apparatet med på-/av-tasten.

### Etter arbeidet:

- Slå av apparatet med på-/av-tasten.
- Trekk ut støpselet.
- Trekk ut støteren.
- Ta av matebrettet.
- Ta av kjøttkvernforsatsen. Hold hertil utløsningsknappen trykket og drei forsatsen mot høyre og ta den av.
- Demontér kjøttkvernforsatsen.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

### Raspe-forsats

For rasping og skjæring av ost, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler, tørkede rundstykker og stykker av brød, sjokolade og andre harde matvarer.

### Fare for skade

- Forsatsen må kun settes på/tas av når drevet står stille og støpselet er trukket ut.
- Ikke grip i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsettene.
- Ikke grip ned i påfyllingssjakten. For å skyve ned skal det alltid brukes støteren.

### → Bilde

- Sett ønsket innsats inn i kassen for raspeforsatsen. Fastlåsing av innsatsen skjer automatisk når apparatet blir slått på.
- Sett raspe-forsatsen oppå drevet ved å dreie den lett mot høyre.
- Drei raspe-forsatsen oppover inntil den smekker i.
- Still en skål eller tallerken under utløpsåpningen.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll matvarene som skal bearbeides i påfyllingsåpningen.
- Sett inn støteren og hold den fast.

### Henvising:

Støteren kan kun settes inn i en retning. Ta hensyn til stillingen av rundingen!

- Slå på apparatet med på-/av-tasten.
- Trykk matvarene ned med støteren. Ikke bruk for mye kraft når du trykker!

### Etter arbeidet:

- Slå av apparatet med på-/av-tasten.
- Trekk ut støpselet.
- Trekk ut støteren.
- Ta av raspe-forsatsen. Hold hertil utløsningsknappen trykket og drei forsatsen mot høyre og ta den av.
- Demontér raspe-forsatsen.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

---

## Rengjøring og pleie

### Viktig henvisning

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

### ⚠ Fare for strømstøt!

- Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Før begynnelse av rengjøringsarbeider, må støpselet trekkes ut!

### Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.


Overflatene kan bli skadet.

Aluminiumdelene (kasse, snekke og skruering på kjøttkvernforsatsen) må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Med tiden kan det oppstå harmløse misfarginger.

### Rengjøring av apparatet

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av apparatet med en fuktig klut.
- Om nødvendig bruk litt oppvaskmiddel.

### Rengjøring av forsatsene

- Kassen, snekken og skrueringen på kjøttkvernforsatsen må skylles for hånd.
- Tørk metalldelene straks godt og beskytt dem mot rust med litt matolje.
- På **bildet**  finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

---

## Hjelp ved feil

### Feil

Apparatet blir stående stille, men slås ikke av.

### Årsak

Apparatet er overbelastet, f.eks. blokkerer kjøttkvernen.

### Utbedring

- Slå av apparatet og vent til det står stille.
- Trykk reverstasten, for å løsne blokkeringen.
- Vent til drevet står stille.
- Slå apparatet på igjen.

### Feil


Apparatet slås av under bruken.

### Årsak

Apparatet er overbelastet.

Sikringen for overbelastning er utløst.

### Utbedring

- Slå av apparatet.
- Trekk ut støpselet.
- La apparatet kjøle av i ca. 60 minutter.
- Løft opp apparatet og trykk termovern bryteren på undersiden av apparatet (**bilde** , **14**).
- Stikk inn støpselet.
- Slå apparatet på igjen.

### Viktig henvisning

Dersom du ikke kan utbedre feilen, bør du henvende deg til kundeservice.

---

## Oppskrifter og tips

### Kjøttkvernforsats

#### Hullskive, fin, 3 mm:

kokt hønse-, svine-, oksekjøtt, kokt lever, kokt fisk for supper, rått svine- og oksekjøtt for kjøttpudding, rå lever, kjøtt og flekk for leverpostei; svinekjøtt for medisterpølse

#### Hullskive, middels, 4,8 mm:

svine- og oksekjøtt for postei og servelatpølse

#### Hullskive, grov, 8 mm:

stekt svinekjøtt for gulasj suppe; rester (av stek, pølse, ...) for restegrateng

### Kumle av brødsmuler

#### Kjøttkvern type CNFW5

Bruk hullskive 8 mm

- 300 g ferskt franskbrød
- 40 g smør eller margarin
- 200 ml melk
- 2 egg
- 1 ss finhakket løk
- persille, salt
- litt mel

### **Kjøttkvern type CNFW6, 7, 8**

Bruk hullskive 4,8 mm

- 300 g ferskt franskbrød
- 40 g smør eller margarin
- 200 ml melk
- 2 egg
- 1 ss finhakket løk
- persille, salt
- litt mel

#### **Bearbeiding av ingrediensene**

- Mal franskbrød med kjøttkvernen (type CNFW5, 6, 7) i ca. 1 minutt og (type CNFW8) i ca. ½ minutt.
- Tilsett finhakket løk, persille og smør og bland sammen.
- Visp egg med melk og salt og bland dette inn i brødmassen.
- La deigen stå og trekke i noen minutter. Elt deretter en gang til.
- For å forme kumlene fukte hendene alltid godt med vann. Vend kumlene i mel.
- Legg kumlene i kokende vann og la dem trekke i ca. 20 minutter. Ikke la dem koke opp!

#### **Forsats for pølsestopperen**

- La naturtarmen myke seg opp i lunkent vann i ca. 10 minutter før bearbeidelsen.
- Ikke fyll pølsene for mye, da de ellers kan sprekke under koking eller steking.
- Du kan også bruke dysene uten tarm! Panér pølsedeigen og stek den deretter.

#### **Forsats for ”kebbe”**

##### **Oppskrift for fylt ”kebbe”.**

##### **Deigpute:**

- 500 g lammekjøtt, skåret i striper
- 500 g bulgur hvete, vasket og avdryppet
- 1 liten løk, hakket
- Kjør avvekslende lammekjøtt og hvete igjennom den fine hullskiven på kjøttkvernforsatsen.
- Bland deigen godt, bland i løken.
- Kjør blandingen to ganger til igjennom kjøttkvernforsatsen.

##### **Fylling:**

- 400 g lammekjøtt, skåret i striper
- 2 middels store løk, hakket
- 1 spiseskje olje
- 1 spiseskje mel
- 2 teskjeer piment
- salt og pepper
- Kjør lammekjøttet igjennom den fine hullskiven på kjøttkvernforsatsen.
- Stek løken gulbrun.
- Tilsett lammekjøtt og gjennomstek det.
- Tilsett de andre ingrediensene. La alt koke litt i ca. 1–2 minutter.
- Hell av overflødig fett.
- La fyllingen kjøle av.

##### **Tilberedning av ”kebbe”:**

- Mal blandingen for deigputene igjennom forsatsen for ”kebbe”.
- Skjær av hhv. 7,5 cm lange stykker av den hule deigrullen.
- Trykk sammen en ende på en slik deigpute.
- Trykk litt fyllmasse igjennom åpningen og trykk sammen også den andre enden på deigputen.
- Varm opp oljen (ca. 180 °C) og friterstek så deigputene i ca. 6 minutter til de er gulbrune.

#### **Raspe-forsats**

##### **Skjære-innsats**

for løk, kål, eple, gulrot

##### **Raspe-innsats, grov**

for nøtter, sjokolade, ost, hardt brød/ rundstykker



---

## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

---

## Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.

---

## Ändamålsenlig användning

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Denna apparat är lämplig för att finfördela och blanda rått och kokt kött, fläsk, fågel och fisk. Det livsmedel som ska bearbetas får inte innehålla hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

I kombination med andra tillbehör delar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör.

Använd aldrig tillsatser eller skär- och rivinsatser från andra apparater. Använd enbart samhörande delar till de olika tillsatserna. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

### Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.
- Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång!

### **Risk för personskador!**

- Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.
- Använd tillsatserna enbart i komplett sammansatt tillstånd. Sätt aldrig samman tillsatserna på motordelen.
- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängning fortsätter drivuttaget att rotera en kort stund. Vänta tills drivningen står helt stilla.
- Om strömförsörjningen bryts är apparaten fortfarande inkopplad och startar sedan på nytt.
- Ta inte i de vassa klingorna och kanterna på skär- och rivinsatserna. Sticjk aldrig ned handen i roterande delar. Stick aldrig in händerna i påfyllningsröret eller utloppsroret.
- Använd alltid påmataren för att skjuta på.
- Rengör aldrig de vassa klingorna och kanterna på skär- och rivinsatserna för hand.

### **Varning!**

- Se till att det inte finns några oavsiktliga föremål i påfyllningsröret eller i tillsatserna. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller utloppet.
- Använd aldrig till-/från-knappen och backningsknappen samtidigt. Vänta tills drivningen står helt stilla innan du trycker på den andra knappen. Risk för apparatskador.

### **Risk för kvävning!**

- Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

### **Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → ”Rengöring och skötsel” se sidan 62

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från Siemens. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

---

## Innehåll

Ändamålsenlig användning .....	58
Viktiga säkerhetsanvisningar .....	58
Översikt bilden .....	60
Säkerhetssystem .....	60
Överbelastningsskydd .....	60
Användning .....	60
Arbeta med apparaten .....	61
Rengöring och skötsel .....	62
Råd vid fel .....	63
Recept och tips .....	63
Avfallshantering .....	64
Konsumentbestämmelser .....	64

---

## Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

→ Bild 

- 1 Köttkvarn
- 2 Drivuttag
- 3 Köttkvarnstillsats
- 4 Matarbord (plast)
- 5 Påmatare
- 6 Lock till påmataren
- 7 Låsknapp
- 8 Bärhandtag
- 9 Förvaringsfack med insats
- 10 Lock till förvaringsfack
- 11 Kontrollampa
- 12 Backningsknapp
- 13 TILL/FRÅN-knapp
- 14 Thermoskydds brytare
- 15 Kabelförvaring

### Köttkvarnstillsats

- 16 Hus
- 17 Vals med medbringare
- 18 Kniv
- 19 Hålskiva
  - a grov, håldiameter 8 mm
  - b fin, håldiameter 3 mm
  - c medel, håldiameter 4,8 mm

### 20 Låsring

## Korvstoppsningstillsats

### 21 Munstycke

### 22 Bärning

### Kebbetillsats

### 23 Formare

### 24 Konusring

### Riv-/strimmeltillsats

### 25 Hus

### 26 Påmatare

### 27 Utbytbar insats

#### a Skärinsats

#### b Riv- och strimmelinsats, grov

---

## Säkerhetssystem

### Överbelastningsskyddet (thermoskydds brytare)

Om motorn stängs av under användning innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. Möjliga orsaker kan vara att du försöker bearbeta för stora mängder livsmedel samtidigt eller att ben fastnat och blockerar. **Se ”Råd vid fel” om hur du ska göra när något av säkerhetssystemen aktiveras.**

---

## Överbelastningsskydd

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av köttkvarnen är medbringaren försedd med en skåra (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts medbringaren på detta ställe. Det är dock lätt att byta ut medbringaren. I övrigt ingår inte reservdelar med överbelastningsskydd i våra garantiåtaganden. Sådana reservdelar finns att köpa hos kundtjänst (Best.-Nr. 753348).

---

## Användning

### Risk för skada!

Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

- Rengör apparaten och tillbehöret grundligt före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

→ **Bild B**

- Förvara hålskivorna i förvaringsfacket.
- Förvara enskilda delar till korvstoppnings- och kebbetillsatsen i påmataren och stäng den med locket.

**Montera köttkvarnstillsatsen**→ **Bild C**

- Ta ut hålskiva med önskad håldiameter ur förvaringsfacket.
- Sätt in valsen i huset.
- Sätt kniven på valsen. Klingorna måste vara riktade mot hålskivan.
- Sätt hålskivan med den önskade håldiametern på valsen. **Det lilla urtaget på hålskivan måste sitta i kilen på huset.**
- Skruva fast låsringen medurs. Dra inte åt låsringen för hårt.
- Köttkvarnen tas isär i omvänd ordning.

**Användningsområde:**

- Bearbetning av rått och kokt kött, fläsk, fågel och fisk.
- Ben får inte bearbetas!
- Kött till råbiff köres två gånger.

**Montera korvstoppningsstillsatsen**

**Obs!** Använd samma delar som hör till köttkvarnstillsatsen (**utan hålskivan och kniven**).

→ **Bild D**

- Ta ut munstycket (A) och bärringen (D) ur påmataren.
- Sätt in valsen i huset.
- Sätt in munstycket i låsringen.
- Sätt bärringen på valsen och håll fast den. **Det lilla urtaget på bärringen måste sitta i kilen på huset.**
- Skruva fast låsringen med munstycket medurs. Dra inte åt låsringen för hårt.
- Köttkvarnen tas isär i omvänd ordning.

**Användningsområde:**

För att fylla konst- och naturtarm med korvmassa.

**Montera kebbetillsatsen**

**Obs!** Använd samma delar som hör till köttkvarnstillsatsen (**utan hålskivan och kniven**).

→ **Bild E**

- Ta ut formaren (B) och konusringen (C) ur påmataren.
- Sätt in valsen i huset.
- Sätt in formaren i låsringen.
- Sätt konusringen på valsen och håll fast den. **Det lilla urtaget på konusringen måste sitta i kilen på huset.**
- Skruva fast låsringen med formaren medurs. Dra inte åt låsringen för hårt.
- Köttkvarnen tas isär i omvänd ordning.

**Användningsområde:**

För att forma degrör.

**Arbeta med apparaten****⚠ Risk för skada**

- Tillsatsen får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.
- Stick inte ned fingrarna i matarröret. Använd alltid påmataren för att mata ner.

→ **Bild F**

- Ställ apparaten på en plan, ren köksbänk.
- Ta ut nätkabeln ur kabelförvaringen och dra ut den till önskad längd.
- Luta den komplett ihopmonterade köttkvarnstillsatsen lätt åt höger och sätt in den i drivuttaget.
- Vrid köttkvarnstillsatsen uppåt tills den snäpper fast.
- Dra åt låsringen på köttkvarnstillsatsen.
- Sätt på matarbordet.
- Sätt påmataren i påfyllnadsöppningen.
- Ställ en skål eller en tallrik under köttkvarnens öppning.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Starta apparaten med TILL/FRÅN-knappen.

- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.
- Använd uteslutande påmataren för att mata ner.

#### Observera:

Om livsmedlen som ska finfördelas fastnar i valsen: använd backningsknappen för att lossa livsmedlet.

1. Stäng av apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
2. Vänta tills drivuttaget står stilla.
3. Tryck kort på backningsknappen.
4. Vänta tills drivuttaget står stilla.
5. Starta apparaten med TILL/FRÅN-knappen.

#### Efter arbetet:

- Stäng av apparaten med TILL/FRÅNknappen.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Dra ut påmataren.
- Lossa matarbordet.
- Lossa köttkvarnstillsatsen. Tryck in låsknappen samtidigt som du vrider tillsatsen åt höger och tar loss den.
- Demontera köttkvarnstillsatsen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

### Riv-/strimmeltillsats

För att riva/strimla och skära ost, frukt, grönsaker, nötter, mandel, torkade småfranska och brödbitar, choklad och andra hårda livsmedel.

#### Risk för skada

- Tillsatsen får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla och stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.
- Ta aldrig i de vassa knivarna och kanterna på skär- och riv- och strimmelinsatserna.
- Stick inte ned fingrarna i matarröret. Använd alltid påmataren för att mata ner.

#### → Bild

- Sätt önskad insats i huset av riv-/strimmeltillsatsen. Insatsen låses automatiskt fast när apparaten startas.

- Luta riv-/strimmeltillsatsen lätt åt höger och sätt in den i drivuttaget.
- Vrid riv-/strimmeltillsatsen uppåt tills den snäpper fast.
- Ställ en skål eller en tallrik under köttkvarnens öppning.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Lägg det livsmedel som ska bearbetas i påfyllnadsöppningen.
- Sätt in påmataren och håll fast den.

#### Obs!

Påmataren kan endast sättas in på ett sätt. Observera rundningens läge!

- Starta apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
- Tryck ned livsmedlet med påmataren. Tryck inte för hårt!

#### Efter arbetet:

- Stäng av apparaten med TILL/FRÅN-knappen.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Dra ut påmataren.
- Lossa riv-/strimmeltillsatsen. Tryck in låsknappen samtidigt som du vrider tillsatsen åt höger och tar loss den.
- Demontera riv-/strimmeltillsatsen.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

---

## Rengöring och skötsel

### Viktig anvisning

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

#### Risk för elektriska stötar

- Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin.
- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring!

#### Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparats ytor kan skadas. Rengör inte delar av aluminium (hus, vals och låsring till köttkvarnstillsatsen) i diskmaskin. Med tiden kan helt ofarliga missfärgningar uppstå.

## Rengöring av apparaten

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av apparaten med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.

## Rengöra tillsatserna

- Diska hus, vals och låsring till köttkvarnstillsatsen för hand.
- Torka delar av metall omedelbart torra och skydda dem mot rost med lite matolja.
- På **bild 11** finns en översikt över hur de enskilda delarna ska rengöras.

## Råd vid fel

### Fel

Apparaten stannar men stängs inte av.

### Orsak

Apparaten är överbelastad, t.ex. har något fastnat i köttkvarnen.

### Åtgärd

- Stäng av apparaten och vänta tills motorn står stilla.
- Tryck på backningsknappen för att lossa livsmedlet.
- Vänta tills drivuttaget står stilla.
- Starta åter apparaten.

### Fel

Apparaten stänger av sig under användning.

### Orsak

Apparaten är överbelastad. Överbelastningsskyddet har lösts ut.

### Åtgärd

- Stäng av apparaten.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt apparaten svalna ca 60 minuter.
- Lyft apparaten och tryck på thermoskyddsbrytaren på apparatens undersida (**bild 11, 14**).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Starta åter apparaten.

### Viktig anvisning

Ta kontakt med kundtjänst om du inte kan avhjälpa felet.

## Recept och tips

### Köttkvarnstillsats

#### Hålskiva, fin 3 mm:

kokt kyckling-, fläsk- och nötkött, kokt lever, kokt fisk till soppor; rått fläsk- och nötkött till köttfärslimpa; rå lever, kött och späck till leverkorv; fläskkött till medvurst

#### Hålskiva, medel, 4,8 mm:

fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatvurst

#### Hålskiva, grov, 8 mm:

stek fläskkött till gulaschsoppa; rester (stek, korv, ...) till låda av resterna

### Knödel

#### Köttkvarn typ CNFW5

Använd hålskiva 8 mm

- 300 g färskt vitt bröd
- 40 g smör eller margarin
- 200 ml mjölk
- 2 ägg
- 1 msk finhackad gul lök
- persilja, salt
- lite mjöl

#### Köttkvarn typ CNFW6, 7, 8

Använd hålskiva 4,8 mm

- 300 g färskt vitt bröd
- 40 g smör eller margarin
- 200 ml mjölk
- 2 ägg
- 1 msk finhackad gul lök
- persilja, salt
- lite mjöl

### Bearbetning av ingredienserna

- Mala ned det vita brödet med köttkvarnen (typ CNFW5, 6, 7) under ca 1 minut och (typ CNFW8) under ca ½ minut.
- Tillsätt den finhackade gula löken, persiljan och smöret och blanda.
- Blanda äggen med mjöl och salt och blanda ned i det malda brödet.
- Låt degen dra några minuter. Knåda därefter degen en gång till.

- Fukta alltid händerna rejält med vatten innan du börjar forma knödelbollarna. Rulla knödelbollarna i mjöl.
- Lägg knödelbollarna i kokande vatten och låt dem dra ca 20 minuter. Koka inte upp!

### Korvstoppsningstillsats

- Blötlägg naturtarmen före bearbetningen ca 10 minuter i ljummet vatten.
- Stoppa inte korvarna för hårt eftersom de i så fall kan spricka när de kokas eller steks.
- Man kan även använda munstyckena utan tarm! Panera korvmassan och stek den därefter.

### Kebbetillsats

#### Recept för fylld kebbe

##### Degknyte:

- 500 g lamm, skuren i strimlor
- 500 g bulgurvete, skölj först och sila bort vattnet
- 1 liten gul lök, hackad
- Kör omväxlande lamm och vete genom den fina hålskivan i köttkvarnstillsatsen.
- Blanda degen väl, blanda ned den gula löken.
- Kör än två gånger blandningen genom köttkvarnstillsatsen.

##### Fyllning:

- 400 g lamm, skuren i strimlor
- 2 medelstora gula lökar, hackade
- 1 matsked matolja
- 1 matsked mjöl
- 2 teskedar kryddpeppar
- salt och peppar
- Kör lammet genom den fina hålskivan på köttkvarnstillsatsen.
- Stek den gula löken gyllenbrun.
- Tillsätt lammköttet och stek det helt igenom.
- Tillsätt de övriga ingredienserna. Låt allt stekas ca 1-2 minuter.
- Häll av överskottsfettet.
- Låt fyllningen svalna.

### Tillagning av kebbe:

- Kör blandningen till degknytena genom kebbetillsatsen.
- Skär av den ihåliga smeten i ca 7,5 cm långa bitar.
- Tryck ihop ena änden av varje degknyte.
- Tryck in lite fyllning i öppningen och tryck sedan till även den andra änden av degknytet.
- Värm upp matoljan (ca 180 °C) och fritera degknytena under ca 6 minuter tills de är gyllenbruna.

### Riv-/strimmeltillsats

#### Skärinsats

till gul lök, kryddväxter, äpplen, morötter

#### Riv- och strimmelinsats, grov

till nötter, choklad, ost, hårt bröd/  
småfranska

---

## Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

---

## Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålls.



---

## Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Tämä laite soveltuu raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen ja käsittelyyn. Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita). Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn.

Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita.

Älä koskaan käytä siinä muihin laitteisiin kuuluvia lisäosia, teriä tai raastinosia. Käytä ainoastaan kuhunkin lisäosaan kuuluvia osia.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint.

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

---

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

### Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoilike.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan.
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

- Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.
- Valvo laitetta aina käytön aikana!

### **Loukkaantumisvaara!**

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
- Käytä lisäosia vain, kun niiden kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettynä. Kokoa lisäosat aina ennen kuin asennat ne laitteen runkoon.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan.
- Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.
- Älä koske viipalointi- tai raastinosien teräviin teriin tai syrjiin. Älä koske pyöriviin osiin. Älä laita käsiä täyttösuppiloon tai poistoaukkoon.
- Työnnä ainekset sisäänpäin aina syöttöpainimella.
- Älä missään tapauksessa puhdistusta viipalointi- tai raastinosien teräviä teriä tai syrjiä käsin.

### **Huomio!**

- Varmista, ettei täyttösuppilossa tai lisäosissa ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai poistoaukkoon mitään esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).
- Älä paina samanaikaisesti virtakytkintä ja suunnanvaihtokytkintä. Odota, että moottori on pysähtynyt, ennen kuin painat toista kytkimistä. Laitte saattaa vahingoittua.

### **Tukehtumisvaara!**

- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### **Tärkeää!**

Laitte on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus”  
katso sivu 69

**Onneksi olkoon valintasi on Siemens.  
Lisätietoja tuotteistamme löydät  
internetsivuiltamme.**

---

## Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	65
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	65
Laitteen osat.....	67
Turvalaitteet.....	67
Ylikuormitussuoja.....	67
Käyttö.....	68
Laitteen käyttö.....	68
Puhdistus.....	69
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	70
Ruokaohjeita ja vinkkejä.....	70
Jätehuolto.....	71
Takuu.....	71

---

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

→ **Kuva** 

- 1 Runko-osa**
  - 2 Käyttöliitäntä**
  - 3 Lihamyly**
  - 4 Täyttöastia (Muovia)**
  - 5 Syöttöpainin**
  - 6 Syöttöpainimen kansi**
  - 7 Turvakytkin**
  - 8 Kantokahva**
  - 9 Säilytyslokero, jossa on irrotettava teline terille**
  - 10 Säilytyslokeron kansi**
  - 11 Merkkivalo**
  - 12 Suunnanvaihtokytkin**
  - 13 Virtakytkin**
  - 14 Lämpösuojakytkin**
  - 15 Johdon säilytystila**
- Lihamyly**
- 16 Runko**
  - 17 Syöttöruuvi ja vääntiö**
  - 18 Terä**

## 19 Reikälevy

- karkea, reikien halkaisija 8 mm
- hieno, reikien halkaisija 3 mm
- keskikarkea, reikien halkaisija 4,8 mm

## 20 Kiinnitysrenkas

### Makkaran täyttölaite

### 21 Suutin

### 22 Kannatinrenkas

### Kebben valmistusosa

### 23 Muotti

### 24 Kartiorengas

### Raastinosaa

### 25 Runko

### 26 Syöttöpainin

### 27 Vaihtoterät

- Viipalointiterä
- Raastinterä, karkea

---

## Turvalaitteet

### Ylikuormitussuoja (lämpösuojakytkin)

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Siihen saattaa olla syyinä, että on käsitelty samanaikaisesti liian suuria määriä elintarvikkeita tai luut ovat tukkineet laitteen. **Katso kappaleesta ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.**

---

## Ylikuormitussuoja

Vääntiössä on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta lihamylyyn ylikuormitustessa. Vääntiö murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Vääntiön tilalle voi helposti vaihtaa uuden. Muutoin murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Tällaisia varaosia voi tilata asiakaspalvelusta (tilausnumero 753348).

## Käyttö

### Loukkaantumisvaara

Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki alkuvalmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale ”Puhdistus”.

#### → Kuva

- Säilytä reikälevyjä säilytyslokerossa.
- Säilytä makkaran täyttölaitteen ja kebben valmistusosan osia syöttöpainimessa ja sulje painin kannella.

## Lihamylyn kiinnitys

#### → Kuva

- Ota säilytyslokerosta reikähalkaisijaltaan sopiva reikälevy.
  - Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
  - Aseta terä paikalleen syöttöruuviin. Teräpuolen tulee olla reikälevyyn päin.
  - Aseta reikähalkaisijaltaan sopiva reikälevy paikalleen syöttöruuviin.
- Reikälevyn kiinnityskohdan tulee olla kunnolla paikallaan rungon nokassa.**
- Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen myötäpäivään kääntäen. Älä kiristä kiinnitysrenkasta liian tiukkaan.
  - Irrota päinvastaisessa järjestyksessä.

#### Käyttö:

- Raa’an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen.
- Älä hienonna luita.
- Hienonna tartarpihvin liha kahteen kertaan.

## Makkaran täyttölaitteen kiinnitys

**Ohje:** Käytä lihamylyn osia (**paitsi reikälevyä ja terää**).

#### → Kuva

- Ota syöttöpainimesta suutin (A) ja kannatinrenkas (D).
- Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
- Kiinnitä suutin kiinnitysrenkaaseen.

- Aseta kannatinrenkas paikalleen syöttöruuviin ja pidä kiinni. **Kannatinrenkaan kiinnityskohdan tulee olla kunnolla paikallaan rungon nokassa.**
- Kierrä kiinnitysrenkas ja suutin paikoilleen myötäpäivään kääntäen.
- Älä kiristä ruuvirengasta liian tiukkaan.
- Irrota päinvastaisessa järjestyksessä.

#### Käyttö:

Teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla.

## Kebben valmistusosan kiinnitys

**Ohje:** Käytä lihamylyn osia (**paitsi reikälevyä ja terää**).

#### → Kuva

- Ota syöttöpainimesta muotti (B) ja kartiorengas (C).
  - Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
  - Kiinnitä muotti kiinnitysrenkaaseen.
  - Aseta kartiorengas paikalleen syöttöruuviin ja pidä kiinni.
- Kartiorengaan kiinnityskohdan tulee olla kunnolla paikallaan rungon nokassa.**
- Aseta kiinnitysrenkas ja muotti paikoilleen myötäpäivään kääntäen. Älä kiristä ruuvirengasta liian tiukkaan.
  - Irrota päinvastaisessa järjestyksessä.

#### Käyttö:

Taikinäkääröjen muotoiluun.

## Laitteen käyttö

### Loukkaantumisvaara

- Kiinnitä tai irrota lisäosa vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
- Älä laita sormia täyttösuppiloon. Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.

#### → Kuva

- Aseta laite tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Ota liitäntäjohto johdon säilytystilasta ja vedä se tarvittavan pituiseksi.
- Kiinnitä valmiiksi koottu lihamylly käyttöliitäntään vähän kallellaan oikealle.

- Käännä lihamylly pystyasentoon, niin että se napsahtaa kiinni.
- Kiristä kiinni lihamyllyn kiinnitysrengas.
- Aseta täyttöastia paikalleen.
- Aseta syöttöpainin täyttöaukkoon.
- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä laite virtakytkimestä.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.
- Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella.

### Käyttöohje:

Jos hienonnettavat elintarvikkeet juuttuvat syöttöruuviin: Poista tukos painamalla suunnanvaihtokytkintä.

1. Katkaise virta laitteesta virtakytkimellä.
2. Odota, että moottori pysähtyy.
3. Paina lyhyesti suunnanvaihtokytkintä.
4. Odota, että moottori pysähtyy.
5. Käynnistä laite virtakytkimestä.

### Käytön jälkeen:

- Katkaise virta laitteesta virtakytkimellä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota syöttöpainin.
- Poista täyttöastia.
- Irrota lihamylly. Paina avaamispainiketta ja irrota samalla lisäosa oikealle kääntäen.
- Irrota lihamyllyn osat toisistaan.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta "Puhdistus".

### Raastinosa

Raastaa ja viipaloi juuston, hedelmät ja vihannekset, rouhii pähkinät, kuivat sämpylät ja leipäpalat, suklaan ja muut kovat elintarvikkeet.

#### Loukkaantumisvaara

- Kiinnitä tai irrota lisäosa vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
- Älä koske raastin- tai viipalointiosien teräviin teriin tai syrjiin.
- Älä laita sormia täyttösuppiloon. Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.

### → Kuva

- Aseta haluamasi terä paikoilleen raastinosaan. Terä lukittuu automaattisesti käynnistettäessä laite.
- Kiinnitä raastinosa käyttöliitintään vähän kallellaan oikealle.
- Käännä raastinosa pystyasentoon, niin että se napsahtaa kiinni.
- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Lisää käsiteltävät ainekset täyttöaukon kautta.
- Kiinnitä syöttöpainin ja pidä siitä kiinni.

### Ohje:

Syöttöpainimen voi kiinnittää vain yhdessä suunnassa. Huomioi kaarevan reunan asento!

- Käynnistä laite virtakytkimestä.
- Paina elintarvikkeita sisäänpäin syöttöpainimella. Älä paina liian kovaa!

### Käytön jälkeen:

- Katkaise virta laitteesta virtakytkimellä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota syöttöpainin.
- Irrota raastinosa. Paina avaamispainiketta ja irrota samalla lisäosa oikealle kääntäen.
- Irrota raastinosan osat toisistaan.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta "Puhdistus".

## Puhdistus

### Tärkeä ohje

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

#### Sähköiskun vaara

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


### Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä pese astianpesukoneessa alumiiniosia (lihamyllyn runkoa, syöttöruuvia ja kiinnitysrengasta). Niiden väri saattaa hieman muuttua ajan mittaan.

### Laitteen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi laite kostealla pyyhkeellä. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

### Lisäosien puhdistus

- Pese lihamyllyn runko, syöttöruuvi ja kiinnitysrengas käsin.
- Pyyhi metalliosat heti kuiviksi ja voitele ne kevyesti ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.
- **Kuvasta**  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

---

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### Häiriö

Laitte pysähtyy, mutta virta ei kytkeydy pois päältä.

### Syy

Laitte on ylikuormittunut, esim. lihamylly jumittunut.

### Toimenpide

- Katkaise virta laitteesta ja odota, että se pysähtyy.
- Poista tukos painamalla suunnanvaihtokytkintä.
- Odota, että moottori pysähtyy.
- Käynnistä laite uudelleen.


### Häiriö

Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä.

### Syy

Laitte on ylikuormittunut. Ylikuormitusuoja on lauennut.

### Toimenpide

- Pysäytä laite.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia.
- Nosta laitetta ja paina laitteen pohjassa olevaa lämpösuojakytkintä (**kuva** , **14**).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Tärkeä ohje

Jos et pysty korjaamaan vikaa itse, käänny huoltopalvelun puoleen.

---

## Ruokaohjeita ja vinkkejä

### Lihamyly

#### Reikälevy, hieno, 3 mm:

keitetty kanan-, sian- ja naudanliha, keitetty maksa, keitetty kala keittoihin; raaka sian- ja naudanliha jauhelihamurekkeisiin; raaka maksa, liha ja silava maksamakkaraan; sianliha ruokamakkaraan

#### Reikälevy, keskilämpö, 4,8 mm:

sian- ja naudanliha pasteiijoihin ja Cervelatmakkaraan

#### Reikälevy, karkea, 8 mm:

paistettu sianliha gulassikeittoihin; tähteet (paisti, makkarat, ...) laatikoihin

### Leipäknöödelit

#### Lihamyly tyyppi CNFW5

Käytä 8 mm:n reikälevyä

- 300 g tuoretta vehnäleipää
- 40 g voita tai margariinia
- 200 ml maitoa
- 2 munaa
- 1 rkl hienoksi silputtua sipulia
- Persilja, suolaa
- Vähän jauhoja

#### Lihamyly tyyppi CNFW6, 7, 8

Käytä 4,8 mm:n reikälevyä

- 300 g tuoretta vehnäleipää
- 40 g voita tai margariinia
- 200 ml maitoa
- 2 munaa
- 1 rkl hienoksi silputtua sipulia
- Persilja, suolaa
- Vähän jauhoja

## Ainesten käsittely

- Jauha vehnäleipää lihamyllyllä (tyyppi CNFW5, 6, 7) noin minuutin ajan tai (tyyppi CNFW8) noin ½ minuuttia.
- Lisää hienoksi silputut sipulit, persilja ja voi ja sekoita.
- Mittaa astiaan munat, maito ja suola ja vatkaa sekaisin, sekoita ne sitten leipämassan joukkoon.
- Anna taikinan vetäytyä muutama minuutti. Vaivaa vielä kerran huolellisesti.
- Kostuta kädet aina hyvin vedellä, ennen kuin alat muotoilla knöödeleitä. Pyöritä knöödelit jauhoissa.
- Laita knöödelit kiehuvaan veteen ja anna vetäytyä noin 20 minuuttia. Vesi ei saa enää kiehua!

## Makkaran täyttölaite

- Liota ennen käsittelyä luonnonsuolta haaleassa vedessä noin 10 minuuttia.
- Varo täyttämästä liian täyteen, koska makkarat saattavat silloin haljeta keitetäessä tai paistettaessa.
- Voit käyttää suuttimia myös ilman suolta! Leivitä makkaramassa ja paista sen jälkeen.

## Kebben valmistusosa

### Ohje täytetyille kebbe-kääröille:

- 500 g suikaloitua lampaanlihaa
- 500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää
- 1 pieni silputtu sipuli
- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää lihamyllyn hienon reikälevyn läpi.
- Sekoita taikina hyvin, lisää joukkoon sipuli.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamyllyssä.

### Täyte:

- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 2 keskikokoista silputtua sipulia
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl jauhoa
- 2 tl maustepippuria
- Suolaa ja pippuria
- Jauha lampaanliha lihamyllyn hienon reikälevyn läpi.

- Kuullota sipulit kullanuskeiksi.
- Lisää lampaanliha ja paista, kunnes liha on kypsää.
- Lisää muut ainekset. Hauduta noin 1-2 minuuttia.
- Kaada liika rasva pois.
- Anna täytteen jäähtyä.

### Kebben valmistus:

- Syötä kääröihin tuleva täyte kebben valmistusosan läpi.
- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm pituisia paloja.
- Sulje käärön toinen pää.
- Työnnä avonaisesta päästä kääröön vähän täytettä ja sulje sitten myös käärön toinen pää.
- Kuumenna öljy (noin 180 °C) ja uppopaista kääröjä noin 6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.

## Raastinosa

### Viipalointiterä

sipuleille, yrteille, omenoille, porkkanoille

### Raastinterä, karkea

pähkinöille, suklaalle, juustolle, kovalle leivälle/ sämpylöille

## Jätehuolto



Hävität pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuehdot. Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για το κόψιμο και την ανάμιξη ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού. Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα προσαρτήματα ή τα εξαρτήματα κοπής και ξυσίματος για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα για τα εκάστοτε προσαρτήματα. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

---

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.



- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά ή μην την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην την καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.
- Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Βάλτε το φιν στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά ξεκινάει ξανά.
- Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων κοπής και ξυσίματος. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου.
- Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε πάντοτε το εξάρτημα ώθησης.
- Μην καθαρίζετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων κοπής και ξυσίματος με γυμνά χέρια.

### **Προσοχή!**

- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στα προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα το πλήκτρο On/Off και το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης. Πριν το πάτημα του άλλου πλήκτρου περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης. Κίνδυνος ζημιάς στη συσκευή.

### **Κίνδυνος ασφυξίας!**

- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

### **Σημαντικό!**

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 77

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Siemens. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

---

## Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού .....	72
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	72
Με μια ματιά.....	74
Συστήματα ασφαλείας .....	75
Προστασία από υπερφόρτωση.....	75
Χειρισμός .....	75
Εργασία με τη συσκευή .....	76
Καθαρισμός και φροντίδα .....	77
Αντιμετώπιση βλαβών .....	78
Συνταγές και Συμβουλές.....	78
Απόσυρση .....	80

---

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

### → **Εικόνα**

- 1 Κρεατομηχανή
- 2 Κίνηση
- 3 Προσάρτημα κρεατομηχανής
- 4 Δοχείο πλήρωσης (Πλαστικό)
- 5 Πιεστής
- 6 Καπάκι για τον πιεστή
- 7 Πλήκτρο ασφάλισης

- 8 Λαβή μεταφοράς
- 9 Χώρος φύλαξης με ένθετο
- 10 Καπάκι για χώρο φύλαξης
- 11 Ενδεικτική λυχνία
- 12 Πλήκτρο αντίστροφης κίνησης
- 13 Πλήκτρο On/Off
- 14 Διακόπτης θερμοπροστασίας
- 15 Φύλαξη καλωδίου

### Προσάρτημα κρεατομηχανής

- 16 Περίβλημα
- 17 Κοχλίας με κόμπλερ
- 18 Μαχαίρι
- 19 Διάτρητος δίσκος
  - a τριψίματος, διάμετρος τρύπας 8 mm
  - b ψιλό κόψιμο, διάμετρος τρύπας 3 mm
  - c μεσαία, διάμετρος τρύπας 4,8 mm

### 20 Αεαυοιο αεαογυεοιο

### Προσάρτημα γεμίσματος λουκάνικων

- 21 Ακροστόμιο
- 22 Φέρων δακτύλιος

### Προσάρτημα για κεφτεδάκια

- 23 Μορφοποιητής
- 24 Κωνικός δακτύλιος

### Προσάρτημα τριψίματος

- 25 Περίβλημα
- 26 Πιεστής
- 27 Ανταλλάξιμο ένθετο
  - a Ένθετο κοπής
  - b Ένθετο τριψίματος; χοντρό τρίψιμο

## Συστήματα ασφαλείας

### Ασφάλεια υπερφόρτωσης (διακόπτης θερμοπροστασίας)

Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης.

Πιθανές αιτίες μπορούν να είναι η ταυτόχρονη επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων ή ένα μπλοκάρισμα από κόκκαλα.

**Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο «Αντιμετώπιση βλαβών».**

## Προστασία από υπερφόρτωση

Για να εμποδιστούν μεγάλες ζημιές στη συσκευή σας σε περίπτωση υπερφόρτωσης της κρεατομηχανής, το κόμπλερ διαθέτει μια εγκοπή (σημείο ηθελημένης θραύσης).

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει το κόμπλερ σ' αυτό το σημείο. Το κόμπλερ μπορεί όμως να αντικατασταθεί εύκολα. Διαφορετικά τα ανταλλακτικά με σημείο ηθελημένης θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Τέτοια ανταλλακτικά μπορείτε να προμηθευτείτε έναντι του ανάλογου αντιτίμου από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδικός παραγγελίας 753348).

## Χειρισμός

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Βάλτε το φινι στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

### → Εικόνα

- Φυλάτε τους διάτρητους δίσκους στον χώρο φύλαξης.
- Φυλάτε τα επιμέρους μέρη του προσαρτήματος γεμίσματος λουκάνικων και του προσαρτήματος για κεφτεδάκια στον πιεστή και κλείστε τον με το καπάκι του.

## Συναρμολόγηση προσαρτήματος κρεατομηχανής

### → Εικόνα

- Πάρτε από τον χώρο φύλαξης τον διάτρητο δίσκο με την επιθυμητή διάμετρο σπών.
- Τοποθετήστε τον κοχλία στο περιβλημα.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι επάνω στον κοχλία. Οι λεπίδες πρέπει να δείχνουν προς τον διάτρητο δίσκο.
- Τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο με την επιθυμητή διάμετρο σπών επάνω στον κοχλία. **Η εγκοπή στον διάτρητο δίσκο πρέπει να εφαρμόζει στη μύτη στο περιβλημα.**
- Βιδώστε τον βιδωτό δακτύλιο στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μην σφίξετε πολύ τον βιδωτό δακτύλιο.
- Η αποσυναρμολόγηση γίνεται στην αντίστροφη σειρά.

### Χρήση:

- Επεξεργασία ωμού και βρασμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού.
- Μην επεξεργάζεστε κόκκαλα.
- Τον κιμά από βοδινό φιλέτο που τρώγεται ωμός, τον κόβετε δύο φορές.

**Συναρμολόγηση του προσαρτήματος γεμίσματος λουκάνικων**  
**Υπόδειξη:** Χρησιμοποιούνται τα μέρη του προσαρτήματος κρεατομηχανής (χωρίς διάτρητο δίσκο και μαχαίρι).

### → Εικόνα

- Πάρτε το ακροφύσιο (A) και τον φέροντα δακτύλιο (D) από τον πιεστή.
- Τοποθετήστε τον κοχλία στο περιβλημα.
- Τοποθετήστε το ακροφύσιο στον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε τον φέροντα δακτύλιο επάνω στον κοχλία και κρατήστε τον. **Η εγκοπή στον φέροντα δακτύλιο πρέπει να εφαρμόζει στη μύτη στο περιβλημα.**
- Βιδώστε από πάνω τον βιδωτό δακτύλιο με ακροφύσιο στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μην σφίξετε πολύ τον βιδωτό δακτύλιο.

- Η αποσυναρμολόγηση γίνεται στην αντίστροφη σειρά.

### Χρήση:

Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα.

## Συναρμολόγηση του προσαρτήματος για κεφτεδάκια

**Υπόδειξη:** Χρησιμοποιούνται τα μέρη του προσαρτήματος κρεατομηχανής (χωρίς διάτρητο δίσκο και μαχαίρι).

### → Εικόνα

- Πάρτε τον μορφοποιητή (B) και τον κωνικό δακτύλιο (C) από τον πιεστή.
- Τοποθετήστε τον κοχλία στο περίβλημα.
- Τοποθετήστε τον μορφοποιητή στον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε τον κωνικό δακτύλιο επάνω στον κοχλία και κρατήστε τον.

**Η εγκοπή στον κωνικό δακτύλιο πρέπει να εφαρμόζει στη μύτη στο περίβλημα.**

- Βιδώστε από πάνω τον βιδωτό δακτύλιο με μορφοποιητή στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Μην σφίξετε πολύ τον βιδωτό δακτύλιο.
- Η αποσυναρμολόγηση γίνεται στην αντίστροφη σειρά.

### Χρήση:

Για τον σχηματισμό σωλήνων από ζύμη.

---

## Εργασία με τη συσκευή

### Κίνδυνος τραυματισμού

- Τοποθετείτε/Αφαιρείτε το προσάρτημα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φινι από την πρίζα.
- Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

### → Εικόνα

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε επίπεδο, καθαρό πάγκο εργασίας.
- Βγάλτε το τροφοδοτικό καλώδιο από τη φύλαξη καλωδίου και τραβήξτε το ως το επιθυμητό μήκος.

- Τοποθετήστε το πλήρως συναρμολογημένο προσάρτημα κρεατομηχανής με ελαφριά κλίση προς τα δεξιά επάνω στην κίνηση.
- Στρέψτε το προσάρτημα κρεατομηχανής προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Σφίξτε τον βιδωτό δακτύλιο στο προσάρτημα κρεατομηχανής.
- Τοποθετήστε από πάνω το δοχείο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε τον πιεστή στο άνοιγμα πλήρωσης.
- Τοποθετήστε μπολ ή πιάτο κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης.
- Για το κατόπιν σπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστή.

### Υπόδειξη εφαρμογής:

Σε περίπτωση που έχουν μαγκώσει τα προς κόψιμο τρόφιμα στον κοχλία: Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης, για να λύσετε το μπλοκάρισμα.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
2. Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
3. Πατήστε για λίγο το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης.
4. Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.

### Μετά την εργασία:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Τραβήξτε τον πιεστή προς τα έξω.
- Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης.
- Αφαιρέστε το προσάρτημα κρεατομηχανής. Για τον σκοπό αυτό με πατημένο το πλήκτρο απασφάλισης γυρίστε το προσάρτημα προς τα δεξιά και αφαιρέστε το.

- Αποσυναρμολογήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

### Προσάρτημα τριψίματος

Για το τρίψιμο και κόψιμο τυριού, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων, μπαγαιάτικων ψωμακιών και κομματιών ψωμιού, σοκολάτας και άλλων σκληρών τροφίμων.

#### Κίνδυνος τραυματισμού

- Τοποθετείτε/Αφαιρείτε το προσάρτημα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φιν από την πρίζα.
- Μην πιάνετε το κοφτερό μαχαίρι και τις ακμές των ενθέτων τριψίματος και κοπής.
- Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο στόμιο πλήρωσης. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

#### → **Εικόνα**

- Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο στο περιβλήμα του προσαρτήματος τρίφτη. Η ασφάλιση του ένθετου γίνεται αυτόματα κατά την ενεργοποίηση της συσκευής.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα τρίφτη με ελαφριά κλίση προς τα δεξιά επάνω στην κίνηση.
- Στρέψτε το προσάρτημα τρίφτη προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε μπολ ή πιάτο κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
- Τοποθετήστε τον πιεστή και κρατήστε τον.

#### Υπόδειξη:

Ο πιεστής μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε μία κατεύθυνση. Προσέξτε τη θέση της καμπύλης!

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Πιέστε τα τρόφιμα με τον πιεστή προς τα κάτω. Μην ασκήσετε υπερβολική πίεση!

#### Μετά την εργασία:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Τραβήξτε τον πιεστή προς τα έξω.
- Αφαιρέστε το προσάρτημα τρίφτη. Για τον σκοπό αυτό με πατημένο το πλήκτρο απασφάλισης γυρίστε το προσάρτημα προς τα δεξιά και αφαιρέστε το.
- Αποσυναρμολογήστε το προσάρτημα τρίφτη.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

---

## Καθαρισμός και φροντίδα

### Σημαντική υπόδειξη

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

#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Πριν την έναρξη των εργασιών καθαρισμού βγάλτε το φιν από την πρίζα!

#### Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων τα αλουμινένια μέρη (περίβλημα, κοχλίας και βιδωτός δακτύλιος του προσαρτήματος κρεατομηχανής). Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να εμφανιστούν ακίνδυνες χρωματικές αλλοιώσεις.

## Καθαρισμός της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορροπτητικό πλυσίματος πιάτων.

## Καθαρίζετε τα προσαρτήματα

- Πλένετε το περίβλημα, τον κοχλία και τον βιδωτό δακτύλιο του προσαρτήματος κρεατομηχανής στο χέρι.
- Σκουπίζετε αμέσως τα μεταλλικά μέρη και τα αλείφετε με λίγο βρώσιμο λάδι, για να τα προστατέψετε από τη σκουριά.
- Στην **Εικόνα 14** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επιμέρους μέρη.

---

## Αντιμετώπιση βλαβών

### Βλάβη

Η συσκευή ακινητοποιείται, αλλά δεν απενεργοποιείται.

### Αιτία

Η συσκευή υπερφορτώθηκε, π. χ. έχει μπλοκαριστεί η κρεατομηχανή.

### Αντιμετώπιση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να ακινητοποιηθεί.
- Πατήστε το πλήκτρο αντίστροφης κίνησης, για να λυθεί το μπλοκάρισμα.
- Περιμένετε την ακινητοποίηση της κίνησης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

### Βλάβη

Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.

### Αιτία

Η συσκευή υπερφορτώθηκε. Ενεργοποιήθηκε η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

## Αντιμετώπιση

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επί περ. 60 λεπτά.
- Ανασηκώστε τη συσκευή και πατήστε τον διακόπτη θερμοπροστασίας στην κάτω πλευρά της συσκευής (**Εικόνα 14**).
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

### Σημαντική υπόδειξη

Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε τη βλάβη μόνοι σας, απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

---

## Συνταγές και Συμβουλές

### Προσάρτημα κρεατομηχανής

#### Διάτρητος δίσκος, λεπτός, 3 mm:

βραστό κοτόπουλο, βραστό χοιρινό και βοδινό κρέας, βραστό συκώτι, βραστό ψάρι για σουπές, ωμό χοιρινό και βοδινό κρέας για κιμά, ωμό συκώτι, κρέας και λαρδί για άλειμμα συκωτιού, χοιρινό κρέας για λουκάνικα

#### Διάτρητος δίσκος, μεσαία, 4,8 mm:

χοιρινό και βοδινό κρέας για πατέ και λουκάνικο σερβελάτ

#### Διάτρητος δίσκος, τριψίματος, 8 mm:

ψητό χοιρινό κρέας για σουπτα γκούλας, περισσεύματα (ψητού, λουκάνικα, ...) για γκρατέν από περισσεύματα

## Μπαλάκια ψωμιού

### Κρεατομηχανή τύπο CNFW5

Χρησιμοποιήστε τον διάτρητο δίσκο των 8 mm

- 300 g φρέσκο άσπρο ψωμί
- 40 g βούτυρο ή μαργαρίνη
- 200 ml γάλα
- 2 αβγά
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένα κρεμμύδια
- Μαϊντανός, αλάτι
- Λίγο αλεύρι

### Κρεατομηχανή τύπο CNFW6, 7, 8

Χρησιμοποιήστε τον διάτρητο δίσκο των 4,8 mm

- 300 g φρέσκο άσπρο ψωμί
- 40 g βούτυρο ή μαργαρίνη
- 200 ml γάλα
- 2 αβγά
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένα κρεμμύδια
- Μαϊντανός, αλάτι
- Λίγο αλεύρι

### Επεξεργασία των υλικών

- Αλέστε το άσπρο ψωμί με την κρεατομηχανή (τύπος CNFW5, 6, 7) επί περ. 1 λεπτό και (τύπος CNFW8) επί περ. ½ λεπτό.
- Προσθέστε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, τον μαϊντανό και το βούτυρο και ανακατέψτε.
- Χτυπήστε ελαφρά τα αβγά με το γάλα και το αλάτι και αναμίξτε τα με το μίγμα του ψωμιού.
- Αφήστε τη ζύμη να σταθεί επί μερικά λεπτά. Ζυμώστε κατόπιν ξανά.
- Για να πλάσετε τα μπαλάκια, βρέχετε τα χέρια σας πάντοτε καλά με νερό. Αλευρώστε τα μπαλάκια.
- Ρίξτε τα μπαλάκια σε βραστό νερό και αφήστε τα να τραβήξουν επί περ. 20 λεπτά. Μην τα βράσετε!

## Προσάρτημα γεμίσματος λουκάνικων

- Πριν την επεξεργασία μουλιάστε το φυσικό έντερο επί περ. 10 λεπτά σε χλιαρό νερό.
- Μην παραγεμίζετε τα λουκάνικα, γιατί διαφορετικά αυτά μπορεί να σπάσουν κατά το βράσιμο ή το ψήσιμο.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα ακροφύσια και χωρίς έντερο! Πανάρετε τη μάζα για λουκάνικα και τηγανίστε την στη συνέχεια.

## Προσάρτημα για κεφτεδάκια

### Συνταγή για γεμιστά κεφτεδάκια (ανατολίτικα)

#### Πίτα:

- 500 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 500 g πληγούρι από σιτάρι, πλυμένο και στραγγισμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- Περνάτε εναλλάξ το αρνί και το πληγούρι από τον ψιλό διάτρητο δίσκο του προσαρτήματος κρεατομηχανής.
- Αναμίξτε καλά τη ζύμη, προσθέστε το κρεμμύδι και ανακατέψτε.
- Περάστε το μίγμα ακόμα δύο φορές από το προσάρτημα κρεατομηχανής.

#### Γέμιση:

- 400 g αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 κ.σ. λάδι
- 1 κ.σ. αλεύρι
- 2 κ.γλ. μπαχάρι
- Αλάτι και πιπέρι
- Περάστε το αρνί από τον ψιλό διάτρητο δίσκο του προσαρτήματος κρεατομηχανής.
- Σοτάρετε τα κρεμμύδια, ώστε να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και τηγανίστε το.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Αχνίστε τα όλα επί περ. 1-2 λεπτά.
- Χύστε το πλεονάζον λίπος.
- Αφήστε τη γέμιση να κρυώσει.

### **Παρασκευή των ανατολίτικων κεφτεδών:**

- Περάστε το μίγμα από το προσάρτημα για κεφτεδάκια.
- Χωρίζετε την κούφια λωρίδα ζύμης σε κομμάτια μήκους 7,5 cm το καθένα.
- Πιέστε το ένα άκρο κάθε πίτας να κλείσει.
- Βάλτε λίγη γέμιση μέσα στο άνοιγμα και πιέστε και το άλλο άκρο της πίτας να κλείσει.
- Ζεστάνετε το λάδι (περ. 180 °C) και τηγανίστε τις πίτες (γεμιστά κεφτεδάκια) για περ. 6 λεπτά στη φριτέζα, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

### **Προσάρτημα τριψίματος**

#### **Ένθετο κοπής**

Για κρεμμύδια, λάχανο, μήλα, καρότα

#### **Ένθετο τριψίματος; χοντρό τρίψιμο**

για καρύδια, φουντούκια, σοκολάτα, τυρί, σκληρό ψωμί/ψωμάκια

---

## **Απόσυρση**



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευιών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευιών 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 μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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 Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπαρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με πτ μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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 Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή 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 Α.Β.Ε.
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 Α.Β.Ε.**

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** ..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

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

## **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

## Amacına uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.

Bu cihaz, çiğ ve pişmiş et, jambon, kümes hayvanları eti ve balık doğramak ve karıştırarak işlemek için uygundur. İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız.

Başka cihazlara ait başlıkları, kesme ve rendeleme başlıklarını kesinlikle kullanmayınız. Sadece ilgili başlığa ait parçaları kullanınız. Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

## Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir

kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda

bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı

kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı

çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız.
- Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

- Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
- Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!

### **Yaralanma tehlikesi!**

- Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.
- Ön takımları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Ön takımları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.
- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Elektrik beslemesi kesilmesi halinde cihaz açık kalır ve elektrik beslemesi sağlanınca yine çalışmaya devam eder.
- Kesme ve rendeleme başlıklarının keskin bıçaklarını ve kenarlarını tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Dolum kanalını veya çıkış ağzını kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız.
- Eti kabın içine itelemek veya bastırmak için daima bastırma tokmağını kullanınız.
- Kesme ve rendeleme ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

### **Dikkat!**

- Dolum kanalının ve ünitelerin içinde yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolum ağzına veya gövdeye, bıçak, çatal) ile dolum ağzına ve çıkış ağzına müdahale etmeyiniz.
- Kesinlikle aynı anda açma/kapatma tuşunu ve dönme yönü değiştirme tuşunu kullanmayınız. Diğer tuşa basmadan önce, tahrik sisteminin (motor) tamamen durmasını bekleyiniz. Cihaz hasarı tehlikesi.

### **Boğulma tehlikesi!**

- Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermemeyiniz.

## ⚠ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Cihazın temizlenmesi ve bakımı” bkz. sayfa 87

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Yeni bir Siemens cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

## İçindekiler

Amacına uygun kullanım .....	82
Önemli güvenlik uyarıları .....	82
Genel bakış .....	84
Güvenlik tertibatları.....	84
Aşırı yüklenmeye karşı koruma .....	85
Cihazın kullanılması .....	85
Cihazın kullanılması .....	86
Cihazın temizlenmesi ve bakımı.....	87
Arıza durumunda yardım .....	87
Tarifler ve yararlı bilgiler.....	88
Elden çıkartılması .....	89
Garanti.....	89

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### → Resim A

- 1 Et kıyma makinesi
- 2 Tahrik sistemi
- 3 Kıyma makinesinin ön takımı
- 4 Malzeme doldurma kabı (Plastik)
- 5 Tıkaç
- 6 Tıkaç için kapak
- 7 Güvenlik tuşu
- 8 Taşıma kulpu
- 9 Muhafaza gözü ve ünite
- 10 Muhafaza gözü için kapak
- 11 Kontrol lambası
- 12 Dönme yönü değiştirme tuşu
- 13 Açık/Kapalı tuşu
- 14 Termik koruma şalteri
- 15 Kablo muhafaza bölümü

## Kıyma makinesinin ön takımı

### 16 Gövde

### 17 Kavrama üniteli helezon

### 18 Bıçak

### 19 Delikli disk

a kaba, delik çapı 8 mm

b ince, delik çapı 3 mm

c orta, delik çapı 4,8 mm

### 20 Montaj bileziği

### Sucuk doldurma ön ünitesi

### 21 Lüleye

### 22 Tutucu bilezik

### Kebbe ön ünitesi

### 23 Şekil verici

### 24 Konik halka

### Raspalama ön ünitesi

### 25 Gövde

### 26 Tıkaç

### 27 Değiştirme ünitesi

a Kesme ünitesi

b Rasplama ünitesi, kaba

## Güvenlik tertibatları

### Aşırı yüklenme güvenliği

#### (termik koruma şalteri)

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir. Aynı zamanda çok miktarda besinin işlenmesi veya kemikler tarafından blokaj olası sebeplerden biri olabilir. **Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için “Arıza durumunda yardım” bölümüne bakınız.**

## Aşırı yüklenmeye karşı koruma

Et kıyma makinesinin aşırı bir yüklenmesi durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, kavrama ünitesinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı bir yüklenme söz konusu olduğunda, kavrama ünitesi bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Fakat bu kavrama parçası kolayca yenilenebilir. Bunun dışında, önceden belirlenmiş kırılma noktasına sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez. Bu tür yedek parçalar yetkili servis üzerinden satın alınabilir (sipariş no. 753348).

## Cihazın kullanılması

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

### → Resim D

- Delikli diskleri muhafaza gözü içine yerleştiriniz.
- Sucuk doldurucu ön ünitesinin ve Kebbe ön ünitesinin parçalarını tıkaçın içine yerleştiriniz ve tıkaçı kapak ile kapatınız.

## Et kıyma makinesi ön ünitesinin monte edilmesi

### → Resim G

- İsteddiğiniz delik çapına sahip delikli disk muhafaza etme gözünden alınız.
- Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
- Bıçağı salyangozun üzerine takınız. Bıçak ağızları delikli diske doğru bakmalıdır.
- İsteddiğiniz delik çapına sahip delikli disk salyangozun üzerine takınız. **Delikli diskteki çentik, gövdedeki dil üzerine oturmalıdır.**

- Montaj bileziğini saatin çalışma yönünde çevirip tutturunuz. Montaj bileziğini çok fazla sıkamayınız.
- Demontaj işlemi montaj işleminin tersi yönde yapılır.

### Kullanıldığı yerler:

- Pişmiş veya çiğ et, jambon, tavuk türünden kümes hayvanlarının eti ve balık için kullanılabilir.
- Cihazda kemik işlemeyiniz!
- Çiğ yenilen baharatlı kıymayı (tatar) iki kez çekiniz.

## Sucuk doldurucu ön ünitesinin monte edilmesi

**Bilgi:** Et kıyma makinesi ön ünitesinin parçaları (**delikli disk ve bıçak hariç**) kullanılır.

### → Resim D

- Enjektörü (A) ve tutucu bileziği (D) tıkaçtan çıkarınız.
- Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
- Enjektörü montaj bileziğine yerleştiriniz.
- Tutucu bileziği salyangozun üzerine takınız ve sabit tutunuz. **Tutucu bilezikteki çentik, gövdedeki dil üzerine oturmalıdır.**
- Montaj bileziğini enjektörle birlikte saatin çalışma yönünde çevirip tutturunuz. Montaj bileziğini çok fazla sıkamayınız.
- Demontaj işlemi montaj işleminin tersi yönde yapılır.

### Kullanıldığı yerler:

Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir.

## Kebbe ön ünitesinin monte edilmesi

**Bilgi:** Et kıyma makinesi ön ünitesinin parçaları (**delikli disk ve bıçak hariç**) kullanılır.

### → Resim E

- Şekil vericiyi (B) ve konik bileziği (C) tıkaçtan çıkarınız.
- Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
- Şekil vericiyi montaj bileziğine yerleştiriniz.

- Konik bileziği salyangozun üzerine takınız ve sabit tutunuz. **Konik bilezikteki çentik, gövdedeki dil üzerine oturmalıdır.**
- Montaj bileziğini şekil vericiyle birlikte saatin çalışma yönünde çevirip tutturunuz. Montaj bileziğini çok fazla sıkmayınız.
- Demontaj işlemi montaj işleminin tersi yönde yapılır.

#### **Kullanıldığı yerler:**

Hamurdan boru şeklinde kalıplar oluşturmak içindir.

## **Cihazın kullanılması**

### **⚠ Yaralanma tehlikesi**

- Ön üniteyi sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız/çıkartınız.
- Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız. Eti kabın içine itelemek veya bastırmak için daima bastırma tokmağını kullanınız.

### **→ Resim F**

- Cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Şebeke kablosunu kablo muhafaza yerinden çıkarınız ve istediğiniz uzunluğa kadar dışarı çekiniz.
- Komple monte edilmiş et kıyma makinesi ön ünitesini hafif sağa eğilmiş konumda tahrik sistemi üzerine oturtunuz.
- Et kıyma makinesi ön ünitesini yerine tam oturuncaya kadar yukarı çeviriniz.
- Et kıyma makinesi ön ünitesindeki montaj bileziğini iyice sıkınız.
- Doldurma kabını takınız.
- Tıkacı et doldurma ağzına takınız.
- Kıyma çıkış deliğinin altına çanak veya tabak koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
- Cihaz için meyve/sebze itmek için sadece tıkacı kullanınız.

### **Uygulama bilgisi:**

Eğer doğranacak besinler salyangoz içinde sıkışırsa: Blokajı çözmek için dönme yönünü değiştirme tuşunu kullanınız.

1. Cihazı Açma/Kapama tuşu ile kapatınız.
2. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
3. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
4. Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
5. Cihazı Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.

### **İşiniz sona erdikten sonra:**

- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Tıkacı çekip dışarı çıkarınız.
- Doldurma kabını çıkarınız.
- Et kıyma makinesi ön ünitesini çıkarınız. Bunun için kilit çözme tuşunu basılı tutarak, ön üniteyi sağa çeviriniz ve çıkarınız.
- Et kıyma makinesi ön ünitesini demonte ediniz.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız “Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

### **Raspalama ön ünitesi**

Peynir, meyve, sebze, fındık, badem, kurutulmuş kahvaltılık etmek ve ekme parçaları, çikolata ve diğer sert besinlerin raspanması ve kesilmesi içindir.

### **⚠ Yaralanma tehlikesi**

- Ön üniteyi sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız/çıkartınız.
- Elinizle rasplama ve kesme ünitelerinin keskin bıçaklarına ve kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız.
- Elinizi besin doldurma ağzına sokmayınız. Eti kabın içine itelemek veya bastırmak için daima bastırma tokmağını kullanınız.

### **→ Resim G**

- İsteddiğiniz üniteyi rasplama ön ünitesi gövdesinin içine yerleştiriniz. Cihaz devreye sokulunca, ünite otomatik olarak kilitlenir.

- Raspalama ön ünitesini hafif sağa eğilmiş konumda tahrik sistemi üzerine oturtunuz.
- Raspalama ön ünitesini yerine tam oturuncaya kadar yukarı çeviriniz.
- Kıyma çıkış deliğinin altına çanak veya tabak koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- İşlenecek besinleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Tıkacı yerleştiriniz ve sabit tutunuz.

### Bilgi:

Tıkacı sadece bir yönde takılabilir. Yuvarlak bölümün konumuna dikkat ediniz!

- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile devreye sokunuz.
- Besinleri tıkacı ile aşağı doğru bastırınız. Çok fazla basınç uygulamayınız!

### İşiniz sona erdikten sonra:

- Cihazı Açma/Kapama tuşu ile kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Tıkacı çekip dışarı çıkarınız.
- Raspalama ön ünitesini çıkarınız. Bunun için kilit çözme tuşunu basılı tutarak, ön üniteyi sağa çeviriniz ve çıkarınız.
- Raspalama ön ünitesini demonte ediniz.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Cihazın temizlenmesi ve bakımı

### Önemli not

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

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- Temizleme çalışmalarına başlamadan önce, cihazın elektrik fişini çekip çıkarınız!

### Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Alüminyum parçaları (gövde, salyangoz ve et kıyma makinesi ön ünitesinin montaj bileziği) bulaşık makinesinde yıkamayınız. Zamanla renk değişimleri söz konusu olabilir, bu renk değişimi zararsızdır.

### Cihazın temizlenmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.

### Ön üniteleri temizlenmesi

- Gövde, salyangoz ve et kıyma makinesi ön ünitesinin montaj bileziği elden yıkanmalıdır.
- Metal parçaları derhal kuru bir bez ile silip kurutunuz ve paslanmalarını önlemek için üzerlerine biraz sıvı yemek yağı sürünüz.
- **Resim 14**, münferit parçaların nasıl temizleneceği ile ilgili bir genel bakış sunar.

## Arıza durumunda yardım

### Arıza

Cihaz duruyor, fakat devreden çıkmıyor.

### Sebebi

Cihazda aşırı yüklenme söz konusu olduğunda; kıyma makinesinde blokaj meydana gelebilir.

### Giderilmesi

- Cihazı kapatınız ve durmasını bekleyiniz.
- Blokajı çözmek için dönme yönünü değiştirme tuşuna basınız.
- Tahrik sisteminin (motorun) durmasını bekleyiniz.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).

### Arıza

Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.

### Sebebi

Cihazda aşırı yüklenme söz konusudur. Aşırı yüklenme güvenliği devreye girdi.

### Giderilmesi

- Cihazı kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Cihazın yakl. 60 dakika soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı yukarı kaldırınız ve cihazın alt tarafındaki termik koruma şalterine basınız (**Resim A, 14**).
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).

### Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

## Tarifler ve yararlı bilgiler

### Kıyma makinesinin ön takımı

#### Delikli disk, ince 3 mm:

Pişmiş tavuk, domuz, sığır eti, pişmiş ciğer, pişmiş çorbalık et, kızartmalık kıyma için çiğ domuz ve sığır eti; çiğ ciğer, ciğer sucuğu için et ve iç yağı, ince kıyılmış etten sucuk için domuz eti

#### Delikli disk, orta, 4,8 mm:

Macun ve servelat sosisi için domuz ve sığır eti

#### Delikli disk, kaba, 8 mm:

Gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; artıklardan yapılan sufle için kullanılan artıklar (kızartma, sucuk, ...)

### Ekmekli hamur köftesi

#### Et kıyma makinesi Typ CNFW5

8 mm çapında delikleri olan disk kullanınız

- 300 g taze beyaz ekmek
- 40 g tereyağı veya margarin
- 200 ml süt
- 2 yumurta
- 1 ÇK ince kıyılmış soğan
- Maydanoz, tuz
- Biraz un

#### Et kıyma makinesi Typ CNFW6, 7, 8

4,8 mm çapında delikleri olan disk kullanınız

- 300 g taze beyaz ekmek
- 40 g tereyağı veya margarin
- 200 ml süt
- 2 yumurta
- 1 ÇK ince kıyılmış soğan
- Maydanoz, tuz
- Biraz un

### Malzemelerin işlenmesi

- Beyaz ekmeği et kıyma makinesi (CNFW5, 6, 7 tipi) ile yakl. 1 dakika ve (CNFW8 tipi) ile yakl. ½ dakika öğütünüz.
- Küçük doğranmış soğanları, maydanozu ve tereyağını ilave ediniz ve karıştırınız.
- Yumurtayı süt ve tuz ile karıştırıp çırpınz ve ufanmış ekmeklere karıştırınız.
- Hamuru birkaç dakika bekletiniz. Tekrar iyice yoğurunuz.
- Yuvarlak köfteleri şekillendirmek için ellerinizi daima su ile iyice nemlendiriniz. Yuvarlak köfteleri un üzerinde gezdiriniz.
- Yuvarlak köfteleri kaynar suya atınız ve yakl. 20 dakika su içinde bekletiniz. Suyun kaynayıp taşmamasına dikkat ediniz!

### Sucuk doldurma ön ünitesi

- Doğal bağırsağı işlemeden önce yakl. 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sucuk ve sosisleri "tıka basa" doldurmayınız, aksi halde sucuklar kaynayınca veya kızartılınca patlayabilir.
- Enjektörler bağırsaksız da kullanılabilir! Sucukluk malzemeyi pane ediniz ve ardından kızartınız.

### Kebbe ön ünitesi

#### Doldurulmuş Kebbe için tarifler

#### Doldurulmuş hamur:

- 500 g kuzu, şeritler halinde kesilmiş
- 500 g bulgur, yıkanmış ve suyu alınmış
- 1 küçük soğan, doğranmış
- Sırayla kuzuyu ve bulguru et kıyma makinesi ön ünitesinin küçük delikli diskinden geçiriniz.



- Hamuru iyice karıştırınız, soğanı ilave edip karıştırınız.
- Karışımı iki kez daha et kıyma makinesi ön ünitesinden geçiriniz.

#### İçine doldurulacak harç:

- 400 g kuzu, şeritler halinde kesilmiş
- 2 orta büyüklükte soğan, doğranmış
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı undan sonra
- 2 kahve kaşığı yenibahar
- Tuz ve karabiber
- Kuzuyu et kıyma makinesi ön ünitesinin küçük delikli diskinden geçiriniz.
- Soğanları kızıl kahverengi olacak şekilde kızartınız.
- Kuzu etini ilave ediniz ve iyice kızartınız.
- Diğer malzemeleri ilave ediniz. Tüm malzemeleri yakl. 1–2 dakika buğuda pişirmeye devam ediniz.
- Fazlalık yağı dökünüz.
- Doldurma malzemesinin soğumasını bekleyiniz.

#### Kebbe hazırlanması:

- Doldurulmuş hamur için kullanılacak karışımı Kebbe ön ünitesinden geçiriniz.
- İçi boş hamur borusundan 7,5 cm uzunlukta parçalar kesiniz.
- Bu hamur borularının bir ucunu bastırıp kapatınız.
- İçine biraz doldurma maddesi bastırınız ve hamur borusunun diğer ucunu da bastırıp kapatınız.
- Sıvı yağ ısıtınız (yakl. 180 °C) ve içi doldurulmuş hamurları yağ içinde yaklaşık 6 dakika kızıl kahverengi oluncaya kadar kızartınız.

### Raspalama ön ünitesi

#### Kesme ünitesi

Soğan, lahanaya, elma, havuç için

#### Raspalama ünitesi, kaba

Fındık, çikolata, peynir, sert ekmek/ kahvaltılık ekmek için

## Elden çıkartılması



### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

■ Ambalaj malzemesini çevre kural-larına 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 yönetime 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 cihazlar, yurt dışındaki temsilciliklerimizden 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 fişi 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 faydalanabilirsiniz. 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 işlemten 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  
Yetkilinin imza/Kaşesi

Firmanın Kaşesi

**SATICI FİRMANIN**

Ünvanı :  
Adresi :  
Telefonu :  
Faks :  
E-posta :  
Fatura Tarih ve sayısı :  
Teslim Tarihi ve yeri :  
Yetkilinin imzası :

**MALIN**

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ  
Markası : SIEMENS  
Modeli :  
Garanti Süresi : 2 YIL  
Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ  
Bandrol ve Seri No. :

Firmanın Kaşesi :

**KÜÇÜK EV ALETLERİ**  
**GARANTİ**  
**BELGESİ**

- Cihazınızı; 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 yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza 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 üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci 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 ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı için, 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 satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez.
 Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildiri tarihinde, garanti süresi dışında ise malın 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 huluslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Siemens	Kahve Makinesi
Siemens	Ütü
Siemens	Ekmek Kızartma Mak.
Siemens	Su Isırtıcı (Kettle)
Siemens	Mutfak Robotu
Siemens	Tost Makinesi
Siemens	Saç Kurutma Makinesi
Siemens	Meyve Sebze Sıkacağı
Siemens	Saç Şekillendirici
Siemens	Şarjlı El süpürgesi
Siemens	Kahve Değirmeni
Siemens	Blender
Siemens	Ekmek Kesme Mak.
Siemens	Saç Şekillendirme Seti
Siemens	Karıştırıcı
Siemens	El blender
Siemens	Et Kıyma Makinesi
Siemens	Kati meyve Presi

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

## **Использование по назначению**

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Данный прибор предназначен для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы. Из перерабатываемых продуктов должны быть полностью удалены твердые компоненты (напр., кости). Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.

При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями.

Ни в коем случае нельзя использовать приставки, а также насадки для резки и шинковки в других приборах. Используйте только подходящие друг к другу части для соответствующих приставок.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

---

## **Важные правила техники безопасности**

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прикладывайте данную инструкцию.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.

Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором.

Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

### **⚠ Опасность поражения током и возгорания!**

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением.
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
- Всегда следите за прибором во время его работы!

### **⚠ Опасность травмирования!**

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Приставки можно использовать только в полностью собранном виде. Ни в коем случае не собирайте приставки на основном блоке.
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- В случае перебоя в подаче электроэнергии прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии.
- Не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки. Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок или в выпускное отверстие.
- Для проталкивания всегда используйте толкатель.
- Ни в коем случае не касайтесь голыми руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки.

## **⚠ Внимание!**

- Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в приставках не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в выпускном отверстии.
- Ни в коем случае не используйте одновременно кнопку включения/выключения и кнопку обратного хода. Перед нажатием на другую кнопку следует дождаться полной остановки привода. Опасность повреждения прибора.

## **⚠ Опасность удушья!**

- Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

## **⚠ Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Чистка и уход» см. стр. 97

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Siemens**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

## **Оглавление**

Использование по назначению.....	92
Важные правила техники безопасности.....	92
Комплектный обзор .....	94
Системы безопасности.....	95
Защита от перегрузки.....	95
Эксплуатация .....	95
Работа с прибором .....	96
Чистка и уход .....	97
Помощь при устранении неисправностей .....	98
Рецепты и рекомендации.....	98
Утилизация.....	100
Условия гарантийного обслуживания..	100

## **Комплектный обзор**

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок **А**

- 1 Мясорубка
- 2 Привод
- 3 Насадка-мясорубка
- 4 Загрузочный лоток (из пластмассы)
- 5 Толкатель
- 6 Крышка толкателя
- 7 Защитная кнопка
- 8 Ручка для переноски
- 9 Отделение для хранения со вставкой
- 10 Крышка отделения для хранения
- 11 Контрольная лампочка
- 12 Кнопка изменения направления движения
- 13 Кнопка включения/выключения
- 14 Тепловой защитный выключатель
- 15 Отсек для сетевого шнура

**Насадка-мясорубка****16 Корпус****17 Шнек с захватом****18 Нож****19 Формовочный диск**

- a крупно, диаметр отверстий 8 мм
- b мелко, диаметр отверстий 3 мм
- c средне, диаметр отверстий 4,8 мм

**20 Кольцо с резьбой****Насадка «колбасный шприц»****21 Мундштук****22 Опорное кольцо****Насадка «кеббе»****23 Формовщик****24 Конусное кольцо****Насадка-шинковка****25 Корпус****26 Толкатель****27 Сменная вставка**

- a Вставка-резка
- b Вставка-шинковка, крупно

---

**Системы безопасности****Защита от перегрузки****(тепловой защитный выключатель)**

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости. **О поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».**

---

**Защита от перегрузки**

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки мясорубки, захват снабжен насечкой (заданное место слома).

В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Однако его можно легко заменить. Замена других запасных частей с заданным местом слома не входит в рамки наших гарантийных обязательств. Такие запасные части можно приобрести в сервисной службе (No заказа 753348).

---

**Эксплуатация****⚠ Опасность травмирования!**

Вставлять вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

**→ Рисунок B**

- Сложить формовочные диски в отделение для их хранения.
- Сложить отдельные детали «колбасного шприца» и насадки «кеббе» в толкатель и закрыть его крышкой.

**Сборка насадки-мясорубки****→ Рисунок B**

- Извлечь формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра из отделения для хранения.
- Вставить шнек в корпус.
- Надеть нож на шнек. Лезвия должны показывать к формовочному диску.
- Надеть формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра на шнек. **Выемка на формовочном диске должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

### Применение:

- Переработка сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.
- Не перерабатывать кости!
- Тартар пропускать через мясорубку дважды.

### Сборка насадки «колбасный шприц»

**Примечание:** Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

#### → Рисунок D

- Извлечь мундштук (А) и опорное кольцо (D) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить мундштук в кольцо с резьбой.
- Надеть опорное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на опорном кольце должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с мундштуком по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

### Применение:

Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки.

### Сборка насадки «кеббе»

**Примечание:** Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

#### → Рисунок E

- Извлечь формовщик (B) и конусное кольцо (C) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить формовщик в кольцо с резьбой.
- Надеть конусное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на конусном кольце должна располагаться на носике корпуса.**

- Закрутить кольцо с резьбой вместе с формовщиком по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

### Применение:

Для формования трубочек из теста.

---

## Работа с прибором

### ⚠ Опасность травмирования

- Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки.
- Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

#### → Рисунок F

- Поставить прибор на ровную, чистую рабочую поверхность.
- Извлечь сетевой кабель из отсека для хранения кабеля и вытянуть его на требуемую длину.
- Надеть полностью собранную насадку-мясорубку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-мясорубку вверх до фиксации в пазе.
- Затянуть кольцо с резьбой на насадке-мясорубке.
- Установить загрузочный лоток.
- Вставить толкатель в загрузочное отверстие.
- Подставить миску или тарелку под выходное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток.
- Для подталкивания использовать только толкатель.



**Указание по применению:**

В случае застревания измельченных продуктов в шнеке:

Для устранения блокировки использовать кнопку изменения направления движения.

1. Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
2. Дождаться остановки привода.
3. Коротко нажать на кнопку изменения направления движения.
4. Дождаться остановки привода.
5. Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.

**После работы:**

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять загрузочный лоток.
- Снять насадку-мясорубку. Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-мясорубку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

**Насадка-шинковка**

Для шинковки и нарезки сыра, фруктов, овощей, орехов, миндаля, сухих булочек и хлебных сухарей, шоколада и других твердых продуктов.

**⚠ Опасность травмирования**

- Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки.
- Не касаться руками острых ножей и краев вставок для шинковки и нарезки.
- Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

**→ Рисунок 6**

- Вставить желаемую вставку в корпус насадки-шинковки. Фиксирование вставки происходит автоматически в момент включения прибора.

- Надеть насадку-шинковку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-шинковку вверх до упора.
- Подставить миску или тарелку под выходное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочное отверстие.
- Вставить толкатель и удерживать.

**Примечание:**

Толкатель можно вставлять только в одном направлении. Обратит внимание на расположение округлости!

- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Продукты проталкивать вниз толкателем. Не прилагать слишком много усилий!

**После работы:**

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять насадку-шинковку. Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-шинковку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

---

**Чистка и уход****Важное указание**

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

**⚠ Опасность поражения электрическим током**

- Основной блок никогда не погружать в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.
- Перед началом чистки извлекать вилку из розетки!

### Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены. Детали из алюминия (корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки) не мыть в посудомоечной машине. Со временем могут появиться безвредные пятна.

### Чистка прибора

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть прибор влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.

### Чистка насадок

- Промыть корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки вручную.
- Сразу вытереть металлические детали насухо и немного смазать пищевым маслом для защиты от ржавчины.
- На **рисунке 14** Вы найдете обзор, как следует чистить отдельные детали.

---

## Помощь при устранении неисправностей

### Неисправность

Прибор останавливается, но не выключается.

#### Причина

Прибор перегружен, напр., мясорубка заблокирована продуктом.

#### Устранение

- Выключить прибор и дождаться полной остановки.
- Для устранения блокировки нажать на кнопку изменения направления движения.
- Дождаться остановки привода.
- Снова включить прибор.

### Неисправность

Прибор выключается во время использования.

### Причина

Прибор перегружен. Сработала защита от перегрузки.

#### Устранение

- Выключить прибор.
- Извлечь вилку из розетки.
- Дать прибору охладиться в течение примерно 60 минут.
- Приподнять прибор и нажать на тепловой защитный выключатель, расположенный с нижней стороны прибора (**рисунок 14**).
- Вставить вилку в розетку.
- Снова включить прибор.

#### Важное указание

Если Вы не сможете устранить неполадку, обратитесь в сервисную службу.

---

## Рецепты и рекомендации

### Насадка-мясорубка

#### Формовочный диск, мелко, 3 мм:

вареное куриное, свиное, говяжье мясо, вареная печень, вареная рыба для супов; сырая свинина и говядина для рулета из фарша; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свинина для сырокопченой колбасы

#### Формовочный диск, средне, 4,8 мм:

свинина и говядина для паштета и сервелата

#### Формовочный диск, крупно, 8 мм:

жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (жаркого, колбасы, ...) для запеканки из остатков

### Хлебные клецки

#### Мясорубка, тип CNFW5

Использовать формовочный диск 8 мм

- 300 г свежего белого хлеба
- 40 г сливочного масла или маргарина
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 1 ст. л. мелко нарубленного лука
- петрушка, соль
- немного муки

**Мясорубка, тип CNFW6, 7, 8**

Использовать формовочный диск 4,8 мм

- 300 г свежего белого хлеба
- 40 г сливочного масла или маргарина
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 1 ст. л. мелко нарубленного лука
- петрушка, соль
- немного муки

**Переработка ингредиентов**

- Размолоть белый хлеб в мясорубке примерно (тип CNFW5, 6, 7) за 1 минуту и (тип CNFW8) за ½ минуту.
- Добавить мелко нарубленный лук, петрушку, сливочное масло и перемешать.
- Взбить яйца с молоком и солью и вмешать в хлебную массу.
- Дать тесту подойти в течение нескольких минут. Затем вымесить еще раз.
- Для лепки клецок всегда хорошо смачивать руки водой. Клецки обваливать в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их лежать в горячей воде ок. 20 минут. Не доводить до кипения!

**Насадка «колбасный шприц»**

- Замочить натуральную колбасную оболочку в теплой воде примерно за 10 минут перед переработкой.
- Оболочку не следует наполнять слишком плотно, иначе во время варки или жарки колбаски могут лопнуть.
- Мундштуки можно использовать также без оболочки! Колбасную массу панировать и затем обжарить.

**Насадка «кеббе»****Рецепт для «кеббе» с начинкой****Тесто для трубочек:**

- 500 г баранины, нарезанной полосками
- 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
- 1 маленькая луковица, нарубленная
- Пропускать баранину и пшеницу, загружая их попеременно, через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Хорошо перемешать тесто, вмешать лук.
- Пропустить смесь еще дважды через насадку-мясорубку.

**Начинка:**

- 400 г баранины, нарезанной полосками
- 2 средние луковицы, нарубленные
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 столовая ложка муки
- 2 чайных ложки пимента
- соль и перец
- Пропустить баранину через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Обжарить лук до золотисто-коричневого цвета.
- Добавить баранину и прожарить.
- Добавить остальные ингредиенты. Все протушить в течение примерно 1-2 минуты.
- Слить лишний жир.
- Дать начинке остыть. Приготовление

**«кеббе»:**

- Пропустить смесь для трубочек через насадку «кеббе».
- Нарезать полую колбаску из теста на кусочки длиной по 7,5 см.
- Защепить один конец такой трубочки.
- Вложить немного начинки в отверстие и защепить также другой конец трубочки.
- Нагреть масло (примерно 180 °С) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

## Насадка-шинковка

### Вставка-резка

для лука, капусты, яблок, моркови

### Вставка-шинковка – крупно

для орехов, шоколада, сыра, твердого хлеба/булочек

---

## Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

---

## Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

---

## Тиісті ретте пайдалану

Бұл құрылғы тек жеке үйде пайдалануға арналған. Бұйымды тек қана азық-түлік өнімдерін қалыпты тұрмыстық көлемде мен уақытта өңдеу үшін қолданыңыз.

Бұл бұйым өңделмеген және өңделген етті, ет майларын, тауық етін және балықты ұсақтап тұрау және араластыру үшін арналған. Өңделетін азық-түлік өнімдерінде қатты бөлшектері болмауы керек (мысалы сүйектері). Құрылғыны басқа заттектерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды. Шығарушы тарапынан қолдану үшін рұқсат етілген басқа қосалқы бөлшектерін қолданғанда қосымша қолдану түрлері де мүмкін болады. Құрылғы тек рұқсат етілген бөлшектер мен керек-жарақтармен пайдаланыңыз.

Ешқашан қондырмаларды немесе кесу мен турау қондырмаларын басқа құрылғылар үшін пайдаланбаңыз. Тек жинақтағы бөлшектерді қондырмалар үшін пайдаланыңыз. Құрылғы бөлме температурасындағы ішкі жайларда ғана және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі биіктікте қолдануға арналған.

---

## Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және сақтап қойыңыз! Құрылғыны басқа біреуге берген кезде осы нұсқаулық та берілуі керек. Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін өндіруші тарапынан кепілдік берілмейді. Бұл бұйым дене, сезім және ақыл-ой қабілеттері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолданудан пайда бола алатын қауіптерді түсінгендерінде ғана қолданыла алады. Балаларды құрылғыға және кабельге жақындатпаңыз және олар құрылғыны пайдаланбасын. Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Балаларға тазалауға және техникалық қызмет көрсетуге болмайды.

### **⚠️ Өртену және электр тогына түсу қаупі!**

- Бұйымды тек қана фирмалық тақтайшада көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Егер бұйым немесе оның қуат сымы зақымдалса, оны пайдаланбаңыз. Қауіпті жағдайлар туындатпас үшін, зақымданған желіге қосу сымын ауыстыру сияқты барлық жөндеу жұмыстарын біздің қызмет көрсету жөніндегі білікті қызметкерлеріміз орындауы керек.

- Құрылғыны ешқашан таймер немесе қашықтан басқарылатын розеткаларға қоспаңыз.
- Құрылғыны ыстық беттер үстіне немесе қасына қоймаңыз, мысалы, плитаға. Желі кабелін ыстық бөліктерге тигізбеңіз, өткір шеттерінен тартпаңыз немесе тасымалдау тұтқасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Негізгі құрылғыға ешқашан сұйықтық тигізбеңіз немесе ағып тұрған су астында ұстамаңыз және ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз. Бумен тазалау құралын қолданбаңыз. Құрылғыны ылғалды қолмен қолдануға болмайды.
- Бұйымды әр пайдаланудан соң, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатудан алдын, бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда және қателік пайда болғанда әрқашан желіден ажыратыңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде бақылап тұрыңыз!

### **Жарақат алу қаупі бар!**

- Желі ашасын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін қажетті әрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электр розеткасына жалғаңыз.
- Қондырмаларды тек толық жиналған күйде пайдаланыңыз. Қондырмаларды ешқашан негізгі құрылғыда жинамаңыз.
- Жұмыс істетілген көмекші құрал не қосалқы бөлшектерді алмастыру алдында, бұйымды өшіріп, желіден ажырату керек. Жетек өшірілгеннен кейін біраз уақыт жұмыс істеп тұрады. Жетек толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Тоқ берілуі тоқтатылғанда электр бұйым қосылған түрде қалып, тоқ қайта берілген сәттен кейін қайта іске қосылып тұрады.
- Кесу және ұсатқыш қондырмалардың өткір пышақтары мен ұштарын ұстамаңыз. Айналып тұратын бөлшектерін ешқашан ұстамаңыз. Толтыру шахтасына немесе шығыс тесігіне ешқашан қолмен тимеңіз.
- Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.
- Кесу және ұсатқыш қондырмалардың өткір пышақтарын тек қолмен тазаламаңыз.

### **Назар аударыңыз!**

- Толтыру шахтасында немесе қондырмаларда ешбір бөгде дене жоқтығын ескеріңіз. Заттармен (мысалы, пышақ, қасық) толтыру шахтасында немесе шығыс тесігінде істемеңіз.
- Қосу/Өшіру түймешігін және кері жүріс түймешігін ешқашан бір уақытта бірге қолданбаңыз. Басқа түймешікті басу алдынан жетектің толығымен тоқталуына дейін күтіңіз. Бұйымның зақымданып бұзылу қаупі.

**⚠ Тұншығу қаупі!**

Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

**⚠ Маңызды!**

Құрылғыны әр пайдаланудан соң немесе ұзақ уақыт пайдаланбай жүргенде әбден тазалаңыз. ➔ «Тазалау мен күту» мына бетті қараңыз: 106

Siemens фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді ғаламтордағы бетімізде таба аласыз.

- 13 Қосу/Өшіру түймешігі
- 14 Термо-қорғау қосқышы
- 15 Кабельді сақтау

Еттартқыш қондырғысы

- 16 Тұрқы
- 17 Кармаушысы бар шнек
- 18 Пышақ
- 19 Саңылаулар шілтері
  - a ірі, саңылаулар 8 мм
  - b ұсақ, саңылаулар 3 мм
  - c орташа, саңылаулар 4,8 мм

20 Сомын

Шұжық толтырғыш қондырғысы

- 21 Бүріккі
- 22 Дистанциялық сына

Кеббе үшін қондырғы

- 23 Жасақтаушы
- 24 Конустық шығыршық

Ұсатқыш қондырғысы

- 25 Тұрқы
- 26 Итергіш
- 27 Ауыстыру қондырғысы
  - a Кесу қондырғысы
  - b Ұсатқыш қондырғысы, ірі

**Оглавление**

Тиісті ретте пайдалану .....	101
Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар .....	101
Жалпы мәліметтер .....	103
Қауіпсіздік жүйесі .....	103
Шамадан артық жүктелуінен қорғау ....	104
Қолдану.....	104
Бұйыммен жұмыс істеу .....	105
Тазалау мен күту .....	106
Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек .....	107
Тағам рецепттері мен кеңестер .....	107
Қоқысқа тастау .....	109
Кепілдік шарттары .....	109

**Жалпы мәліметтер**

Екі жағынан жайып ашыңыз.

➔ **🖼 сурет**

- 1 Еттартқыш
- 2 Жетек
- 3 Еттартқыш қондырғысы
- 4 Толтыру табағы (пластик)
- 5 Итергіш
- 6 Итергіш үшін қақпақ
- 7 Қауіпсіздендіру түймешігі
- 8 Тұтқасы
- 9 Қондырғысы бар сақтау ұяшығы
- 10 Сақтау ұяшығы үшін қақпақ
- 11 Тексеру шамы
- 12 Кері жүріс түймешігі

**Қауіпсіздік жүйесі**

Шамадан тыс жүктелуден сақтандыру жүйесі (термо-қорғау қосқышы)

Жұмыс уақытында мотор өз-өзімен өшірілсе, бұл шамадан тыс жүктелуден сақтандыру жүйесінің қосылып тұрғанын білдіреді. Мүмкін болатын себептеріне азық-түлік өнімдерінің жоғары көлемін бір уақытта бірге өңдеу немесе сүйектер арқылы пайда болған оқшаулалар жатады. **Қауіпсіздік жүйесінің қосылғанында қалай әрекет ету бойынша «Ақаулықтар пайда болғандағы көмек» тарауын оқыңыз.**

## Шамадан артық жүктелуінен қорғау

Еттартқыштың шамадан артық жүктелуінде бұйымыңызда ірірек зақымданып бұзылуын болдырмау үшін қармаушыда арнайы құыс орналастырылған (арнайы үзілім жері). Шамадан артық жүктелгенінде қармаушы осы жерде бөлінеді. Қармаушыны әр уақытта оңай ауыстыруыңызға болады. Арнайы құысы бар басқа қосалқы бөлшектер біздің кепілдеме міндеттемелеріміздің құрамына кірмейді. Осындай қосалқы бөлшектерін пайдаланушыларға қызмет көрсету орталықтарында сатып алуыңызға болады (тапсырыс беру нөмірі 753348).

## Қолдану

### ⚠ Жаралану қауібі!

Электр тоққа қосу айырын тек бұйыммен жұмыс істеу үшін керекті әрекеттер өткізіліп және өнімдер мен заттар дайындалып қойылғанда ғана электррозеткасына қосыңыз.

- Бұйымды және оның қосалқы бөлшектерін алғашқы қолдану алдынан жақсылап тазалап алыңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

### → сурет

- Саңылау шілтерлерін сақтау ұяшықта орналастырыңыз.
- Шұжық толтырушы мен кеббе қондырғысының бөліктелген бөлшектерін итергіште орналастырып, оны қақпағымен жабыңыз.

## Еттартқыш қондырғысын орнату

### → сурет

- Саңылаулардың таңдалған диаметріне қарай саңылау шілтерлерін сақтау ұяшығынан шығарып алыңыз.
- Шнекті тұрқыға енгізіңіз.

- Пышақты шнекке орнатыңыз. Өткір ұштары саңылау шілтеріне қарай қарап тұруы керек.
- Саңылаулардың таңдалған диаметріне қарай саңылау шілтерін шнекке орнатыңыз. **Саңылаулар шілтерінің жанындағы бос орын тұрқы ішінде дөңесінде отыруы керек.**
- Сомынды сағат тілі бағытымен бұрып бекітіңіз. Сомынды аса қатты тартпаңыз.
- Бөлшектеп шығару кері реттікпен өткізіледі.

### Қолдану:

- Өңделмеген және өңделген етті, ет майларын, тауық етін және балықты өңдеу үшін.
- Сүйектерді өңдеуге болмайды!
- Шикі еттің аса ұсақталуы үшін етті екі рет тартыңыз.

## Шұжық толтырғыш қондырғысын орнату

**Назарыңызға:** Еттартқыштың (саңылау шілтерісіз және пышақсыз) қондырғы бөлшектері қолданылады.

### → сурет

- Бүріккіні (A) және дистанциялық сынаны (D) итергіштен шығарып алыңыз.
- Шнекті тұрқыға енгізіңіз.
- Бүріккіні сомынға енгізіңіз.
- Дистанциялық сынаны шнекке орнатып алыңыз да ұстап тұрыңыз. **Дистанциялық сынаның жанындағы бос орын тұрқы ішінде дөңесінде отыруы керек.**
- Сомынды бүріккімен бірге сағат тілі бағытымен бұрып бекітіңіз. Сомынды аса қатты тартпаңыз.
- Бөлшектеп шығару кері реттікпен өткізіледі.

### Қолдану:

Жасанды және табиғи ішектерді шұжық қоспасымен толтыру.



## Кеббе үшін қондырғыны орнату

**Назарыңызға:** Еттартқыштың (саңылау шілтерісіз және пышақсыз) қондырғы бөлшектері қолданылады.

### → сурет

- Жасақтаушыны (B) және конустық шығыршықты (C) итергіштен шығарып алыңыз.
- Шнекті тұрқыға енгізіңіз.
- Жасақтаушыны сомынға енгізіңіз.
- Конустық шығыршықты шнекке орнатып алыңыз да ұстап тұрыңыз.

**Конустық шығыршықтың жанындағы бос орын тұрқы ішіндегі дөңесінде отыруы керек.**

- Сомынды жасақтаушымен бірге сағат тілі бағытымен бұрып бекітіңіз. Сомынды аса қатты тартпаңыз.
- Бөлшектен шығару кері реттікпен еткізіледі.

### Қолдану:

Қамырдан орама кеспе түрлерін жасау үшін.

## Бұйыммен жұмыс істеу

### Жаралану қауібі

- Қондырғыны тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электррозеткасынан шығарылғанында енгізіңіз/шығарыңыз.
- Толтыру бөлімшесі ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

### → сурет

- Бұйымды тегіс, таза жұмыс тақтасына қойыңыз.
- Тоқ жүйесіне қосу кабелін кабель сақтайтын жерінен шығарып алып, оны өзіңіз қалаған ұзындыққа тартып алыңыз.
- Толығымен орнатылған еттартқыш қондырғысын біраз оң жаққа қарай еңкейтіп ұстап тұрып жетек үстіне орнатыңыз.

- Еттартқыш қондырғысын соңына әбден кіргенше дейін жоғарыға қарай бұрыңыз.
- Сомынды еттартқыш қондырғысына тартып бекітіңіз.
- Толтыру табағын қондырыңыз.
- Итергішті толтыру саңылауына қойыңыз.
- Шығару саңылауы астына табақ немесе тостаған қойыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы қосыңыз.
- Өңделетін азық-түлік өнімдерін толтыру табағына салыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті қолданыңыз.

### Қолдану бойынша нұсқау:

Ұсатылатын азық-түлік өнімдері шнекте қыстырылып қалса: Оқшаулауды алып тастау үшін кері жүріс түймешігін қолданыңыз.

1. Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы өшіріңіз.
2. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз.
3. Кері жүріс түймешігін біраз ғана басыңыз.
4. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз.
5. Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы қосыңыз.

### Жұмыстан кейін:

- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы өшіріңіз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Итергішті шығарып алыңыз.
- Толтыру табағын шығарып алыңыз.
- Еттартқыш қондырғысын шығарып алыңыз. Ол үшін оқшаулауды алып тастау түймешігін басып отырып, қондырғыны оң жаққа бұрып отырып шығарыңыз.
- Еттартқыш қондырғысын бөлшектен алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

## Ұсатқыш қондырғысы

Ірімшік, жеміс, көкөніс, жаңғақ, бадам, құрғатылған тоқаштар мен нан тілімдерін, шоколад және тағы басқа қатты азық-түлік өнімдерін ұсату және кесу үшін.

### ⚠ Жаралану қауібі

- Қондырғыны тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электррозеткасынан шығарылғанында енгізіңіз/шығарыңыз.
- Ұсатқыш және кесу қондырғылардың өткір пышақтары мен ұштарын ұстамаңыз. Толтыру бөлімшесі ішіне қолыңызды салмаңыз. Өнімдерді итеру үшін әрқашан итергішті қолданыңыз.

### → сурет

- Өзіңіз қалаған қондырғыны ұсатқыш қондырғысының тұрқысы ішіне енгізіңіз. Қондырғының оқшаулауы автоматты түрде электрбұйым қосылғанда өткізіледі.
- Ұсатқыш қондырғысын біраз оң жаққа қарай еңкейтіп ұстап тұрып жетек үстіне орнатыңыз.
- Ұсатқыш қондырғысын соңына әбден кіргенше дейін жоғарыға қарай бұрыңыз.
- Шығару саңылауы астына табақ немесе тостаған қойыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Өңделетін азық-түлік өнімдерін толтыру табағына салыңыз.
- Итергішті енгізіп, оны босатпай ұстап тұрыңыз.

### Назарыңызға:

Итергішті тек қана бір бағытта енгізуге болады. Бүгiлiс орнына назар аударыңыз!

- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін итергішпен төменге қарай басыңыз. Аса көп күшпен әрекеттенбеңіз!

## Жұмыстан кейін:

- Электрбұйымды Қосу/Өшіру арқылы өшіріңіз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Итергішті шығарып алыңыз.
- Ұсатқыш қондырғысын шығарып алыңыз. Ол үшін оқшаулауды алып тастау түймешігін басып отырып, қондырғыны оң жаққа бұрып отырып шығарыңыз.
- Ұсатқыш қондырғысын бөлшектеп алыңыз.
- Барлық бөлшектерді тазалаңыз, «Тазалау және күту» тарауын оқыңыз.

---

## Тазалау мен күту

### Маңызды нұсқау

Бұйым қателер не бұзылғандар жерлері жоқ болған қалыпта сатылады. Лайықты түрде өткізілетін тазалау жұмыстары бұйымды бұзылудан сақтап, оның жұмыс қалпында болуын қамтамасыз етеді.

### ⚠ Электр тоқ соққысы қауібі

- Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.
- Тазалау жұмыстарын өткізу алдынан кабелін электррозеткадан ажыратыңыз.

### Сақтандыру!

Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз. Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін. Алюминийден жасалған бөлшектерін (тұрқы, шнек және еттартқыш қондырғысының сомы) ыдыс жуу машинасында тазалап жууға болмайды. Біраз уақыт өткенде зиянсыз түс өзгерілуі пайда болуы мүмкін.

## Бұйымды тазалау

- Бұйым айырын тоқ жүйесінен ажыратыңыз.
- Бұйымды ылғалды бір шүберекпен сүртіңіз. Керек болса, біраз ыдыс жуу бұйымын қолданыңыз.

## Қондырғыларды тазалау

- Еттартқыш қондырғысының тұрқысын, шнегін және сомынын қолмен шайыңыз.
- Металлдан жасалған бөлшектерін жұмыстан кейін құрғақ шүберекпен сүртіп, оларды біраз өсімдік майымен майлап, тот басудан қорғаңыз.
- **■ суретінде** бұйымның бөлшектерін тазалау тәсілдері көрсетілген.

## Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек

### Қателер мен бөгеттер

Бұйым тұрып қалды, бірақ өшірілмейді.

#### Себебі

Бұйым шамадан артық жұмыс істеп, мысалы еттартқыш оқшауланған.

#### Шешім

- Бұйымды өшіріңіз де тоқталғанынша күтіңіз.
- Оқшаулауды жою үшін кері жүрісін басыңыз.
- Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз.
- Бұйымды қайта қосыңыз.

### Қателер мен бөгеттер

Электрбұйым қолдану барысында өшіріледі.

#### Себебі

Электрбұйым шамадан тыс жүктелген. Шамадан тыс жүктелуден қорғау жүйесі қосылып кетті.

#### Шешім

- Бұйымды өшіріңіз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Электрбұйымды шамамен 60 минут бойы суытып алыңыз.
- Электрбұйымды біраз көтере отырып, оның астыңғы жағындағы термо-сақтандырғыш қосқышын басыңыз (**▲, 14 суреті**).
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Бұйымды қайта қосыңыз.

## Маңызды нұсқау

Қателер мен бөгеттерді өзіңіз жоя алмаған жағдайда пайланушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.

## Тағам рецепттері мен кеңестер

### Еттартқыш қондырғысы

#### Саңылаулар шілтері, ұсақ, 3 мм:

сорпалар үшін пісірілген тауық, доңыз, сиыр еті, пісірілген бауыр, пісірілген балық; ет рулеті үшін пісірілмеген доңыз және сиыр еті; бауыр шұжығы үшін пісірілмеген бауыр, ет және мал майлары; салями шұжығы үшін доңыз еті;

#### Саңылаулар шілтері, орташа, 4,8 мм:

Паштет және сервелат шұжығы үшін доңыз және сиыр еті;

#### Саңылаулар шілтері, ірі 8 мм:

Гуляш көжесі үшін қуырылған доңыз еті; қалған тағамдардан жасалатын көмештер үшін тағам қалғандары (пеште пісірілген ет, шұжық, ...)

### Наннан жасалған үзбе кеспесі

#### SNFW5 еттартқыш үлгісі

Саңылаулары 8 мм болған саңылау

- шілтерін қолданыңыз
- 300 г ақ нан
- 40 г май немесе маргарин
- 200 мл сүт
- 2 жұмыртқа
- 1 АҚ ұсақтап тұралған пияз
- ақжелкен, тұз
- біраз ұн

#### SNFW6, 7, 8 еттартқыш үлгісі

Саңылаулары 4,8 мм болған саңылау

- шілтерін қолданыңыз
- 300 г ақ нан
- 40 г май немесе маргарин
- 200 мл сүт
- 2 жұмыртқа
- 1 АҚ ұсақтап тұралған пияз
- ақжелкен, тұз
- біраз ұн

### Қосынды бөлшектерін өңдеу

- Ақ нанды еттартқышпен (CNFW5, 6, 7 үлгісі) шамамен 1 минут және (CNFW8 үлгісімен) шамамен ½ минут бойы ұсатыңыз.
- Ұсақтап тұралған пиязды, ақжелкенді және майды осыған қосып, араластырыңыз.
- Жұмыртқаларды сүтпен және тұзбен араластырып, үзбе қосындыларына қосыңыз.
- Қамырды бірнеше минут бойы демделенуі үшін қоя тұрыңыз. Одан кейін тағы бір рет иленіз.
- Үзбе кеспесін жасау үшін қолдарыңызды әрқашан жақсылап сумен сулаңыз. Үзбе кеспелерін ұнға аунатып алыңыз.
- Үзбе кеспелерін қайнап тұрған суға салып, шамамен 20 минут бойы бұқтырып алыңыз. Қайнатпаңыз!

### Шұжық толтырғыш

#### ҚОНДЫРҒЫСЫ

- Табиғи ішек қабықтарын өңдеу алдында оларды шамамен 10 минут бойы жылылау суда жібітіп алыңыз.
- Шұжықтарды тым толтырмаңыз – пісірілгенде немесе қуырылғанда жарылып кетуі мүмкін.
- Бүріккілерді ішектерсіз де қолдануға болады! Шұжық турамасын ұнға аунатып алып, одан кейін қуырыңыз.

### Кеббе үшін қондырғы

#### Толтырылған кеббе рецепті

##### Тұшпаралар:

- 500 г қой еті, таспадай кесілген
- 500 г булгур бидайы, жуылған және сорғалып алынған
- 1 кіші пияз, ұсақтап тұралған
- Қой етін және булгур бидайын бірінен кейін бірін еттартқыш қондырғысының шағын саңылаулар шілтерінен тартыңыз.
- Қамырды жақсылап араластырыңыз, оған пиязды қосыңыз.
- Араласпаны тағы екі рет еттартқыш қондырғысынан тартыңыз.

### Жентегі:

- 400 г қой еті, таспадай кесілген
- 2 орташа пияз, ұсақтап тұралған
- 1 ас қасық өсімдік майы
- 1 ас қасық ұн
- 2 шай қасық хош иісті пимент бұрышы
- тұз бен бұрыш
- Қой етін еттартқыш қондырғысының шағын саңылаулар шілтерінен тартыңыз.
- Пиязды алтын-қоңыр түсіне дейін біраз қуырыңыз.
- Оған қой етін қосып, бәрін жақсылап қуырып алыңыз.
- Қалған ингредиенттерін қосыңыз. Барлығын шамамен 1–2 минут бойы бұқтырып пісіріңіз.
- Артық майды қотарып құйып алыңыз.
- Жентекті суытып алыңыз.

### Кеббені дайындау:

- Тұшпаралар үшін араласпаны кеббе қондырғысы арқылы өткізіңіз.
- Бос қамыр ширағынан 7,5 см ұзын бөлшектерін кесіп алыңыз.
- Осындай тұшпаралардың шеттерін жақсылап қысып жабыңыз.
- Ашық жерлеріне біраз жентек салып, тұшпараның басқа шетін де жақсылап қысып жабыңыз.
- Майды қыздырып (шамамен 180 °C), тұшпараларды шамамен 6 минут бойы алтын-қоңыр түсіне дейін шыжып тұрған майда қуырыңыз.

### Ұсатқыш қондырғысы

#### Кесу қондырғысы

пияз, жасылкөк, алма, сәбіз үшін

#### Ұсатқыш қондырғысы, ірі

жаңғақтар, шоколад, ірімшік, қатты нан/ тоқаш нан үшін

---

## Қоқысқа тастау



Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай тиісті таңбамен белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Бұл директива құрамында ЕО аумағында қолданылатын қолданыстан шығарылған құрылғыларды өткізу және қоқысқа тастау туралы ұйғарымдар бар. Қоқысқа тастаудың нақты әдістері туралы ақпарат алу үшін сатушымен хабарласыңыз.

---

## Кепілдік шарттары

Осы құрылғының кепілдік шарттары біздің өкіл арқылы құрылғы сатылатын елде анықталады. Осы шарттарға қатысты толық мәліметтерді құрылғыны сатып алған делдалдан білуге болады. Есеп-шот немесе түбіртек осы кепілдік шарттары бойынша шағымданғанда көрсетіледі.

Өзгерістер сақталды.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).  
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.  
نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## الحشو:

- 400 جم لحم ضأن، مقطّع شرائح طولية
- 2 بصلة صغيرة، مخرطة
- 1 ملعقة طعام زيت
- 1 ملعقة طعام طحين
- 2 ملعقة شاي فلفل جامايكا
- ملح وفلفل
- يتم فرم لحم الضأن عبر القرص المثقب الخاص بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- يتم تحمير البصل حتى يصبح لونه بني ذهبي.
- تتم إضافة لحم الضأن وقلبه جيداً.
- تتم إضافة باقي المكونات. يتم ترك المكونات تنكمر لمدة حوالي 1-2 دقيقة.
- يتم سكب الدهن الزائد عن المطلوب.
- يتم ترك الحشو حتى يبرد.

## إعداد الكبة:

- يتم تمرير الخليط المعد لأكياس العجين عبر التجهيزة الأمامية للكبة.
- من شريط العجين الأجوف يتم فصل قطع يبلغ طول كل منها حوالي 7.5 سنتيمتر.
- يتم إغلاق أحد طرفي كيس العجين هذا من خلال الضغط عليه.
- يتم ضغط قدرًا مناسبًا من الحشو في الفتحة، وبعد ذلك يتم إغلاق الطرف الآخر لكيس العجين من خلال الضغط عليه.
- يتم تسخين زيت (حوالي 180° م) ويتم تحمير أكياس العجين لمدة حوالي 6 دقائق حتى يصبح لونها بني ذهبي.

## التجهيزة الأمامية للبشر

### ولبجة التقطيع

للصل، الكرنب، التفاح، الجزر

### ولبجة بشر خشن

للمكسرات (البندق، الجوز الخ)، الشوكولاتة، الجبن، الخبز الصلب/أرغفة الخبز الصغيرة الصلبة

## الوصفات والنصائح

### التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

قرص مثقب، ناعم، 3 مليمتراً:

لحم دجاج ناضج، لحم خنزير ناضج، لحم بقري ناضج، كبدة ناضجة، سمك ناضج لأنواع الحساء؛ لحم خنزير ولحم بقري نيء للحم المفروم المقلي في قطعة واحدة؛ كبدة نيئة، لحم وباكرون نيء لصنع نقائق الكبد؛ لحم خنزير لصنع النقائق المدخنة

قرص مثقب، متوسط، 4.8 مليمتراً:

لحم خنزير ولحم بقري لصنع عجائن اللحوم ونقائق السلق

قرص مثقب، خشن، 8 مليمتراً:

لحم خنزير مقلي لحساء الغولاش؛ بقايا (لحم مقلي، نقائق، ...) لصواني البقايا

### كبيبات فئات الخبز

مفرمة اللحم طراز CNFW5

يتم استخدام قرص مثقب 8 مليمتراً

– 300 جم خبز أبيض طازج

– 40 جم زبدة أو سمن

– 200 مل لبن

– 2 بيضات

– 1 ملعقة طعام بصل مخروط ناعم

– بقودونس، ملح

– قليل من الطحين

مفرمة اللحم طراز CNFW6, 7, 8

يتم استخدام قرص مثقب 4.8 مليمتراً

– 300 جم خبز أبيض طازج

– 40 جم زبدة أو سمن

– 200 مل لبن

– 2 بيضات

– 1 ملعقة طعام بصل مخروط ناعم

– بقودونس، ملح

– قليل من الطحين

### معالجة المكونات

■ يتم طحن الخبز الأبيض باستخدام مفرمة اللحم

(طراز CNFW5, 6, 7) في خلال 1 دقيقة

تقريباً، (طراز CNFW8) في خلال ½ دقيقة

تقريباً.

■ يتم إضافة البصل المخروط الناعم والبقودونس

والزبد إلى الخبز المطحون ويتم خلطها.

■ يتم خلط البيض مع اللبن والملح باستخدام مضرب

ويتم خلطها في كتلة خليط الخبز.

■ يتم ترك العجين يخرط لبضعة دقائق. بعد ذلك يتم

عجن العجين جيداً مرة أخرى.

■ لتشكيل الكبيبات يجب دائماً تبليل الأيدي جيداً

بماء. يتم تقليب الكبيبات في طحين.

■ يتم وضع الكبيبات في ماء بدرجة حرار الغليان

ويتم تركها تخرط لمدة حوالي 20 دقيقة. يجب

عدم غلي الكبيبات!

### التجهيزة الأمامية لتعبئة النقائق

■ قبل البدء في المعالجة يتم نزع الأغلف من الأمعاء

الطبيعية في ماء فاتر لمدة حوالي 10 دقائق

لتلين.

■ يجب عدم تعبئة النقائق حتى تصبح «مكتظة»

أزيد مما ينبغي، وذلك نظراً لأن النقائق يمكن

عندئذ أن تنتشقق أو تنفجر عند سلقها أو قلبها.

■ يمكن أيضاً استخدام المنافاث بدون غلاف من

الأمعاء! عجينة النقائق يتم قلبها في طحين

بقسمات وعقب ذلك يتم قلبها.

### التجهيزة الأمامية للكبة

وصفة لكبة محشوة

كيس العجين:

– 500 جم لحم ضأن، مقطع شرائح طولية

– 500 جم حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من

الماء

– 1 بصلة صغيرة، مخرطة

■ يتم بالتبادل فرم لحم الضأن والبرغل عبر القرص

المثقب الخاص بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.

■ يتم خلط العجين جيداً، وإضافة البصل وخلطه في

العجين.

■ يتم تمرير الخليط مرة أخرى عبر التجهيزة

الأمامية لمفرمة اللحم.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### العطل

الجهاز يتوقف عن العمل، إلا أنه لا يتوقف عن التشغيل.

### السبب

تحميل زائد على الجهاز، على سبيل المثال مفرمة اللحم بها انزناق يعوق دورانها.

### إزالة الخلل

- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى تتوقف وحدة الإدارة تمامًا.
- يتم الضغط على زر الدوران العكسي، لكي يتم التخلص من الانزناق العائق للحركة.
- انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- أعد تشغيل الجهاز.

### العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.

### السبب

تحميل زائد على الجهاز. تم تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد.

### إزالة الخلل

- أوقف تشغيل الجهاز.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم ترك الجهاز يبرد لمدة حوالي 60 دقيقة.
- يتم رفع الجهاز قليلاً لأعلى ويتم الضغط على مفتاح الحماية الحرارية الموجود على الجانب السفلي من الجهاز (الصورة A، 14).
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- أعد تشغيل الجهاز.

### تنبيه هام

في حالة عدم تمكنكم من إزالة الخطأ، عندئذٍ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

- يتم سحب وإخراج الكباس.
- يتم إخراج التجهيزة الأمامية للبشر. للقيام بذلك يتم حال الضغط على زر فك تأمين الغلق إدارة التجهيزة الأمامية نحو اليمين ويتم إخراجها.
- يتم تفكيك التجهيزة الأمامية للبشر.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

## التنظيف والعناية بالجهاز

### تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

### ⚠ خطر حدوث صدمات كهربائية

- إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- قبل البدء في أعمال التنظيف يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي!

### تنبيه!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. الأجزاء المصنوعة من الألومنيوم (جسم الاحتواء والقطعة الحلزونية وحلقة التثبيت الخاصة بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم) يجب عدم تنظيفها في آلة غسل الأواني. على مر الوقت يمكن أن تحدث تغيرات غير مؤذية في اللون.

## تنظيف الجهاز

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم تنظيف الجهاز من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفاً. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.

## تنظيف التجهيزات الأمامية

- جسم الاحتواء والقطعة الحلزونية وحلقة التثبيت الخاصة بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم يتم غسلها يدوياً.
- عقب ذلك مباشرة يجب تجفيف الأجزاء المعدنية جيداً بقطعة قماش ويجب حمايتها من الصدأ باستخدام القليل من زيت طعام.
- في الصورة H تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.



## التجهيزة الأمامية للبشر

لبشر وتقطيع الجبن، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ)، اللوز، أرغفة الخبز الصغيرة وقطع الخبز المجففة، الشوكولاتة ومواد غذائية صلبة أخرى.

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم تركيب/فك التجهيزة الأمامية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قد تم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائح البشر وولائح التقطيع.
- يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكباس.

### ← الصورة G

- يتم إدخال الوليجة المرغوب فيها في جسم الاحتواء الخاص بالتجهيزة الأمامية للبشر. تأمين إغلاق الوليجة يتم القيام به أوتوماتيكيا عند تشغيل الجهاز.
- التجهيزة الأمامية للبشر يتم إمالتها قليلا نحو اليمين ويتم تركيبها على وحدة الإدارة.
- يتم إدارة التجهيزة الأمامية للبشر لأعلى والاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت في مكانها بإحكام.
- يتم وضع وعاء أو صحن تحت فتحة الإخراج. أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب معالجتها في فتحة التعبئة.
- يتم إدخال الكباس والإمساك به بإحكام.

### ملاحظة:

- الكباس لا يمكن إدخاله إلا في اتجاه واحد. يجب مراعاة وضع الجزء المستدير!
- يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- باستخدام الكباس يتم ضغط المادة الغذائية لأسفل. يجب عدم ممارسة ضغط أكبر من اللازم!

### بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- انزع القابس الكهربائي.

- يتم إدارة التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم لأعلى والاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت في مكانها بإحكام.
- يتم ربط حلقة التثبيت على التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- ركب وعاء التعبئة.
- يتم إدخال الكباس في فتحة التعبئة.
- يتم وضع وعاء أو صحن تحت فتحة الإخراج. أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب معالجتها في وعاء التعبئة.
- لإدخال مكونات لاحقا يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

### تنبيه بشأن الاستخدام:

- في حالة ما إذا حدث وانحسرت المواد الغذائية الجاري تفتيتها في القطعة الحلزونية:
- يتم استخدام زر الدوران العكسي لكي يتم التخلص من الانزناق العائق للحركة.
- 1 يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- 2 انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- 3 يتم الضغط على زر الدوران العكسي لبرهة قصيرة.
- 4 انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- 5 يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.

### بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم سحب وإخراج الكباس.
- يتم إخراج وعاء التعبئة.
- يتم إخراج التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم. للقيام بذلك يتم حال الضغط على زر فك تأمين الغلق إدارة التجهيزة الأمامية نحو اليمين ويتم إخراجها.
- يتم تفكيك التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

## تركيب التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

### ← الصورة C

- يتم أخذ القرص المثقب ذو قطر الثقوب المرغوب فيه من موضع الحفظ.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم وضع السكين على القطعة الحلزونية. يجب أن تشير النصول إلى القرص المثقب.
- يتم وضع القرص المثقب ذو قطر الثقوب المرغوب فيه على القطعة الحلزونية. الجزء المفرغ في القرص المثقب يلزم أن يكون مستقرا في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
- يتم ربط حلقة التثبيت عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

### الاستخدام:

- معالجة اللحوم، ولحوم الباكون، ولحوم الطيور، ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.
- يجب عدم معالجة عظام!
- لإعداد اللحم لعمل «النتار» يتم فرم اللحم مرتين.

## تركيب التجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق

تنبيه: يتم استخدام أجزاء من التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم (بدون القرص المثقب والسكين).

### ← الصورة D

- يتم إخراج الفوهة (A) والحلقة الحاملة (D) من الكباس.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم تركيب الفوهة في حلقة التثبيت.
- يتم تركيب الحلقة الحاملة على القطعة الحلزونية ويتم تثبيتها. الجزء المفرغ بالحلقة الحاملة يلزم أن يكون مستقرا على النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
- يتم ربط حلقة التثبيت مع الفوهة عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

### الاستخدام:

لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نقانق.

## تركيب التجهيزة الأمامية للكبة

تنبيه: يتم استخدام أجزاء من التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم (بدون القرص المثقب والسكين).

### ← الصورة E

- يتم إخراج فوهة التشكيل (B) و حلقة المخروط (C) من الكباس.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم تركيب فوهة التشكيل في حلقة التثبيت.
- يتم تركيب حلقة المخروط على القطعة الحلزونية ويتم تثبيتها من خلال الإمساك بها. الجزء المفرغ في حلقة المخروط يلزم أن يكون مستقرا في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
- يتم ربط حلقة التثبيت بفوهة التشكيل عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

### الاستخدام:

لتشكيل أنابيب عجينة.

## العمل بالجهاز

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم تركيب/فك التجهيزة الأمامية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قد تم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكباس.

### ← الصورة F

- يتم وضع الجهاز على سطح عمل مستوي ونظيف.
- يتم إخراج سلك التوصيل الكهربائي من موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي ويتم سحبه حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.
- التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم المركبة أجزاؤها بالكامل يتم إمالتها قليلا نحو اليمين ويتم تركيبها على وحدة الإدارة.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

## ← الصورة A

- 1 مفرمة اللحم
- 2 وحدة إدارة
- 3 التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم
- 4 وعاء التعبئة (المصنوع من البلاستيك)
- 5 الكباس
- 6 غطاء للكباس
- 7 مفتاح التأمين
- 8 مقبض الحمل

## 9 موضع الحفظ مع وليجة

## 10 غطاء لموضع الحفظ

## 11 لمبة المراقبة

## 12 زر الدوران العكسي

## 13 زر التشغيل/الإيقاف

## 14 مفتاح الحماية الحرارية

## 15 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

## التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

## 16 جسم الاحتواء

## 17 القطعة الحزونية مع اللاقط

## 18 سكين

## 19 القرص المثقب

## a خشن، قطر الثقوب 8 ملليمتر

## b ناعم، قطر الثقوب 3 ملليمتر

## c متوسط، قطر الثقوب 4.8 ملليمتر

## 20 حلقة الثبيت

## التجهيزة الأمامية لتعبئة النفاق

## 21 الفوهة

## 22 الحلقة الحاملة

## التجهيزة الأمامية للكبة

## 23 فوهة التشكيل

## 24 حلقة مخروطية

## التجهيزة الأمامية للبشر\*

## 25 جسم الاحتواء

## 26 الكباس

## 27 الوليجة القابلة للتبديل

## a وليجة التقطيع

## b وليجة بشر خشن

## تجهيزات السلامة

## التأمين ضد التحميل الزائد (مفتاح الحماية الحرارية)

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد أو وجود إعاقة للحركة من خلال عظام.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

## التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على مفرمة اللحم فإن السقاطة مجهزة بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن اللاقط ينكسر عند هذا الموضع. إلا أن السقاطة يمكن استبدالها بسهولة تامة.

فيما عدا ذلك فإن قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقاً لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

مثل قطع الغيار هذه يمكن الحصول عليها

عن طريق الشراء لدى مركز خدمة العملاء

(رقم طلب المنتج 753348).

## استخدام الجهاز

## ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

## ← الصورة B

- يتم وضع الأقراص المثقبة في موضع الحفظ.

- يتم وضع الأجزاء الفردية للتجهيزة الأمامية

لتعبئة النفاق والتجهيزة الأمامية للكبة في

الكباس، ويتم إغلاق الكباس بالغطاء.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج التقطيع وولائج البشر. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملاء أو في فتحة إخراج الطعام.

لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكياس. يجب عدم تنظيف السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج التقطيع وولائج البشر بيدين عاريتين.

### ⚠ تنبيه!

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملاء أو في الأداة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في أنبوب الملاء أو في فوهة الإخراج.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام زر التشغيل/الإيقاف وزر الدوران العكسي في نفس الوقت. قبل الضغط على الزر الآخر يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام. خطر حدوث تلف أو ضرر بالجهاز.

### ⚠ خطر الإختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

### ⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-6

## المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	تجهيزات السلامة
ar-3	التأمين ضد التحميل الزائد
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	العمل بالجهاز
ar-6	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-6	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-7	الوصفات والنصائح
ar-8	التخلص من الجهاز
ar-8	شروط الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Siemens**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتفتيت وخط اللحوم، ولحوم الباكون، ولحوم الطيور، ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.

المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام).

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز.

لا تستخدم أبدًا أي أدوات أو ملحقات تقطيع أو بشر تابعة لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة بالأداة المعنية.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

## إرشادات الأمان المهمة

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

### ⚠ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.

لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد.

لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.

يحظر مطلقاً غمر الجهاز الأساسي في سائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويديك مبتلتان.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!

### ⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

يجب عدم استخدام الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. لا تترك الملحقات أبداً على الجهاز الرئيسي.

## 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  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

### AL Republika e Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,  
Pallati "Matrix Konstruktion", Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS  
Rruga e Kavajës,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
mailto:info@expert-servis.al

### 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 rund um die 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)  
\*Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
mailto:bosch\_siemens\_sarajevo@  
yahoo.com

### 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)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building, 5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 0700 208 18  
Fax: 02 878 79 72  
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/bg](http://www.siemens-home.bsh-group.com/bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalifa Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
mailto:service@khalifaifat.com

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
tel.: 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  
Service Fax: 0848 840 041  
mailto:ch-reparatur@bshg.com  
Ersatzteile & Zubehör  
Fax: 0848 880 081  
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/ch](http://www.siemens-home.bsh-group.com/ch)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaanou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 77 77 8007  
Fax: 022 65 81 28  
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
[www.siemens-home.bsh-group.com/cz](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/dk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:serviceenet@servicenet.ee  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)

Renerki Kaubanduse OÜ  
Tammasaare tee 134B  
(Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Tel.: 0516 7171  
mailto:Klienditeenindus@renerk.ee  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)

Eliser OÜ  
Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
mailto:hooldus@eliser.ee  
[www.kodumasinatate-remont.ee](http://www.kodumasinatate-remont.ee)

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S. A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 118 821 o 976 305 714  
Fax: 976 578 425  
mailto:CAU-Siemens@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.es](http://www.siemens-home.bsh-group.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/fin  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – CS 50037  
93406 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 12 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 110   
mailto:soa-siemens-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 

mailto:soa-siemens-conso@bshg.com  
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.uk  
or call Tel.: 0344 892 8999\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider for  
exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277701  
Τηλέφωνο: 181 82  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor, North Block,  
Skyway House, 3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:siemens.hk.service@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 552 09 99  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +36 80-200-201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520  
www.siemens-home.bsh-group.ie  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House,  
Main Bldg, 2nd Floor,  
Plot No. 103,  
Road No. 12,  
MDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 209 1850\*  
www.siemens-home.bsh-group.com/in  
\* Mo-Sa: 8.00 am to 8.00 pm  
(exclude public holidays)

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 018 346  
mailto:info.it@siemens-home.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Anackiy A.N. PTN-Service  
Kuysbi Dina str.23/1 N3  
Astana  
Tel.: 717 236 64 55  
mailto:ptnservice@mail.ru

Technodom Service  
Utegen Batira str.73  
480096 Almaty  
Tel.: 727 258 85 44  
mailto:lsr@technodom.kz  
www.technodom.kz

Kombitechnocentr  
Zhambyl st. 117  
480096 Almaty  
Tel.: 727 338 45 55  
mailto:cts\_pavel@bk.ru  
www.cts.kz

TOO Evrika Service  
Shimkent, Riskulova 22.  
Shimkent 160018  
Tel.: 727 252 44 63 75  
mailto:evrika\_kz@mail.ru  
www.evrika.com

**AV SERVICE**

Abulhair hana Str.51  
Uralsk 090000  
Tel.: 711 293 99 49  
mailto:oastafiev@avservice.kz  
www.avservice.kz

**LB Lebanon, لبنان**

Tehaco s.a.r.l  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeidet, 1202 2040  
Tel.: 01 255211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 037 212 146  
Fax: 037 212 165  
www.senukai.lt  
UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
Fax: 0373 313 63  
mailto:services@agservice.lt  
www.agservice.lt

**Baltic Continent Ltd.**

Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1722  
mailto:info@balticcontinent.lt  
www.balticcontinent.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
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

**LV Latvija, Latvia**  
SIA "General Serviss"  
Buļļu iela 70c  
1067 Rīga  
Tel.: 06742 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss  
Brīvības gatve 101  
1039 Rīga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 070 524  
mailto:info@elkorserviss.lv  
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss  
Tadaiku iela 4  
1004 Rīga  
Tel.: 067 717 060  
Fax: 067 601 235  
mailto:serviss@elektronika.lv  
www.elektronika.lv

**MD Moldova**  
S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Щуцева, 98  
2012 Кишинев  
тел./ факс: 022 23 81 80

**MK Macedonia, Македонија**  
GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**  
Aplan Limited  
The Atrium  
Mriehel by Pass  
BKR3000 Birkirkara  
Tel.: 025 495 122  
Fax: 021 480 598  
mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederlande, Netherlands**  
BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4845  
mailto:siemens-contactcenter@bshg.com  
Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4801  
mailto:siemens-onderdelen@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.nl

**NO Norge, Norway**  
BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 022 66 05 73  
Fax: 022 66 05 55  
mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/no

**NZ New Zealand**  
BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:repairaction.nz@bshg.com  
\* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**  
BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego Sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.pl

**PT Portugal**  
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

**RO România, Romania**  
BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/ro

**RU Russia, Россия**  
ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малоя Калужская, 15  
119071 Москва  
тел.: 8 (800) 200 29 62  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.ru

**SE Sverige, Sweden**  
BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Siemens-Service-SE@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/se

**SG Singapore, 新加坡**  
BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10  
#01-01 Techplace 1  
Singapore 569628  
Tel.: 6751 5000\*  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
\* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**  
BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 01  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích spotřebičů  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: +421 244 452 041  
mailto:opravy@bshg.com

**TR Türkiye, Turkey**  
BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6688\*  
Fax: 0 216 528 9188\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/tr  
\* Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirime,  
Çep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

**UA Ukraine, Україна**  
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/ua

**XK Kosovo**  
SERVICE-GENERAL SH.P.K.  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 0290 330 723  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**  
BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 09  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/rs

**ZA South Africa**  
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/za



# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ  
Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен  
تم 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**

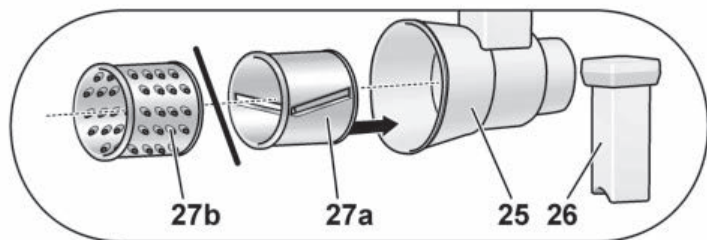
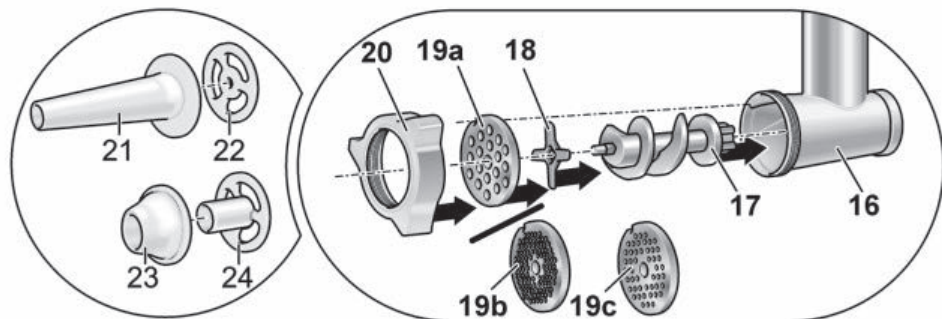
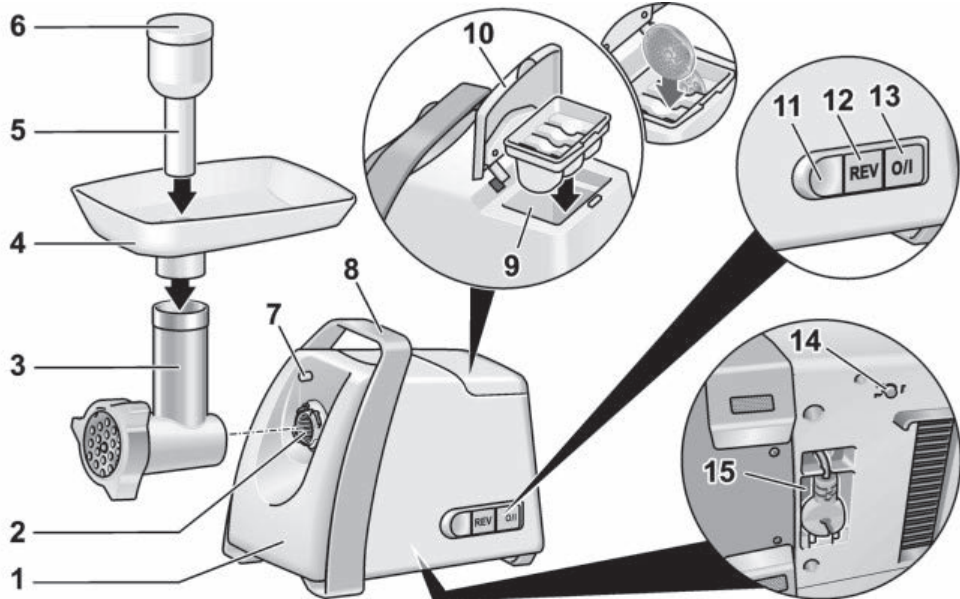
DE 0911 70 440 044  
AT 0810 550 522  
CH 0848 840 040

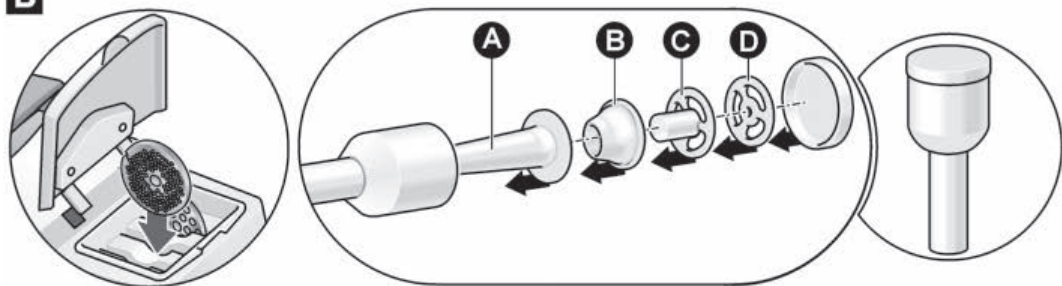
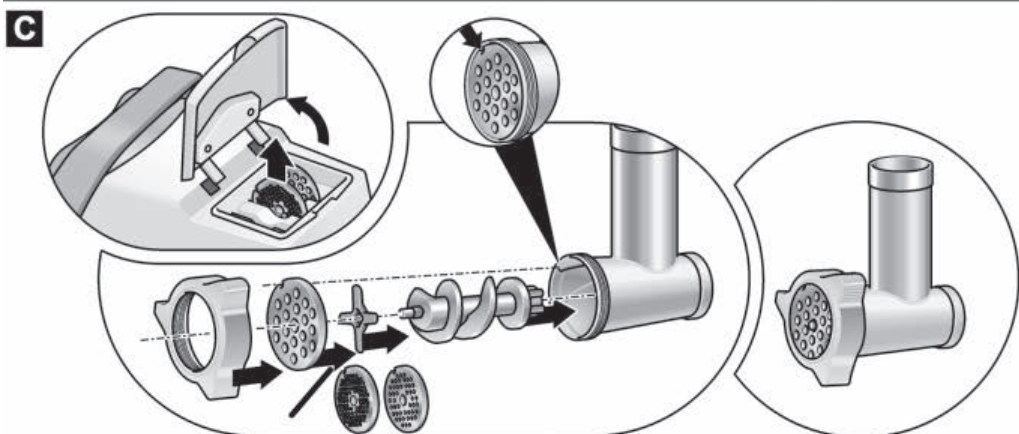
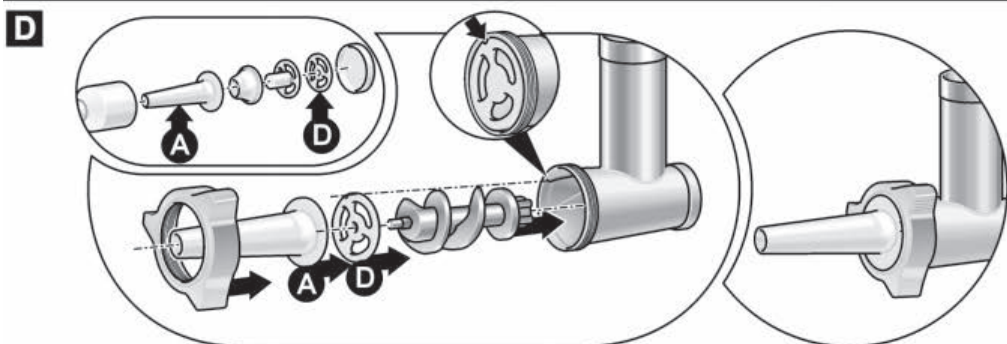
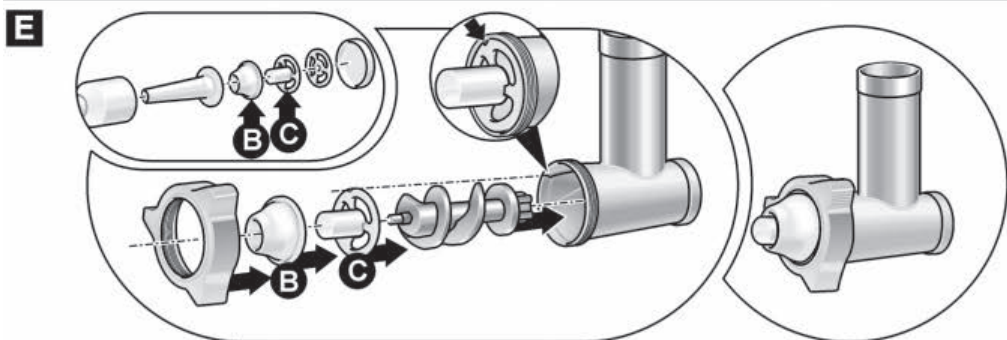
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im  
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

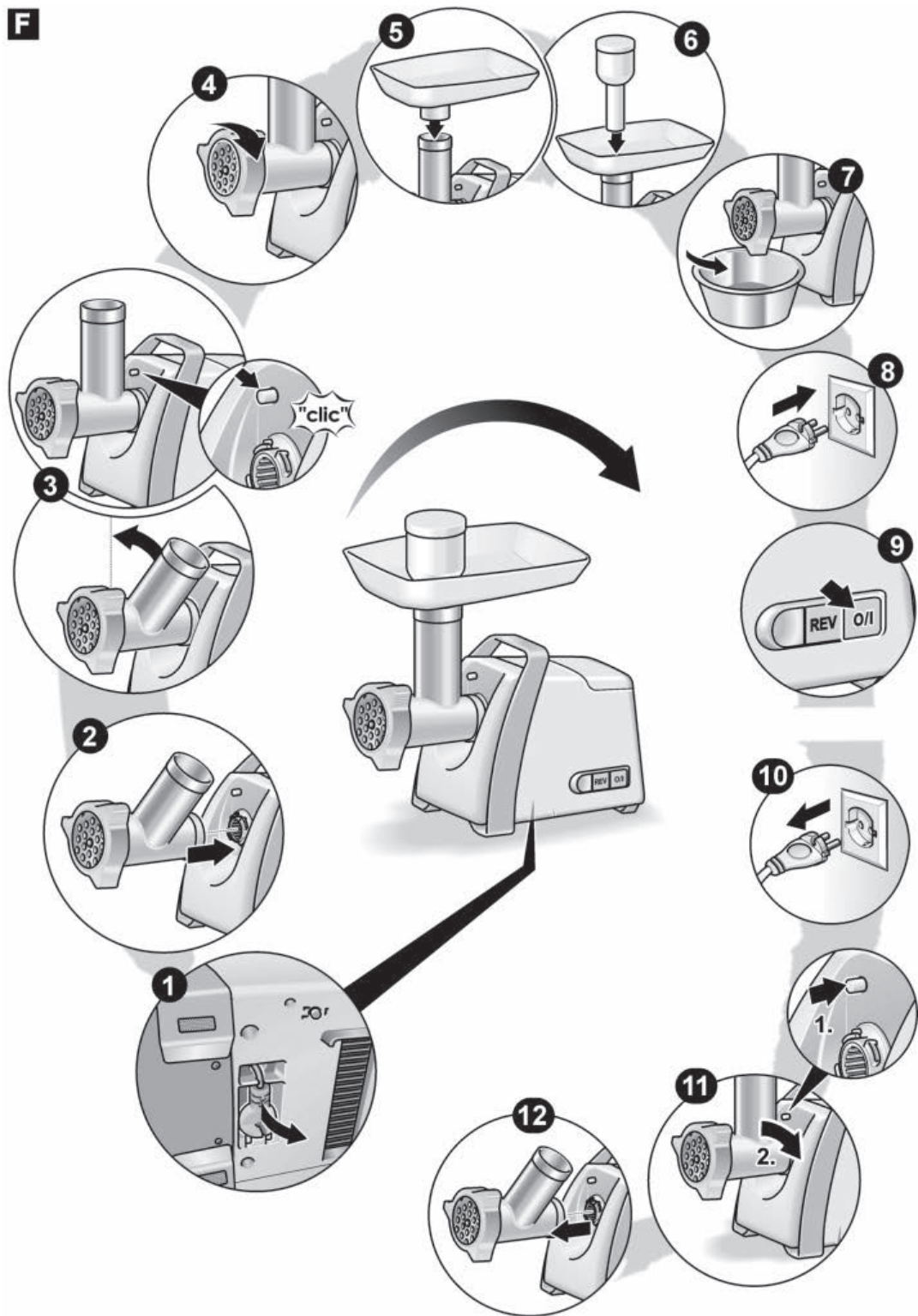
[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

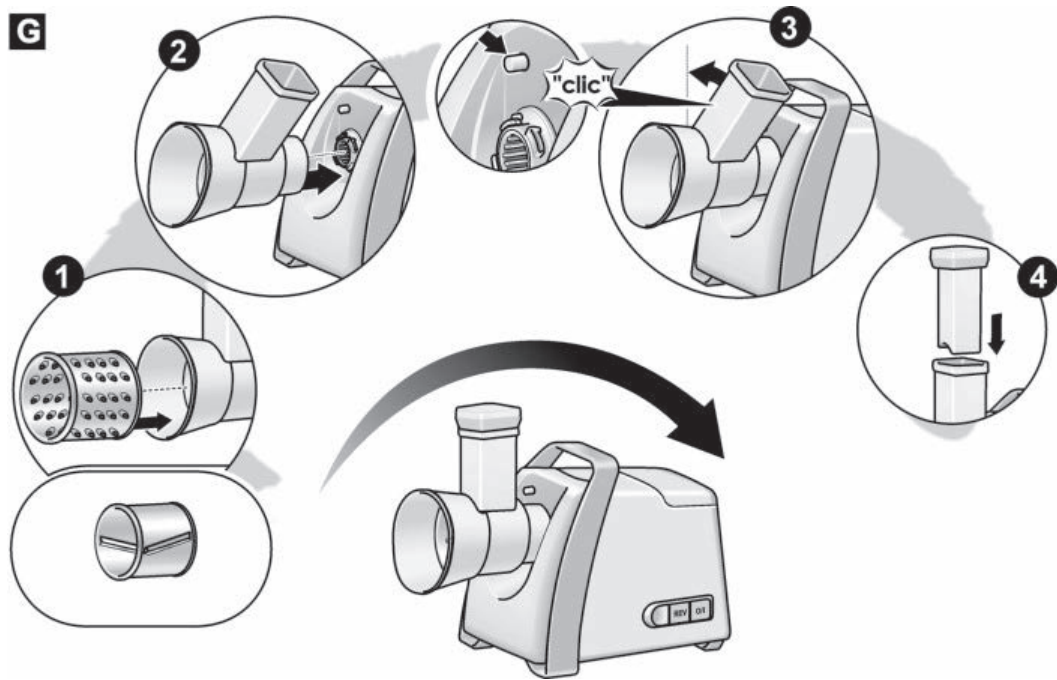


**8001075027**  
(9710)



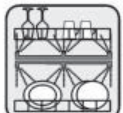



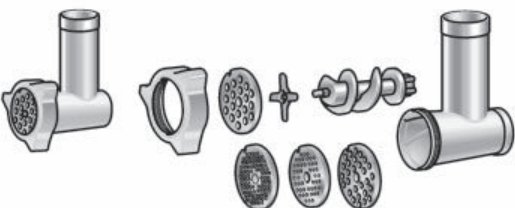


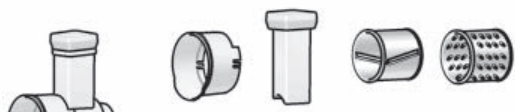

**A**

**B****C****D****E**

**F**

**G**

**H**

			
	✓	⚠ X	⚠ X
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	X