SIEMENS

MR008../MR015..

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de	Gebrauchsanleitung
en	Instruction manual
fr	Mode d'emploi
it	Istruzioni per l'uso
nl	Gebruiksaanwijzing
da	Brugsanvisning
no	Bruksanvisning
sv	Bruksanvisning
fi	Käyttöohje
el	Οδηγίες χρήσης
tr	Kullanma talimatı
kk	Пайдалану туралы нұсқаулығы
ru	Инструкция по эксплуатации
ar	إرشادات الاستخدام

Register your product online

de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	15
it	Italiano	21
nl	Nederlands	27
da	Dansk	33
no	Norsk	38
sv	Svenska	43
fi	Suomi	49
el	Ελληνικά	54
tr	Türkçe	61
kk	Қазақша	69
ru	Русский	76
ar	العربية	87

Zu Ihrer Sicherheit

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Generelle Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden. 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. Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät anheben oder die Abdeckung entfernen. Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern und beim Leeren der Schüssel sowie beim Reinigen. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr

⚠ Stromschlaggefahr

Gerät nur mit Originalzubehör betreiben. Becher nicht auf heißen Untergrund stellen. Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen, unter fließendes Wasser halten oder in Flüssigkeiten eintauchen. Motoreinheit erst abnehmen, wenn die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind. Gerät niemals leer laufen lassen. Das Gerät niemals auf dem Kopf stehend benutzen oder es in der Position auseinander nehmen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer

Die Messer immer nur am Kunststoffgriff anfassen. Nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

⚠ Verbrühungsgefahr

Bei schäumender oder heißer Flüssigkeit maximal 0,5 Liter bei Kunststoff- oder 1,0 Liter bei Glasbecher einfüllen und verarbeiten.

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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit 3
Generelle Sicherheitshinweise 3
Sicherheitshinweise für dieses Gerät 4
Auf einen Blick 4
Bedienen 5
Nach der Arbeit 5
Reinigen 5
Praktische Tipps und Rezepte 6
Entsorgung 7
Garantiebedingungen 7
Anwendungsbeispiele 8

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.

Auf einen Blick

→ **Bild 1**

a Motor-Einheit

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Ändern der Betriebsart

Dauer-Betrieb

= Motor-Einheit nach unten drücken

2sec 2sec 2sec Intervall-Betrieb **(I)**

= Motor-Einheit nach unten drücken, festhalten, loslassen – nach unten drücken, festhalten, loslassen

b Schutzdeckel

Zum Verschließen des Bechers und Festriegeln des Werkzeugs – auf richtigen Sitz achten! Nicht verkanten! Das Gerät kann nur bei richtig aufgesetztem Schutzdeckel in Betrieb gesetzt werden.

Werkzeuge (je nach Modell)

c **Messer**
Zum Zerkleinern von z. B. Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Käse und Fleisch

d **Schlagscheibe**
Zum Schlagen von Sahne, Eischnee, Mayonnaise und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C)

e **Ice-Crush-Messer**
Zum Zerkleinern von Eiswürfeln

Becher (Mikrowellen geeignet)

f aus **Kunststoff**
(Fassungsvermögen: max. 800 ml)

oder

g aus **Glas**
(Fassungsvermögen: max. 1500 ml)

Bedienen

➔ **Bilder 2-6**

⚠ **Achtung!**
Der Zerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Rettichen oder Zucker. Vor der Verarbeitung alle Hartteile entfernen (beim Fleisch z. B. Sehnen, Knorpel oder Knochen). Tiefgefrorenes nur mit Ice-Crush-Messer zerkleinern.

Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeuge reinigen.

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Becher auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Werkzeug in den Becher einsetzen.
- Lebensmittel in Becher einfüllen. Maßskala beachten. ➔ **Bild 2-A**
- Schutzdeckel aufsetzen – nicht verkanten!
- Motor-Einheit aufsetzen, einrasten lassen. Gerät startet nicht, wenn nicht richtig eingerastet.
- Netzstecker einstecken.
- Becher mit einer Hand festhalten, mit der anderen Hand auf die Motor-Einheit drücken:
  Dauer-Betrieb zum feinen Zerkleinern und Schlagen von Eischnee oder Sahne oder Intervall-Betrieb zum Stückeln von z. B. Zwiebeln oder Obst sowie zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

➔ **Bild 8**

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Netzstecker herausziehen, bevor Sie das Gerät anheben oder die Abdeckung abnehmen wollen. Das Gerät niemals auf dem Kopf stehend benutzen oder es in der Position auseinander nehmen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit und Schutzdeckel abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen, danach Lebensmittel entnehmen.

Reinigen

⚠ **Stromschlaggefahr!**
Die Motor-Einheit nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Messer nur am Kunststoffgriff anfassen.

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge, Becher und Schutzdeckel in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können. Nach dem Zerkleinern von Zwiebeln oder Knoblauch Becher sofort reinigen.

Zum Aufbewahren ➔ Bild 7

- Netzkabel um die Motor-Einheit wickeln.

Praktische Tipps und Rezepte

Damit das Arbeiten mit dem Gerät leichter und die Ergebnisse besser werden, können Ihnen folgende Tipps helfen. (➞ *„Anwendungsbeispiele“ siehe Seite 8*)

Vor dem Einsatz des Gerätes:

– Fleisch, Käse, rohes Obst oder Gemüse vor der Verarbeitung in etwa 1 cm große Würfeln schneiden.
– Kräuter waschen, Stengel entfernen und kurz abtrocknen.
– Käse im Kühlschrank kühlen.
– Trockenes Brot in Stücke schneiden
– Vom Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
– Becher muss fettfrei und trocken sein, bevor Eiweiß geschlagen wird.

Gemüsesuppe

Zutaten

– 1 Karotte
– jeweils ein kleines Stück Sellerie, Lauch, Zucchini, Blumenkohl oder eine andere Gemüsesorte
– 1 mittelgroße gekochte Kartoffel
– ¾ l Fleischbrühe
– Petersilie
– Basilikum (auf Wunsch)
– Salz
– schwarzer Pfeffer
– 100 g süße Sahne
– 1 Eigelb

Werkzeug: Messer

Zubereitung

■ Gemüse putzen, waschen und grob schneiden.
■ Fleischbrühe mit Gemüse aufkochen.
■ Gekochte Suppe und das Gemüse in den Becher geben und pürieren.
■ Pürierte Suppe zurück in den Topf geben und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
■ Eigelb und süße Sahne vermengen und in die Suppe einrühren. Nicht mehr kochen lassen.

Milch-Shake

Zutaten

– 300 ml kalte Milch
– 100 g Erdbeeren oder anderes Obst
– 1 Päckchen Vanillezucker
– 2-3 EL Vanille-Eis

Werkzeug: Messer

Zubereitung

■ Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 30 Sek. mixen. Sofort servieren.

Salatdressing

Zutaten

– 200 g saure Sahne
– 200 g Joghurt
– 3 Knoblauchzehen
– 2-3 EL Ketchup
– Prise Salz
– Zucker
– 3-6 EL Essig

Werkzeug: Messer

Zubereitung

■ Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.

Mayonnaise

Zutaten

– 1 Ei
– 1 EL Senf
– 1 EL Essig
– Salz
– Pfeffer
– 100 ml Öl und zusätzlich weitere 150 ml Öl

Werkzeug: Schlagscheibe

Zubereitung

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

■ Zutaten mit 100 ml Öl in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.
■ 150 ml Öl dazugeben und weitere 30 bis 45 Sek. mixen.

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung
Zutaten für den kleinen Becher (CNCM13ST1):
– 80 g Waldhonig (5 °C)
– 20 g Apfel in Würfeln (10 mm)
Zutaten für den großen Becher (CNCM13ST2):
– 150 g Waldhonig (5 °C)
– 20 g Apfel in Würfeln (10 mm)

Werkzeug: Messer
Zubereitung
- In den Becher geben und 2 Sekunden mixen.

Kuchen:
– 3 Eier
– 60 g Butter
– 100 g Weißmehl (Type 405)
– 60 g gemahlene Walnüsse
– 1 TL Zimt
– 2 Päckchen Vanillezucker
– 1 TL Backpulver
– 1 Apfel
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

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.

Anwendungsbeispiele

Hinweis: Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, je nach Füllmenge und Feinheitsgrad.

Lebensmittel	Werkzeug	Höchstmenge		Anzahl der Intervalle (I)	Zeit / Sekunden
		Glas-Becher	Kunststoff-Becher	2sec 2sec 2sec	
Petersilie	Messer	40 g	30 g	5-15 (I)	
Knoblauch, Zwiebeln	Messer	200 g	150 g	5-10 (I)	
Obst / Gemüse	Messer	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandeln, Walnüsse	Messer	250 g	200 g		20-30 s
Käse	Messer	200 g	150 g		20-30 s
Fleisch	Messer	200 g	200 g		15-25 s
Babynahrung	Messer	200 g	200 g		10-20 s
Pfannkuchenteig	Messer	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Messer	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Gestoßenes Eis	Ice-Crush-Messer	200 g oder ca. 8 Eiswürfel		4-6 (I)	
Schlagen von Eiweiß	Schlagscheibe	4 Eiweiß			60-90 s
			4 Eiweiß		40-60 s
Schlagen von Sahne	Schlagscheibe	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s
kürzere Einschaltzeit = kleinere Menge und/oder niedriger Zerkleinerungsgrad längere Einschaltzeit = größere Menge und/oder höherer Zerkleinerungsgrad					

For your safety

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

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. The appliance is only suitable for cutting or mixing food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

General safety instructions

⚠ Electric shock risk

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. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Pull out the mains plug before lifting up the appliance or removing the cover. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning. 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. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Risk of electric shock

Operate the appliance with original accessories only. Do not place the jug on a hot base. Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Do not operate the appliance with wet hands, do not place under running water and do not immerse in liquid. Do not remove the motor unit until rotating parts have come to a standstill. Never run the appliance at no-load. Never use the appliance on its head or disassemble it in this position.

⚠ Risk of injury from sharp blades

Take hold of the blades by the plastic handle only. When switched off the appliance continues running briefly.

⚠ Risk of scalding

Add and process max. 0.5 litre of frothing or hot liquid in a plastic jug or 1.0 litre in a glass jug.

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

Contents

For your safety....9
General safety instructions....9
Safety instructions for this appliance....10
Overview....10
Operating the appliance....11
After using the appliance....11
Cleaning....11
Practical tips and recipes....11
Disposal....13
Guarantee....13
Application examples....14

These operating instructions refer to various models.

Overview

➔ **Fig. 1**

a Motor unit

Used for switching the appliance on and off and changing the operating mode

Continuous operation

= Press motor unit down

2sec 2sec 2sec Intermittent operation **(I)**

= Press motor unit down, hold in place, release – press down, hold in place, release

b Cover

Used for sealing the jug and locking the tool – ensure that the cover is attached correctly! Do not fit the cover askew! The appliance cannot be operated until the cover has been attached correctly.

Tools (for some models)

c Blade

For cutting e.g. herbs, onions, fruit, vegetables, cheese and meat

d **Whipping disc**
For whipping cream, beating egg whites, making mayonnaise and milk shakes (cold milk, max. 8 °C)

e **Ice crushing blade**
For crushing ice cubes

Jug (microwave-proof)

f Made of **plastic**
(capacity: max. 800 ml)

or

g Made of **glass**
(capacity: max. 1500 ml)

Operating the appliance

➔ **Figs. 2-6**

⚠ **Warning!**
The cutter is not suitable for grinding coffee beans, cutting radishes or grinding sugar. Before processing food, remove all hard parts (e.g. remove sinews, gristle and bones from meat). Cut deep-frozen food with the ice crushing blade only.

Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools.

- Completely unwind the power cord.
- Place the jug on a smooth, clean work surface.
- Insert the tool into the jug.
- Place food in the jug. Note measuring scale. ➔ **Fig. 2-A**
- Attach the cover – do not fit askew!
- Attach the motor unit, lock into position. The appliance will not start if the motor unit is not locked into position correctly.
- Insert the mains plug.
- Hold the jug with one hand and press onto the motor unit with the other hand. Continuous operation for cutting food finely, for beating egg whites and for whipping cream or intermittent operation for dicing e.g. onions or fruit as well as for crushing ice cubes.

➔ **Fig. 8**

⚠ **Risk of injury!**
Pull out the mains plug before lifting up the appliance or removing the cover. Never use the appliance on its head or disassemble it in this position.

After using the appliance

- Pull out the mains plug.
- Remove the motor unit and cover.
- Take out the tool, then remove the food.

Cleaning

⚠ **Electric shock risk!**
Never immerse the motor unit in water and do not clean in the dishwasher.

⚠ **Risk of injury!**
Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Take hold of the blades by the plastic handle only.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the motor unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools, jug and cover in the dishwasher or with a brush under running water.

Note: If processing e.g. red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil. After cutting onions or garlic, clean the jug immediately.

Storing the appliance ➔ Fig. 7

- Wind the mains cable around the motor unit.

Practical tips and recipes

The following tips may help you operate the appliance more easily and obtain better results. ➔ *“Application examples” see page 14*

Before using the appliance:
- Before processing, cut meat, cheese, raw fruit or vegetables into approx. 1 cm / ½ in cubes.
- Wash herbs, remove stalks and dry briefly.
- Chill cheese in the refrigerator.
- Cut dry bread into pieces.
- Remove gristle, bones and sinews from meat.
- Before beating egg whites, ensure that the jug is grease-free and dry.

Vegetable soup

Ingredients
- 1 carrot
- one small piece of celery, leek, courgettes, cauliflower or another type of vegetable
- 1 medium-sized boiled potato
- ¾ l meat stock
- parsley
- basil (if required)
- salt
- black pepper
- 100 g sweet cream
- 1 egg yolk

Tool: Blade

Preparation
- Prepare, wash and cut the vegetables into large pieces.
- Bring the meat stock and vegetables to the boil.
- Pour the boiled soup and vegetables into the jug and purée.
- Pour the puréed soup back into the pan and season with herbs, salt and pepper.
- Mix egg yolk and sweet cream and stir into the soup. Do not allow to boil any longer.

Milk shake

Ingredients
- 300 ml cold milk
- 100 g strawberries or other fruit
- 1 packet of vanilla sugar
- 2-3 tbs. vanilla ice cream

Tool: Blade

Preparation
- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 30 sec. Serve immediately.

Salad dressing

Ingredients
- 200 g soured cream
- 200 g yoghurt
- 3 garlic cloves
- 2-3 tbs. tomato sauce
- pinch of salt
- sugar
- 3-6 tbs. vinegar

Tool: Blade

Preparation
- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 20 sec.

Mayonnaise

Ingredients
- 1 egg
- 1 tbs. mustard
- 1 tbs. vinegar
- salt
- pepper
- 100 ml oil and another 150 ml oil

Tool: Whipping disc

Preparation

All ingredients must be at the same temperature.
- Put ingredients and 100 ml oil in the jug and blend for approx. 20 sec.
- Add 150 ml oil and blend for a further 30-45 sec.

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

Ingredients for small jug (CNCM13ST1):
- 80 g forest honey (5 °C)
- 20 g apple in cubes (10 mm)

Ingredients for large jug (CNCM13ST2):
- 150 g forest honey (5 °C)
- 20 g apple in cubes (10 mm)

Tool: Blade

Preparation
- Put in the jug and blend for 2 seconds.

Cake:

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

■ Separate the egg yolks from the whites.
■ Beat the egg whites until stiff.
■ Beat the yolks and sugar, then add the softened butter and the **honey-apple mixture**.
■ Mix the flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder in a separate bowl. Add to the moist ingredients and mix in. Using a spatula carefully fold in the beaten egg whites.
■ Line a bread baking pan (dimensions 35 cm x 11 cm) with baking paper and pour in the prepared mixture.
■ Peel the apple and slice. Arrange the slices on the cake.
■ Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

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.

Application examples

Note: The times indicated in the following table are approximate values depending on the quantity and degree of fineness required.

Food	Tool	Max. quantity		Number of intervals (I)	Time / seconds
		Glass jug	Plastic jug	2sec 2sec 2sec	
Parsley	Blade	40 g	30 g	5-15 (I)	
Garlic, onions	Blade	200 g	150 g	5-10 (I)	
Fruit / vegetables	Blade	200 g	200 g	10-15 (I)	
Almonds / walnuts	Blade	250 g	200 g		20-30 s
Cheese	Blade	200 g	150 g		20-30 s
Meat	Blade	200 g	200 g		15-25 s
Baby food	Blade	200 g	200 g		10-20 s
Pancake mixture	Blade	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktails	Blade	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Crushed ice	Ice crushing blade	200 g or approx. 8 ice cubes		4-6 (I)	
Egg whites	Whipping (beating) disc	4 egg whites			60-90 s
			4 egg whites		40-60 s
Cream	Whipping (beating) disc	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s
Shorter ON time = Smaller quantity and / or lower degree of cutting **Longer ON time = Larger quantity and / or higher degree of cutting**					

Pour votre sécurité

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

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. L'appareil ne convient que pour broyer et/ou mélanger des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

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 générales de sécurité

⚠ Risque d'électrocution

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.

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. L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation éloigné des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires. Débranchez la fiche secteur avant de soulever l'appareil ou d'en retirer le couvercle. Prudence pendant le maniement de lames tranchantes, au moment de vider le bol ainsi que lors du nettoyage. 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. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter 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.

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risques de blessures

⚠ Risque d'électrocution

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Ne déposez pas le gobelet sur des surfaces très chaudes. Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projection de liquide. Ne saisissez pas l'appareil avec les mains humides, ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau. Ne retirer le moteur qu'une fois les pièces rotatives immobiles. Ne faites jamais marcher l'appareil à vide. N'utilisez jamais l'appareil tête en bas et ne le démontez jamais dans cette position.

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes

Ne saisissez le couteau broyeur que par sa poignée en plastique. L'appareil continue de tourner brièvement une fois éteint.

⚠ Risque de brûlure

Lorsque le liquide mousse ou est très chaud, ne versez et ne préparez jamais plus de 0,5 litre dans un gobelet en plastique et plus d'un litre dans un gobelet en verre.

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

Sommaire

Pour votre sécurité 15
Consignes générales de sécurité 15
Consignes de sécurité pour cet appareil .. 16
Vue d'ensemble 16
Utilisation 17
Après le travail 17
Nettoyer 17
Conseils pratiques et recettes 18
Mise au rebut 19
Garantie 19
Exemples d'utilisation 20

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Vue d'ensemble

→ **Figure 1**

a Bloc moteur

Pour allumer et éteindre l'appareil et pour changer de mode

Marche permanente

= Poussez le bloc moteur vers le bas

2sec 2sec 2sec Marche intermittente **(I)**

= Poussez le bloc moteur vers le bas, maintenez-le dans cette position puis relâchez, poussez-le à nouveau, maintenez-le, puis relâchez.

b Couvercle de protection

Le couvercle sert à obturer le gobelet et verrouiller l'accessoire ! Veillez à ce que le couvercle soit bien en assise. Ne le coincez pas ! L'appareil ne peut se mettre en marche qu'une fois le couvercle en place.

Accessoires (selon le modèle)

c **Lame**
Servant à broyer par ex. les herbes culinaires, les oignons, les fruits et légumes, le fromage et la viande.

d **Disque fouet**
Pour battre la crème, faire monter les oeufs en neige, préparer de la mayonnaise et faire mousser le lait (lait froid, à 8 °C maxi.)

e **Lame à broyer**
Les glaçons

Gobelet (adapté aux micro-ondes)

f en **plastique**
(contenance : 800 ml maxi.)

ou

g en **verre** (contenance : 1500 ml maxi.)

Utilisation

→ **Figures 2-6**

⚠ **Attention !**
Ce broyeur ne convient pas pour broyer le café en grains, les radis et le sucre en morceaux. Avant de traiter des aliments, enlevez toutes leurs parties dures (dans la viande : les tendons, cartilages ou les os) ; broyez les aliments surgelés avec la lame à broyer les glaçons.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez le gobelet sur un plan de travail lisse et propre.
- Installez l'accessoire dans le gobelet.
- Versez les aliments dans le gobelet. Tenez compte de l'échelle graduée.
  → **Figure 2-A**
- Posez le couvercle en veillant à ne pas le coincer !
- Posez le bloc moteur puis faites-le encranter. L'appareil ne démarre pas tant que le bloc moteur n'a pas encranté.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez le gobelet d'une main et, de l'autre, appuyez sur le bloc moteur: Faites marcher le bloc moteur en permanence pour broyer finement et pour battre des blancs d'oeufs ou de la crème.

→ **Figure 8**

⚠ **Risque de blessure !**
Débranchez la fiche mâle de la prise de courant avant de soulever l'appareil ou de retirer le couvercle! N'utilisez jamais l'appareil tête en bas et ne le démontez jamais dans cette position !

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le bloc moteur et le couvercle de protection.
- Retirez l'accessoire puis les aliments.

Nettoyer

⚠ **Risque d'électrocution !**
Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ne le lavez jamais au lave-vaisselle.

⚠ **Risque de blessure !**
Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse. Ne saississez les lames que par leur poignée en plastique.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez le bloc moteur avec un essuietout humide puis séchez-le avec un essuie-tout sec.
- Vous pouvez laver les accessoires, le gobelet et le couvercle de protection au lave-vaisselle, ou sous l'eau du robinet avec une brosse.

Remarque : Si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes. Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever. Après avoir broyé des oignons ou de l'ail, nettoyez immédiatement le gobelet.

Rangement de l'appareil → Figure 7

- Enroulez le cordon de secteur autour du bloc moteur.

Conseils pratiques et recettes

Voici quelques conseils qui vous faciliteront les travaux avec l'appareil et vous donneront de meilleurs résultats :

➔ *« Exemples d'utilisation » voir page 20*

Avant d'utiliser l'appareil :

– Découpez la viande, le fromage, les fruits crus ou les légumes en dés d'env. 1 cm de côté.
– Lavez les herbes, enlevez leurs tiges et faites sécher brièvement.
– Gardez le fromage au frais, au réfrigérateur.
– Coupez le pain sec en morceaux.
– Retirez les cartilages, les os et les tendons de la viande.
– Avant de battre des blancs d'oeufs, veillez à ce que le gobelet soit sec et à ce qu'il ne contienne pas de matière grasse.

Soupe de légumes

Ingrédients

– Prenez 1 carotte
– un petit morceau, pour chaque, de céleri, de poireau, de courgette, de chou-fleur ou d'autres variétés de légumes
– 1 pomme de terre cuite de taille moyenne
– ¾ de litre de bouillon de viande
– persil
– basilic (facultatif)
– sel
– poivre noir
– 100 g de crème fleurette
– 1 jaune d'oeuf

Accessoire : Lame

Préparation

■ Nettoyez les légumes et découpez-les en gros morceaux.
■ Faites chauffer le bouillon de viande dans lequel vous aurez versé les légumes.
■ Versez la soupe cuite et les légumes dans le gobelet puis réduisez en purée.
■ Reversez dans la casserole la soupe ainsi réduite puis assaisonnez-la avec les herbes culinaire, le sel et le poivre.
■ Mélangez le jaune d'oeuf et la crème fleurette, puis incorporez-les dans la soupe. Veillez à ce que la soupe n'entre plus en ébullition.

Milk-shake

Ingrédients

– 300 ml de lait froid
– 100 g de fraises ou d'autres fruits
– 1 sachet de sucre vanillé
– 2-3 c. à soupe de glace à la vanille.

Accessoire : Lame

Préparation

■ Versez tous les ingrédients dans le gobelet et fouettez le mélange pendant env. 30 secondes. Servez immédiatement.

Sauce pour la salade

Ingrédients

– 200 g de crème aigre
– 200 g de yaourt
– 3 gousses d'ail
– 2-3 c. à soupe de ketchup
– une pincée de sel
– sucre
– 3 à 6 c. à soupe de vinaigre

Accessoire : Lame

Préparation

■ Versez tous les ingrédients dans le gobelet puis mélangez pendant env. 20 secondes.

Mayonnaise

Ingrédients

– 1 oeuf
– 1 c. à soupe de moutarde
– 1 c. à
– soupe de vinaigre
– sel
– poivre
– 100 ml d'huile et 150 ml d'huile supplémentaires

Accessoire : Disque fouet

Préparation

Tous les ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Versez les ingrédients dans le gobelet avec les 100 premiers ml d'huile, puis fouettez-les pendant 20 secondes.
- Versez les 150 ml d'huile restants puis continuez de fouetter pendant 30 à 45 secondes supplémentaires.

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme :

Ingrédients pour le petit gobelet (CNCM13ST1) :

– 80 g de miel de forêt (5 °C)
– 20 g de pommes coupées en dés (10 mm)

Ingrédients pour le grand gobelet (CNCM13ST2) :

– 150 g de miel de forêt (5 °C)
– 20 g de pommes coupées en dés (10 mm)

Accessoire : Lame

Préparation

- Verser les ingrédients dans le bol, puis les mixer pendant 2 secondes.

Gâteau :

– 3 œufs
– 60 g de beurre
– 100 g de farine de blé (type 405)
– 60 g de noix en poudre
– 1 c. à c. de cannelle
– 2 sachets de sucre vanillé
– 1 c. à c. de levure chimique
– 1 pomme

- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.
- Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.
- Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Mise au rebut

Eliminez 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.

Exemples d’utilisation

Remarque : Les durées indiquées dans le tableau cidessous sont indicatives, elles dépendent de la quantité et de la finesse de broyage voulue.

Aliments	Accessoire	Quantité max.		Nombre d’intervalles (I)	Durée / Secondes
		Gobelet en verre	Gobelet en plastique	2sec 2sec 2sec	
Persil	Lame	40 g	30 g	5-15 (I)	
Ail, oignons	Lame	200 g	150 g	5-10 (I)	
Fruits / Légumes	Lame	200 g	200 g	10-15 (I)	
Amandes, noix	Lame	250 g	200 g		20-30 s
Fromage	Lame	200 g	150 g		20-30 s
Viande	Lame	200 g	200 g		15-25 s
Aliments pour bébé	Lame	200 g	200 g		10-20 s
Pâte à crêpes	Lame	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Lame	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Glace pilée	Lame à broyer la glace	200 g ou env. 8 glaçons		4-6 (I)	
Blancs d’oeufs	Disque-fouet	4 blancs d’oeufs			60-90 s
			4 blancs d’oeufs		40-60 s
Crème battue	Disque-fouet	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Durée d’enclenchement brève = faible quantité et / ou broyage grossier
Durée d’enclenchement longue = grande quantité et / ou broyage assez fin

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima dell’uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l’uso di questo apparecchio.

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. L’apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Si prega di conservare il libretto d'istruzioni. In caso di cessione dell’apparecchio a terzi, consegnare insieme questo libretto d’istruzioni.

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

Avvertenze di sicurezza generali

⚠ Pericolo di scossa elettrica

L'apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto. 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. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l’apparecchio e il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini. Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Staccare la spina di alimentazione prima di sollevare l'apparecchio o rimuovere la copertura. Prestare attenzione quando si maneggiano lame di taglio affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia. 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. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. 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.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

⚠ Pericolo di lesioni

⚠ Pericolo di scossa elettrica

Usare l’apparecchio solo con gli accessori originali. Non deporre i bicchieri su superfici calde. Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi. Non afferrare l’apparecchio con le mani bagnate, non metterlo sotto l’acqua corrente, né immergerlo in liquidi. Togliere l'unità motore soltanto quando le parti rotanti sono ferme. L’apparecchio non deve mai funzionare a vuoto. Non usare mai l’apparecchio capovolto né smontarlo in questa posizione.

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti

Afferrare le lame sempre dall’impugnatura di plastica. Dopo lo spegnimento l’apparecchio continua brevemente a girare.

⚠ Pericolo di ustioni

In caso di liquidi bollenti che producono schiuma, introdurre e lavorare massimo 0,5 litri nel bicchiere di plastica o 1,0 litri nel bicchiere di vetro.

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

Indice

Per la vostra sicurezza 21
Avvertenze di sicurezza generali 21
Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio 22
Guida rapida 22
Uso 23
Dopo il lavoro 23
Pulizia 23
Consigli pratici e ricette 24
Smaltimento 25
Garanzia 25
Esempi d’impiego 26

In queste istruzioni per l’uso si descrivono diversi modelli.

Guida rapida

➔ **Figura 1**

a Gruppo motore
Per accendere e spegnere l’apparecchio e cambiare il modo di funzionamento
servizio continuo
= premere il gruppo motore verso il basso
2sec 2sec 2sec servizio intervallato **(I)** = premere il gruppo motore verso il basso, mantenere, rilasciare, premere verso il basso, mantenere, rilasciare

b Coperchio di sicurezza
Per chiudere il bicchiere e bloccare l’utensile – attenzione alla corretta posizione! Non inclinare il coperchio nell’applicazione! Il funzionamento dell’apparecchio è possibile solo se il coperchio di sicurezza è applicato correttamente.

Utensili (a seconda del modello)

c **Lama per**
Sminuzzare per es. erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, formaggio e carne

d **Disco sbattitore**
Per battere panna, albume d'uovo, maionese e schiuma di latte
(latte freddo max. 8 °C)

e **Lama tritaghiaccio**
Per frantumare cubetti di ghiaccio

Bicchiere (idoneo per forno a microonde)

f di **plastica**
(capacità max. 800 ml)

oppure

g di **vetro**
(capacità max. 1500 ml)

Uso

➞ **Figure 2-6**

⚠ **Attenzione!!**
Lo sminuzzatore non è idoneo per macinare caffè in grani, sminuzzare rafani o zucchero. Prima della lavorazione asportare tutte le parti dure (per la carne per es. tendini, cartilagini oppure ossi). Sminuzzare surgelati solo con la lama tritaghiaccio.

Al primo uso pulire l'apparecchio e gli utensili.

- Svolgere completamente il cavo di alimenta-zione.
- Mettere il bicchiere su una superficie di lavoro piana e pulita.
- Inserire l'utensile nel bicchiere.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere. Attenzione alla scala graduata.
  ➞ **Figura 2-A**
- Applicare il coperchio di sicurezza – senza inclinarlo!
- Applicare il gruppo motore ed innestarlo. L'apparecchio non si avvia se non è correttamente innestato.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Tenere fermo il bicchiere con una mano, con l'altra mano premere il gruppo motore.
  Servizio continuo per sminuzzare finemente, montare albumi d'uovo o panna oppure servizio intervallato per spezzettare per es. cipolle o frutta e per sminuzzare cubetti di ghiaccio.

➞ **Figura 8**

⚠ **Pericolo ferite!**
Estrarre la spina di alimentazione prima di sollevare l'apparecchio o di togliere il coperchio. Non usare mai l'apparecchio capovolto né smontarlo in questa posizione.

Dopo il lavoro

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere gruppo motore e coperchio di sicurezza.
- Estrarre l'utensile, poi vuotare l'alimento.

Pulizia

⚠ **Pericolo di scariche elettriche!**
Non immergere mai il gruppo motore nell'acqua, né lavarlo in lavastoviglie.

⚠ **Pericolo ferite!**
Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. Afferrare le lame solo dall'impugnatura di plastica.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Strofinare il gruppo motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Lavare gli utensili, il bicchiere ed il coperchio di sicurezza in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

Avvertenza: Nella lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare. Dopo avere sminuzzato cipolle oppure aglio, lavare subito il bicchiere.

Per conservare l'apparecchio

➞ **Figura 7**

- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno al gruppo motore.

Consigli pratici e ricette

Per rendere più facile il lavoro con l'apparecchio e migliorare i risultati, possono essere utili i consigli seguenti.
➔ *"Esempi d'impiego" ved. pagina 26*

Prima d'impiegare l'apparecchio:
- Prima della lavorazione, spezzettare la carne, il formaggio, la frutta e verdura crude in pezzetti di ca. 1 cm.
- Lavare le erbe aromatiche, rimuovere i gambi ed asciugarle brevemente.
- Raffreddare il formaggio in frigorifero.
- Spezzettare il pane secco.
- Togliere dalla carne cartilagini, ossi e tendini.
- Prima di montare l'albume d'uovo, il bicchiere deve essere asciutto e privo di grasso.

Minestrone

Ingredienti
- 1 carota
- ed un pezzetto ciascuno di sedano, porro, zucchina, cavolfiore o di altro tipo di verdura
- 1 patata di media grandezza già cotta
- ¾ l di brodo di carne
- prezzemolo
- basilico (a volontà)
- sale
- pepe nero
- 100 g panna dolce
- 1 tuorlo d'uovo

Utensile: Lama
Preparazione
- Pulire la verdura, lavarla e tagliarla in pezzi grossolani.
- Sobbollire il brodo di carne con la verdura.
- Versare la minestra cotta e la verdura nel bicchiere e frullare a purea.
- Versare di nuovo nella pentola la minestra a purea ed insaporire con erbe aromatiche, sale e pepe.
- Aggiungere il tuorlo d'uovo e la panna dolce e mescolare nella minestra. Non cuocere più.

Shake di latte

Ingredienti
- 300 ml latte freddo
- 100 g fragole o altra frutta
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2-3 cucchiai di gelato alla vaniglia

Utensile: Lama
Preparazione
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 30 sec. Servire subito.

Dressing per insalata

Ingredienti
- 200 g panna acida
- 200 g iogurt
- 3 spicchi di aglio
- 2-3 cucchiai di ketchup
- 1 pizzico di sale
- zucchero
- 3-4 cucchiai di aceto

Utensile: Lama
Preparazione
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.

Maionese

Ingredienti
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di senape
- 1 cucchiaio di aceto
- sale
- pepe
- 100 ml olio e inoltre altri 150 ml olio

Utensile: Disco sbattitore
Preparazione
Tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.
- Mettere gli ingredienti con 100 ml di olio nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.
- Aggiungere poi 150 ml di olio e frullare per altri 30-45 sec.

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele
Ingredienti per il bicchiere piccolo (CNCM13ST1):
– 80 g di miele di bosco (5 °C)
– 20 g di mele a dadini (10 mm)
Ingredienti per il bicchiere grande (CNCM13ST2):
– 150 g di miele di bosco (5 °C)
– 20 g di mele a dadini (10 mm)

Utensile: Lama
Preparazione
- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere e frullarli per 2 secondi.

Torta:
– 3 uova
– 60 g di burro
– 100 g di farina tipo 00
– 60 g di noci tritate
– 1 cucchiaino di cannella
– 2 bustine di vanillina
– 1 cucchiaino di lievito in polvere
– 1 mela
- Separare gli albumi dai tuorli.
- Montare a neve ferma gli albumi.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito e la **miscela di miele e mele**.
- Mescolare la farina, le noci tritate, la cannella e il lievito in polvere in una ciotola separata. Aggiungere agli altri ingredienti e incorporare. Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.
- Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Distribuire le mele a fette sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

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.

Esempi d’impiego

Avvertenza: I tempi indicati nella tabella seguente sono valori indicativi, secondo la quantità ed il grado di finezza di lavorazione del prodotto.

Alimento	Utensile	Quantità massima		Numero d’intervalli (I)	Tempo / secondi
		Bicchiere di secondi vetro	Bicchiere di plastica	2sec 2sec 2sec	
Prezzemolo	Lama	40 g	30 g	5-15 (I)	
Aglio, cipolle	Lama	200 g	150 g	5-10 (I)	
Frutta / verdura	Lama	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandorle, noci	Lama	250 g	200 g		20-30 s
Formaggio	Lama	200 g	150 g		20-30 s
Carne	Lama	200 g	200 g		15-25 s
Alimenti per neonati	Lama	200 g	200 g		10-20 s
Pastella per omelette	Lama	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Lama	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Ghiaccio tritato	Lama tritaghiaccio	200 g oppure ca. 8 cubetti di ghiaccio		4-6 (I)	
Albume d’uovo montato	Disco sbattitore	4 albumi d’uovo			60-90 s
			4 albumi d’uovo		40-60 s
Panna montata	Disco sbattitore	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Tempo di accensione breve = minore quantità e / o sminuzzatura più grossa
Tempo di accensione lungo = maggiore quantità e / o sminuzzatura più fine

Voor uw veiligheid

Lees deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat vóór de ingebruikneming zorgvuldig door.

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. Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Ook deze gebruiksaanwijzing overhandigen als u het apparaat aan derden doorgeeft.
Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Algemene veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het stroomnet worden losgekoppeld. 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. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel optilt of de afdekking verwijdert. Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen en bij het leegmaken van de kom alsook bij het reinigen. Apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze service.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

⚠ Gevaar voor letsel

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren. De kom niet op een hete ondergrond plaatsen. Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. Vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking. Het apparaat niet met natte handen vastpakken, niet onder stromend water houden en niet in vloeistof dompelen. Motoreenheid pas verwijderen als de roterende delen tot stilstand zijn gekomen. Het apparaat nooit onbelast laten draaien. Het apparaat nooit op de kop staand gebruiken of het in die positie uit elkaar nemen.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen

De messen alleen vastpakken aan de kunststof handgreep. Na het uitschakelen blijft het apparaat nog korte tijd lopen.

⚠ Gevaar voor brandwonden

In kunststof kommen maximaal 0,5 liter schuimende of hete vloeistof verwerken, in glazen kommen maximaal 1,0 liter.

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

Inhoud

Voor uw veiligheid.....27
Algemene veiligheidsvoorschriften.....27
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat.....28
In één oogopslag.....28
Bedienen.....29
Na gebruik.....29
Reinigen.....29
Praktische tips en recepten.....29
Afval.....31
Garantie.....31
Toepassingsvoorbeelden.....32

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

In één oogopslag

→ **Afb. 1**

a Motoreenheid
Voor het in- en uitschakelen van het apparaat en het veranderen van de gebruikswijze.
continugebruik = motoreenheid naar onderen drukken
2sec 2sec 2sec intervalgebruik **(I)** = motoreenheid naar onderen drukken, vasthouden, loslaten, naar onderen drukken, naar onderen drukken, vasthouden, loslaten

b Beschermdeksel
Controleer of deze goed is aangebracht bij het sluiten van de kom en vastzetten van de hulpstukken! Niet kantelen! Het apparaat kan alleen worden gebruikt als het beschermdeksel goed is aangebracht.

Hulpstukken (afhankelijk van het model)

c **Mes**
Voor het fijnsnijden van bijv. kruiden, uien, fruit, groente, kaas en vlees

d **Klopschijf**
Voor het kloppen van slagroom, eiwit, mayonaise en melkschuim (koude melk, max. 8 °C)

e **Ijscrushmes**
Voor het fijnmalen van ijsblokjes

Kom (geschikt voor de magnetron)

f van **kunststof**
(inhoud max. 800 ml)

of

g van **glas**
(inhoud max. 1500 ml)

Bedienen

➔ **Afb. 2-6**

⚠ **Attentie!**
e fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnmaken van koffiebonen, rammenas of suiker. Alle harde delen verwijderen voor de verwerking (bij vlees bijv. zeen, kraakbeen en beenderen). Diepvriesgerechten uitsluitend met het ijscrushmes fijnmaken.

Het apparaat en de hulpstukken reinigen voordat u ze voor het eerst gebruikt.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- De kom op een gladde en schone ondergrond plaatsen.
- Hulpstuk in de kom plaatsen.
- Levensmiddel in de kom doen. Schaal-aanduiding in acht nemen. ➔ **Afb. 2-A**
- Beschermdeksel aanbrengen – niet kantelen!
- Motoreenheid aanbrengen en vastklikken. Het apparaat start niet als het niet goed is vastgeklikt.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Kom met één hand vasthouden, met de andere hand op de motoreenheid drukken: continugebruik voor het fijnsnijden of voor het kloppen van eiwit, room of intervalgebruik voor het in stukken snijden van uien of fruit en voor het malen van ijsblokjes.

➔ **Afb. 8**

⚠ **Verwondingsgevaar!**
Stekker uit het stopcontact trekken voordat u het apparaat optilt of de afdekking verwijdert! Het apparaat nooit op de kop staand gebruiken of het in die positie uit elkaar nemen!

Na gebruik

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Motoreenheid en beschermdeksel verwijderen.
- Hulpstuk verwijderen en daarna het levensmiddel eruit halen.

Reinigen

⚠ **Gevaar van een elektrische schok!**
De motoreenheid niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

⚠ **Verwondingsgevaar!**
Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Messen altijd bij de kunststof handgreep vastpakken.

N.B.: Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie. Na het fijnsnijden van uien en knoflook de kom onmiddellijk reinigen.

Opbergen ➔ Afb. 7

- Het aansluitsnoer om de motoreenheid wikkelen.

Praktische tips en recepten

Om het werken met het apparaat makkelijker te maken en betere resultaten te bereiken, kunnen de volgende tips u helpen. ➔ *“Toepassingsvoorbeelden” zie pagina 32*

Voordat u het apparaat gebruikt:

– Vlees, kaas, ongekookt fruit of groente in blokjes van ca. 1 cm snijden voordat u ze verwerkt.
– Kruiden wassen, stengels verwijderen en lichtjes droogmaken.
– Kaas koelen in de koelkast.

– Droog brood in stukken snijden.
– Kraakbeen, zeen en beenderen verwijderen uit vlees.
– De kom moet vetvrij en droog zijn voordat u eiwit klopt.

Groentesoep

Ingrediënten

– 1 wortel
– en een klein stuk selderie, prei, courgette bloemkool of een andere soort groente
– 1 middelgrote gekookte aardappel
– ¾ l vlees-bouillon
– peterselie
– basilicum (naar wens)
– zout
– zwarte peper
– 100 g zoete room
– 1 eigeel

Hulpstuk: Mes

Bereiding

■ Groente wassen en in grove stukken snijden.
■ Vleesbouillon met groente aan de kook brengen.
■ Gekookte soep en groente in de kom doen en pureren.
■ Gepureerde soep weer in de pan doen en op smaak brengen met kruiden, zout en peper.
■ Eigeel en zoete room door de soep roeren. Niet meer laten koken. Niet meer laten koken.

Milkshake

Ingrediënten

– 300 ml koude melk
– 100 g aardbeien of ander fruit
– 1 pakje vanillesuiker
– 2-3 EL vanille-ijs

Hulpstuk: Mes

Bereiding

■ Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 30 sec. mixen. Direct serveren.

Saladedressing

Ingrediënten

– 200 g zure room
– 200 g yoghurt
– 3 teentjes knoflook
– 2-3 EL ketchup
– snufje zout
– suiker
– 3-6 EL azijn

Hulpstuk: Mes

Bereiding

■ Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.

Mayonaise

Ingrediënten

– 1 ei
– 1 EL mosterd
– 1 EL azijn
– zout
– peper
– 100 ml olie en later nogmaals 150 ml olie.

Hulpstuk: Klopschijf

Bereiding

Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

■ Ingrediënten met 100 ml olie in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.
■ 150 ml olie toevoegen en nogmaals 30-45 sec. mixen.

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

Ingrediënten voor de kleine kom (CNCM13ST1):

– 80 g woudhoning (5 °C)
– 20 g appels in blokjes (10 mm)

Ingrediënten voor de grote kom (CNCM13ST2):

– 150 g woudhoning (5 °C)
– 20 g appels in blokjes (10 mm)

Hulpstuk: Mes

Bereiding

■ Ingrediënten in de kom doen en 2 seconden mixen.

Gebak:
- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 theelepel kaneel
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 appel

■ De eiwitten scheiden van de eierdooiers.
■ Het eiwit stijf kloppen.
■ Eierdooiers met de suiker opkloppen, dan de zachte boter en de **honing-appelmengeling** toevoegen.
■ Bloem, gemalen walnoten, kaneel en bakpoeder in een afzonderlijke kom mengen. Aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren. De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
■ Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.
■ De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.
■ De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

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.

Toepassingsvoorbeelden

N.B.: De in de onderstaande tabel vermelde tijden zijn richttijden die afhangen van de vulhoeveelheid en de fijnheid.

Levensmiddel	Hulpstuk	Max. hoeveelheid		Aantal intervallen (I)	Tijd / seconden
		glazen kom	kunststof kom	2sec 2sec 2sec	
Peterselie	Mes	40 g	30 g	5-15 (I)	
Knoflook, uien	Mes	200 g	150 g	5-10 (I)	
Fruit / groente	Mes	200 g	200 g	10-15 (I)	
Amandelen, walnoten	Mes	250 g	200 g		20-30 s
Kaas	Mes	200 g	150 g		20-30 s
Vlees	Mes	200 g	200 g		15-25 s
Babyvoeding	Mes	200 g	200 g		10-20 s
Pannenkoe-kenbe slag	Mes	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Mes	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Gemalen ijs	Ijscrush-mes	200 g of ca. 8 Ijsblokjes		4-6 (I)	
Eiwit kloppen	Slagschijf	4 eiwit			60-90 s
			4 eiwit		40-60 s
Room kloppen	Slagschijf	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s
Kortere inschakelduur = kleine hoeveelheid en / of minder fijn Langere inschakelduur = grote hoeveelheid en / of fijner					

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat.
Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Generelle sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød

Apparatet skal altid afbrydes fra strømnettet efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl. 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. Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Træk netstikket ud, før apparatet løftes op, eller afdækningen fjernes. Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, skålen tømmes samt under rengøringen. Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Netledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

⚠ Fare for at komme til skade

⚠ Fare for elektrisk stød

Brug kun apparatet med originalt tilbehør. Stil ikke bægeret på et varmt underlag. Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker. Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.

Håndtér ikke apparatet med fugtige hænder, hold det ikke ind under rindende vand, og dyp det ikke i væsker. Tag først motorenheden af, når de roterende dele står stille. Lad aldrig apparatet køre, når det er tomt. Anvend aldrig apparatet, hvis det står på hovedet, og skil det aldrig ad i den position.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på knivene. Apparatet kører stadig kort efter, at det er slukket.

⚠ Fare for skoldning

Maksimal fyldnings- og forarbejdningsmængde for skummende eller varme væsker: 0,5 liter med plastbæger eller 1,0 liter med glasbæger.

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 33
Generelle sikkerhedshenvisninger 33
Sikkerhedshenvisninger til dette apparat.. 33
Overblik 34
Betjening..... 34
Efter arbejdet 35
Rengøring..... 35
Praktiske tips og opskrifter 35
Bortskaffelse..... 37
Reklamationsret..... 37
Eksempler på brug 37

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller.

Overblik

➔ **Billede 1**

a Motorenhed
benyttes til at tænde og slukke for pparatet og ændre driftsformen.
konstant drift
= motorenhed trykkes ned
2sec 2sec 2sec intervaldrift **(I)**
= motorenhed trykkes ned, holdes nede, slippes, trykkes ned, holdes nede, slippes

b Beskyttelseslåg
til lukning af beholderen og fastlåse værktøjet – sørg for at det sidder rigtigt! Det må ikke sidde skævt! Apparatet kan kun benyttes, hvis beskyttelseslåget sidder rigtigt.

Redskab (ikke alle modeller)

c Kniv
Til hakning af f. eks. krydderurter, løg, frugt, grønt, ost og kød

d Skive
Til at piske flødeskum, æggehvider, mayonnaise og lave milkshake (kold mælk, max. 8 °C)

e Ice-Crush-kniv
Til knusning af isterninger

Bæger (egnet til mikrobølge)

f Af **plast**
(volumen: max. 800 ml)

eller

g Af **glas**
(volumen: max. 1.500 ml)

Betjening

➔ **Billede 2-6**

⚠ Pas på!

Hakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner, peberrod eller sukker. Før hakkearbejdet startes: Fjern alle hårde dele (ved kød f. eks. sener, brusk elle knogler), dybfrosne madvarer må kun hakkes med Ice-Crushkniven.

Apparat og redskaber skal rengøres grundigt før ibrugtagning første gang.

- Træk hele ledningen ud.
- Stil bægeret på en glat og ren arbejdsflade.
- Anbring værktøjet i bægeret.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret, overhold måleskalaen. ➔ **Billede 2-A**
- Sæt låget på – det må ikke sidde skævt!
- Sæt motorenheden på og tryk den på plads. Apparatet kan kun starte, hvis de enkelte del sidder rigtigt.
- Sæt stikket i.
- Hold fast i bægeret med den ene hånd og tryk på motorenheden med den anden hånd:
  Konstant drift til finhakning og piskning af æggehvider eller fløde eller intervaldrift til grovhakning af f. eks. løg eller frugt og til småhakning af isterninger.

➔ **Billede 8**

⚠ **Kvæstelsesfare!**
Træk netstikket ud, før du løfter apparatet eller tager låget af! Anvend aldrig apparatet, hvis det står på hovedet, og skil det aldrig ad i den position.

Efter arbejdet

- Træk stikket ud.
- Tag motorenheden og låget af.
- Fjern redskabet og tag fødevarerne ud.

Rengøring

⚠ **Risiko for elektrisk stød!**
Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

⚠ **Kvæstelsesfare!**
Rengør aldrig knivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres. Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene.

- Træk stikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskab, bæger og låg i opvaskemaskinen eller rengør det med en børste under rindende vand.

Bemærk: Ved rivning af f. eks. rødkål opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie. Rengør bægeret straks efter hakning af løg eller hvidløg.

Opbevaring ➔ Billede 7

- Vikle kablet rundt om motorenheden.

Praktiske tips og opskrifter

Følgende tips kan være en hjælp til at gøre det nemmere at arbejde med apparatet og forbedre resultatet. ➔ *”Eksempler på brug” se side 37*

Før apparatet tages i brug:

– Skær kød, ost, rå frugt eller grøntsager i ca. 1 cm store terninger.
– Vask krydderurter, fjern stilken og tør dem tørre.
– Køl ost i køleskabet.
– Skær tørt brød i stykker.
– Fjern brusk, knogler og sener fra kødet.
– Bægeret skal være fri for fedt og tørt, før æggehvider slås i bægeret.

Grøntsagssuppe

Ingredienser

– 1 gulerød
– og 1 stk. selleri, 1 stk. porre, 1 stk. courgette, 1 stk. blomkål eller en anden grøntsag
– 1 mellemstor kogt kartoffel
– ¾ l kødbouillon
– persille
– basilikum (efter ønske)
– salt
– sort peber
– 100 g fløde
– 1 æggeblomme

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Vask grøntsagerne og skær dem i store stykker.
- Bring kødbouillon med grøntsager i kog.

- Kom den kogte suppe og grøntsagerne i bægeret og purér det hele.
- Hæld den purerede suppe tilbage i gryden og tilsæt krydderurter, salt og peber.
- Bland æggeblomme og fløde og rør det i suppen. Herefter må suppen ikke koge mere.

Mælk-Shake

Ingredienser

– 300 ml kold mælk
– 100 g jordbær eller anden frugt
– 1 pakke vanillesukker
– 2-3 spsk. vanilleis

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det i ca 30 sek. Skal serveres med det samme.

Salatdressing

Ingredienser

– 200 g crème fraîche
– 200 g yoghurt
– 3 fed – hvidløg
– 2-3 spsk ketchup
– 1 knivspids salt
– sukker
– 3-6 spsk eddike

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.

Mayonnaise

Ingredienser

– 1 æg
– 1 spsk sennep
– 1 spsk eddike
– salt
– peber
– 100 ml olie og desuden ekstra 150 ml olie

Redskab: Piskeskive

Tilberedelse

Det er vigtigt, at alle ingredienserne har samme temperatur.

- Kom alle ingredienserne samt 100 ml olie i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.
- Tilsæt 150 ml olie og bland det hele i yderligere 30-45 sek.

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

Ingredienser til det lille bæger (CNCM13ST1):

– 80 g skovhonning (5 °C)
– 20 g æbler i tern (10 mm)

Ingredienser til det store bæger (CNCM13ST2):

– 150 g skovhonning (5 °C)
– 20 g æbler i tern (10 mm)

Redskab: Kniv

Tilberedning

- Fyld det i bægeret, og blend det i 2 sekunder.

Kage:

– 3 æg
– 60 g smør
– 100 g hvedemel (type 405)
– 60 g malede valnødder
– 1 tsk. kanel
– 2 breve vaniljesukker
– 1 tsk. bagepulver
– 1 æble

- Skil æggene.
- Pisk æggehviderne stive.
- Pisk æggeblommerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honning-æble-blandingen**.
- Bland mel, malede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Rør forsigtigt de piskede æggehvider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og tilsæt den forberedte blanding.
- Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

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.

Eksempler på brug

Bemærk: Tiderne i den efterfølgende tabel skal betragtes som vejledende, afhængigt af påfyldnings-mængde og finhedsgrad.

Fødevarer	Redskab	Maks. mængde		Antal intervaller (|)	Tid / sekunder
		Glas-Bæger	Plastbæger	2sec 2sec 2sec	
Persille	Kniv	40 g	30 g	5-15 (I)	
Hvidløg, løg	Kniv	200 g	150 g	5-10 (I)	
Frugt / grønt	Kniv	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandler, valnødder	Kniv	250 g	200 g		20-30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20-30 s
Kød	Kniv	200 g	200 g		15-25 s
Babymad	Kniv	200 g	200 g		10-20 s
Pandekagedej	Kniv	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Stødt is	Ice-Crushkniv	200 g eller ca. 8 isterninger		4-6 (I)	
Piskning af æggehvider	Piskeskive	4 æggehvider			60-90 s
			4 æggehvider		40-60 s
Piskning af fløde	Piskeskive	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Kortere tændingstid = Lille mængde, og / eller lille hakningsgrad
Længere tændingstid = Stor mængde, og / eller stor hakningsgrad

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktig informasjon om sikkerhet og betjening for dette apparatet.
Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ta vare på bruksanvisningen. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.
Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Generelle sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter hver bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres, og ved feil. 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. Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn. Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Trekk ut støpselet før du løfter opp apparatet eller tar av dekslet. Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, og når du tømmer bollen samt ved rengjøring. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

⚠ Fare for personskader

⚠ Fare for elektrisk støt

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Ikke sett begeret på en varm flate. Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker. Væskene kan sprute ut ved bearbeiding. Ikke hold i apparatet med våte hender.

Det må ikke holdes under rennende vann eller dyppes ned i vann. Vent med å ta av motorenheten til de roterende delene har stanset helt. Apparatet må aldri gå på tomgang. Apparatet må aldri brukes når det står på hodet eller skrus fra hverandre i denne stillingen.

⚠ Fare for personskade på grunn av skarpe kniver

Hold alltid i plasthåndtaket på knivene. Etter at apparatet er slått av, fortsetter det å gå en kort tid.

⚠ Fare for skålding

Når du skal bearbeide skummende eller varm væske, må det kun fylles på 0,5 liter ved kunststoffbeger eller 1,0 liter ved et glassbeger.

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

Innhold

For din egen sikkerhet 38
Generelle sikkerhetshenvisninger..... 38
Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet..... 38
En oversikt 39
Betjening 39
Etter arbeidet..... 40
Rengjøring..... 40
Praktiske tips og oppskrifter..... 40
Avfallshåndtering..... 42
Garanti..... 42
Eksempler for anvendelse 42

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet.

En oversikt

➞ **Bilde 1**

a **Motorblokken**
For inn- og utkopling av maskinen og for å skifte driftstype.
Varig drift = Trykk motorenheten ned
2sec 2sec 2sec Intervalldrift **(I)**
= Motorenheten trykkes ned, holdes fast, slippes, trykkes ned, holdes fast, slippes

b **Beskyttelseslokk**
For lukking av begeret og for å låse fast verktøyet – pass på at det sitter skikkelig på! Det må ikke skrues skjevt på! Maskinen kan kun startes dersom lokket er satt riktig på!

Verktøy (alt etter modell)

c **Kniv**
For hakking av f.eks. urter, løk, frukt, grønnsaker, ost og kjøtt

d **Vispeskive**
For visping av kremfløte, eggehvite, majones og melkeskum (kald melk, max. 8 °C).

e **“Ice crush” Kniv**
For knusing av isbiter

Beger (egnet for mikrobølge)

f av **kunststoff**
(kapasitet: maks 800 ml)

eller

g av **glass**
(kapasitet: maks 1500 ml)

Betjening

➞ **Bildene 2-6**

⚠ **Obs!**
Kutteren er ikke egnet for knusing av kaffebønner, nepe eller sukker. Før du begynner med arbeidet, må alle harde ting fjernes som eksempelvis ved sener i kjøtt, brusk eller knoker). Dypfrosne ting må kun bearbeides med “ice crush” kniven.

Før første gangs bruk må apparatet og verktøyet rengjøres.

- Vikle ut kabelen helt.
- Sett begeret på en glatt og ren arbeidsflate.
- Sett verktøyet inn i begeret.
- Fyll matvarer i begeret. Ta hensyn til måleskalaen. ➔ **Bilde 2-A**
- Sett på beskyttelseslokket – må ikke påmonteres skjevt.
- Sett på motorenheten, la den smekke på, motoren starter ikke dersom den ikke er satt skikkelig på.
- Stikk inn støpselet.
- Hold begeret fast med en hånd, med den andre hånden trykker du påmotorenheten:
  Varig drift for finhakking og visping av eggehvite eller fløte, eller Intervalldrift for å skjære opp f.eks. løk eller frukt og for knusing av isbiter.

➔ **Bildene 8**

⚠ **Fare for skade!**
Trekk ut støpselet før du løfter apparatet eller vil ta av dekselet! Apparatet må aldri brukes når det står på hodet eller skrues fra hverandre i denne stillingen!

Etter arbeidet

- Trekk i støpselet.
- Ta av motorenheten og beskyttelseslokket.
- Ta ut verktøyet, ta deretter ut matvarene.

Rengjøring

⚠ **Fare for strømstøt!**
Motorenheten må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

⚠ **Fare for skade!**
Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste. Bruk børste og ta kun i kniven ved plasthåndtaket.

- Trekk i støpselet.
- Tørk av motorenheten med en fuktig klut og tørk godt av den etterpå.
- Verktøy, beger og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin eller vaskes med en børste under rennende vann.

Obs!
Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste. Bruk børste og ta kun i kniven ved plasthåndtaket.

Henvisning: Ved arbeid med f.eks. rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje. Etter hakking av løk eller hvitløk, må begeret straks rengjøres.

For lagring ➔ Bilde 7

- Vikle kabelen opp rundt motorenheten.

Praktiske tips og oppskrifter

Praktiske tips og oppskrifter For at arbeidet med maskinen skal gå lett og resultatene skal bli bedre, kan følgende tips kanskje hjelpe deg. ➔ *”Eksempler for anvendelse” se side 42*

Før du setter igang maskinen:

– Skjær kjøtt, ost, rå frukt eller grønnsaker i ca. 1 cm terninger før du begynner med arbeidet,
– urter må vaskes, stilken fjernes og tørkes godt av,
– ost må først avkjøles i kjøleskapet,
– skaer tørt brød i stykker,
– fjern brusk, knoker og sener fra kjøttet,
– begeret må være fettfri og tørr før du visper eggehvite.

Grønnsaksuppe

Ingredienser

– 1 gulrot
– og et lite stykke selleri, purreløk, zucchini, blomkål eller andre typer grønnsaker
– 1 middels stor kort potet
– ¾ lbuljong
– persille
– basilikum (dersom du liker det)
– salt
– svart pepper
– 100 g fløte
– 1 eggeplomme

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Vask og stell grønnsakene og skjær dem i grove stykker.
- Kok opp buljongen sammen med grønnsakene.
- Fyll suppen og grønnsakene i begeret og mos alt sammen.
- Hell den mosete suppen tilbake i pannen og smak til med urter, salt og pepper.
- Bland inn fløten og eggeplommen. Ikke la suppen koke lenger.

Milk-Shake

Ingredienser

– 300 ml kald melk
– 100 g jordbær eller annen frukt
– 1 pk. Vaniljesukker
– 2-3 SS vaniljeis

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 30 sek. Serveres deretter straks.

Salatdressing

Ingredienser

– 200 g sur fløte
– 200 g yoghurt
– 3 båter hvitløk
– 2-3 SS ketchup
– litt salt
– sukker
– 3-6 SS eddik.

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 20 sek.

Majones

Ingredienser

– 1 egg
– 1 TS sennep
– 1 SS eddik
– salt
– pepper
– 100 ml olje og i tillegg 150 ml olje.

Verktøy: Vispeskive

Tilberedning

Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene med 100 ml olje i begeret og miks i 20 sek.
- Bland deretter de 150 ml oljen sammen med massen og mikse videre i 30-45 sek.

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

Ingredienser for det lille begeret (CNCM13ST1):

– 80 g skogshonning (5 °C)
– 20 g epler skåret i terninger (10 mm)

Ingredienser for det store begeret (CNCM13ST2):

– 150 g skogshonning (5 °C)
– 20 g epler skåret i terninger (10 mm)

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Ha ingrediensene i begeret og miks dem i 2 sekunder.

Kake:

– 3 egg
– 60 g smør
– 100 g hvetemel (type 405)
– 60 g malte valnøtter
– 1 ts kanel
– 2 pk vaniljesukker
– 1 ts bakepulver
– 1 eple

- Skill eggene.
- Stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplomme og sukker, tilsett deretter det myke smøret og **honning/ eple-blandingen**.
- Bland mel, malte valnøtter, kanel og bakepulver i en separat bolle. Tilsett de fuktige ingrediensene og rør dem inn. Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll på den forberedte blandingen.
- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Avfallshåndtering

Vennligst kast innpakningsmaterialet 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.

Eksempler for anvendelse

Henvisning: Tidene som er angitt i tabell nedenfor er veiledende alt etter mengde og finhetsgrad.

Type mat	Verktøy	Høyeste mengde		Antall Intervaller (I)	Tid / sekunder
		Glassbeger	Kunststoff-beger	2sec 2sec 2sec	
Persille	Kniv	40 g	30 g	5-15 (I)	
Hvitløk / løk	Kniv	200 g	150 g	5-10 (I)	
Frukt / grønnsaker	Kniv	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandler, valnøtter	Kniv	250 g	200 g		20-30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20-30 s
Kjøtt	Kniv	200 g	200 g		15-25 s
Babykost	Kniv	200 g	200 g		10-20 s
Pannekakedeig	Kniv	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Knust is	Ice-crush kniv	200 g eller ca. 8 isbiter		4-6 (I)	
Visping av eggehvite	Vispeskive	4 eggehvite			60-90 s
			4 eggehvite		40-60 s
Visping av kremfløte	Vispeskive	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s
Kortere driftstid = mindre mengder og / eller mindre finhetsgrad Lengre driftstid = større mengder og / eller større finhetsgrad					

För din säkerhet

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller viktiga säkerhetsföreskrifter och användningstips.

Apparaten är bara avsedd för privata hushåll och normal hemanvändning. Använd apparaten bara för bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i ett hushåll. Apparaten är lämplig bara för finfördelning resp. blandning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Förvara bruksanvisningen noga. Lämna över bruksanvisningen om du överlåter apparaten till någon annan. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Allmänna säkerhetsföreskrifter

⚠ Risk för elektrisk stöt

Ta alltid ut nätkabeln ur eluttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppstå. Apparaten får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under uppsikt eller om de har undervisats om säker användning av apparaten och har förstått riskerna med användningen. Låt inte barn använda apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och ta ut nätkabeln ur eluttaget. Ta ut nätstickkontakten innan du lyfter upp apparaten eller tar av locket. Var försiktig när du hanterar de vassa skärknivarna, när du tömmer skålen och vid rengöring. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Dra inte nätkabeln över vassa kanter eller heta ytor. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst så att risksituationer förhindras.

Säkerhetsföreskrifter för apparaten

⚠ Risk för personskador

⚠ Risk för elektrisk stöt

Använd apparaten bara med originaltillbehör. Ställ aldrig bägaren på ett hett underlag. Var försiktig när du bearbetar heta vätskor. Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Ta inte i produkten med våta händer, håll den inte under rinnande vatten och sänk inte ned den i vätskor. Ta inte av motorenheten förrän de roterande delarna står stilla. Låt aldrig apparaten gå tom. Använd aldrig apparaten upp och ned och ta inte isär den i denna ställning.

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar

Fatta kniven bara i plasthandtaget. Efter avstängningen fortsätter apparaten att gå en kort stund.

⚠ Risk för skållning

När du bearbetar skummande eller heta vätskor får du aldrig hälla i och bearbeta mer än 0,5 liter i plastbägaren eller 1,0 liter i glasbägaren.

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

Innehåll

För din säkerhet.....43
Allmänna säkerhetsföreskrifter.....43
Säkerhetsföreskrifter för apparaten.....43
Översiktsbilderna.....44
Montering och start.....45
Efter arbetet.....45
Rengöring.....45
Praktiska tips och recept.....45
Avfallshantering.....47
Konsumentbestämmelser.....47
Användningsexempel.....48

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten.

Översiktsbilderna

→ **Bild 1**

a Motordel

Används för att starta / stoppa minihackaren och olika arbetssätt

kontinuerlig drift =

Tryck motordelen nedåt

2sec 2sec 2sec intervalläge **(I)**

= Tryck motordelen nedåt och håll fast den i det läget; släpp sedan motordelen. Upprepa.

b Skyddslock

Används som lock över bägaren och för att låsa fast redskapen – kontrollera att resp. redskap sitter fast ordentligt och att locket sitter rätt. Minihackaren går inte att starta förrän skyddslocket sitter fast på rätt sätt.

Tillbehör (beroende på modell)

c Kniv

För att finfördela t.ex. kryddor, lök, frukt, grönsaker, ost och kött; för att finfördela och blanda samman örtsåser som t.ex. pesto, gravlaxsås, tapenade, guacamole och olika dipsåser; för att finfördela och puréa grönsakssoppor; för att mixa frukt- och bärsåser.

d Vispskiva
För att vispa grädde, äggvitor, mjölkskum (använd kall mjölk, max. 8 °C varm) och bereda majonnäs

e Ice Crush-kniv
För att krossla isbitar

Bägare (kan användas i mikrovågsugn)

f plastbägare
(rymmer max. 8 dl)

eller

g glasbägare
(rymmer max. 1,5 liter)

Montering och start

➔ **Bild 2-6**

⚠ **Obs!**
Använd inte minihackaren för att finfördela kaffebönor, rättika och socker. Ta först bort alla hårda delar (t.ex. senor, brosk och ben från kött och fisk). Använd alltid Ice Crushkniven för att bearbeta djupfryst.

Torka ren motordelen med fuktig duk och diska tillbehören grundligt före första användningen.

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Ställ bägaren på plan, ren yta.
- Sätt redskapet i bägaren.
- Lägg livsmedlet i bägaren. Observera måttangivelserna. ➔ **Bild 2-A**
- Sätt på skyddslocket och kontrollera att det sitter fast på rätt sätt.
- Sätt motordelen på bägaren och vrid fast den. Minihackaren startar inte förrän motordelen sitter fast på rätt sätt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentlig i bägaren med ena handen.
  Tryck med den andra handen på motordelen. Välj kontinuerlig drift när du vill finfördela eller vispa äggvita och grädde. älj intervalläge för att skära t.ex. lök och frukt i mindre bitar eller krossa isbitar.

➔ **Bild 8**

⚠ **Var försiktig så att du inte skadar dig!**
Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du lyfter produkten eller vill lossa överdelen! Vänd aldrig upp och ned på produkten när den är igång eller när du ska ta isär den!

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa motordelen från bägaren och ta av skyddslocket.
- Ta ut redskapet och därefter livsmedlet.

Rengöring

⚠ **Risk för elektriska stötar!**
Doppa aldrig motordelen i vatten. Rengör den aldrig i diskmaskin.

⚠ **Var försiktig så att du inte skadar dig!**
Ta aldrig i kniven med händerna. Använd en borste. Ta alltid kniven i plasthand-taget.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Redskapen, bägaren och skyddslocketkan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med en borste.

Obs!
Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men denna missfärgning försvinner om du gnuggar den med lite matolja. Rengör bägaren genast efter det att lök resp. vitlök bearbetats.

Förvaring ➔ Bild 7

- Linda sladden runt motordelen.

Praktiska tips och recept

Arbetet med minihackaren går lättare och resulta-tet blir bättre om du följer nedanstående tips.
➔ *”Användningsexempel” se sidan 48*

Innan resp. livsmedel bearbetas:
- kött, ost, färsk frukt och färska grönsaker skäres i ca 1 cm stora tärningar
- skölj färska örtkryddor, ta bort stjälkar och torka därefter örtkryddorna
- låt ost först svalna i kylskåpet
- skär torkat bröd i bitar
- ta bort ben, brosk och senor från kött och fisk
- kontrollera att bägaren är ren från fett och helt torr om du ska vispa äggvita.

Grönsakssoppa

Ingredienser
- 1 morot och
- 1 liten bit av var och en av följande – selleri, purjolök, zucchini, blomkål eller annan grönsak
- 1 medelstor kokt potatis
- ¾ liter köttbuljong
- persilja
- några blad färsk basilika (om så önskas)
- salt
- svartpeppar
- 100 g söt grädde
- 1 äggula

Redskap: Kniven

Så gör man
- Rensa grönsakerna, skölj dem och skär dem grovt.
- Koka upp köttbuljongen med grönsakerna.
- Häll den kokta soppan och grönsakerna i bägaren och puréa.
- Häll tillbaka den puréade soppan i
- kastrullen och smaka av med kryddor, salt och peppar.
- Blanda äggulan med den söta grädden och rör ned i soppan. Lyft bor från värmen.

Mjölkshake

Ingredienser
- 300 ml kall mjölk
- 100 g jordgubbar eller annan frukt
- ½ tsk vaniljsocker
- 2-3 msk vaniljglass

Redskap: Kniven

Så gör man

Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 30 sekunder. Servera genast.

Salladsdressing

Ingredienser
- 200 g sur grädde
- 200 g yoghurt,
- 3 vitlöksklyftor
- 2-3 msk ketchup
- 1 krm salt
- socker
- 3-6 msk vinäger

Redskap: Kniven

Så gör man
- Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 20 sekunder.

Majonnäs

Ingredienser
- 1 ägg
- 1 msk senap
- 1-2 tsk vinäger
- salt
- peppar
- 1 dl matolja + ytterligare 1,5 dl matolja

Redskap: Vispskivan

Så gör man

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.
- Häll alla ingredienser och 1 dl matolja i bägaren. Blanda ca. 20 sekunder.
- Tillsätt ytterligare 1,5 dl matolja och blanda 30-45 sekunder.

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning:
Ingredienser till den lilla bägaren (CNCM13ST1):
- 80 g skogshonung (5 °C)
- 20 g äpplen i tärningar (10 mm)

Ingredienser till den stora bägaren (CNCM13ST2):
- 150 g skogshonung (5 °C)
- 20 g äpplen i tärningar (10 mm)

Verktyg: Kniven

Tillagning

- Häll ingredienserna i bägaren och mixa i 2 sekunder.

Kaka:

– 3 ägg
– 60 g smör
– 100 g vetemjöl (typ 405)
– 60 g malda valnötter
– 1 tsk kanel
– 2 paket vanillinsocker
– 1 tsk bakpulver
– 1 äpple

- Separera äggen.
- Vispa äggvitorna till hårt skum.
- Vispa äggulorna tillsammans med vanillinsockret och tillsätt sedan det mjuka smöret och **honungs-/ äppelblandningen**.
- Blanda mjöl, malda valnötter, kanel och bakpulver i en separat skål. Tillsätt det till de fuktiga ingredienserna och rör ned det. Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en brödform (35 x 11 cm) och häll i den förberedda blandningen.
- Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Avfallshantering

Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der 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.

Användningsexempel

Obs: De tider som anges i tabellen nedan är riktvärden och beror på mängd samt hur fint resp. livsmedel ska bearbetas.

Livsmedel	Redskap	Max. mängd		Antal intervaller (I)	Tid i sekunder
		glasbägaren	plastbägaren	2sec 2sec 2sec	
Persilja	Kniv	40 g	30 g	5-15 (I)	
Vitlök, gul lök	Kniv	200 g	150 g	5-10 (I)	
Frukt / grönsaker	Kniv	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandel, valnötter	Kniv	250 g	200 g		20-30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20-30 s
Kött	Kniv	200 g	200 g		15-25 s
Babymat	Kniv	200 g	200 g		10-20 s
Pannkakssmet	Kniv	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Isbitar	Ice Crushkniven	200 g eller ca. 8 isbitar		4-6 (I)	
Vispa äggvita	Vispskivan	4 äggvitor			60-90 s
			4 äggvitor		40-60 s
Vispa grädde	Vispskivan	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s
Kort bearbetningstid = små mängder och / eller inte alltför finfördelat **Lång bearbetningstid = stora mängder och / eller mycket finfördelat**					

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteen turvallisuutta ja käyttöä koskevia ohjeita.
Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.
Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enintään 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Yleiset turvallisuusohjeet

⚠ Sähköiskun vaara
Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa. 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 eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa. Katkaise laitteesta virta ja irrota laite verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota verkkopistoke ennen kuin nostat laitetta tai poistat kannen. Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta. Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

⚠ Loukkaantumisvaara
⚠ Sähköiskun vaara
Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä varusteita. Älä aseta kulhoa kuumalle alustalle. Varo, kun käsittelet kuumia nesteitä. Ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Älä käytä laitetta märillä käsillä äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai upota sitä nesteisiin. Irrota moottoriyksikkö vasta, kun pyörivät osat ovat pysähtyneet. Älä käytä laitetta tyhjänä. Älä koskaan käytä laitetta sen ollessa ylösalaisin tai pura sitä osiin tässä asennossa.

⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara
Tartu teriin vain muovikahvasta. Laite käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

⚠ Palovammavaara
Kun käsittelet kuohuvia tai kuumia nesteitä, annostele nestettä muovikulhoon enintään 0,5 litraa ja lasikulhoon enintään 1 litra.

Onneksi olkoon valintasi on Siemens. Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät internetsivuiltamme.

Sisältö

Turvallisuusasiaa 49
Yleiset turvallisuusohjeet 49
Laitetta koskevat turvallisuusohjeet 49
Käännä esiin kuvasivut. 50
Käyttö 50
Käytön jälkeen 51
Puhdistus 51
Käytännöllisiä vinkkejä ja ruokaohjeita 51
Jätehuolto 53
Takuu 53
Käyttöohjeita 53

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.
Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

➔ **Kuva 1**

a Moottoriosa
Tästä laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta ja valitaan toimintatapa.
yhtäjaksoinen toiminta = paina moottoriosa alas
2sec 2sec 2sec intervallitoiminta **(I)** = paina moottoriosa alas, pidä kiinni, päästä irti, paina alas, pidä kiinni, päästä irti

b Suojakansi
Kannella suljetaan kulho ja lukitaan työväline – varmista että kansi on oikein paikoillaan! Kansi ei saa mennä vinoon! Laitteen voi käynnistää vain, kun suojakansi on oikein paikoillaan.

Varusteet (mallista riippuen)

c Terä
Hienontaa esim. yrtit, sipulit, marjat / hedelmät, vihannekset, juuston ja lihan

d Vatkainkiekko
Vatkaa kermavaahdon, valkuaisvaahdon, majoneesin ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C)

e Jäänmurskainterä
Murskaa jääpalat

Kulho (mikrokäyttöön soveltuva)

f Muovikulho
(vetoisuus max. 800 ml)

tai

g Lasikulho
(vetoisuus max. 1500 ml)

Käyttö

➔ **Kuvat 2-6**

⚠ Huom.!
Minileikkuri ei sovellu kahvinpapujen, retikoiden tai sokerin hienontamiseen. Poista ennen hienontamista kaikki kovat ainesosat (poista esim. lihasta jänteet, rusto tai luut). Hienonna jäisiä elintarvikkeita vain jäänmurskainterällä.

Puhdista laite ja työvälineet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Pane työväline paikoilleen kulhoon.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon. Tarkkaile mitta-asteikkoa. ➔ **Kuva 2-A**
- Aseta suojakansi paikoilleen – varo ettei se mene vinoon!
- Aseta moottoriosa paikoilleen niin, että se napsahtaa kiinni. Laite ei käynnisty, jos moottoriosa ei lukkiudu kunnolla.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä toisella kädellä kiinni kulhosta ja paina toisella kädellä moottoriosasta: käytä yhtäjaksoista toimintaa hienontamiseen ja valkuaisvaahdon tai kerman vatkaamiseen ja intervallitoimintaa esim. sipulien tai marjojen / hedelmien paloitteluun sekä jääpalojen murskaamiseen

➔ **Kuva 8**

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Irrota pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitetta tai irrotat kannen! Älä käytä laitetta sen ollessa ylösalaisin tai pura sitä osiin tässä asennossa!

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota moottoriosa ja suojakansi.
- Poista työväline ja ota sitten elintarvikkeet pois kulhosta.

Puhdistus

⚠ **Sähköiskun vaara!**
Älä upota moottoriosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa. Tartu terään vain muovikahvasta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi moottoriosa puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Pese työväline, kulho ja suojakansi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.

Ohje: Jos esimerkiksi punakaalista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä. Puhdista kulho heti sipulien tai valkosipulien hienontamisen jälkeen.

Säilytysohje ➔ Kuva 7

- Kierrä liitäntäjohto moottoriosan ympärille.

Käytännöllisiä vinkkejä ja ruokaohjeita

Seuraavista vinkeistä saattaa olla apua, jotta työskentely laitteella onnistuu helpommin ja lopputulokset olisivat parhaita mahdollisia. ➔ *”Käyttöohjeita” katso sivu 53*

Ennen laitteen käyttöä:

- Paloittele liha, juusto, raa'at hedelmät tai kasvikset ennen hienontamista noin sentin kokoisiksi paloiksi.
- Pese yrtit, poista varret ja kuivaa hieman yrttejä.
- Anna juuston jäähtyä jääkaapissa.
- Paloittele kuiva leipä.
- Poista lihasta rusto, luut ja jänteet.
- Tarkista ennen valkuaisvaahdon vatkaamista, että kulho on kuiva ja ettei siinä ole yhtään rasvaa.

Kasviskeitto

Ainekset

- 1 porkkana
- ja pieni pala selleriä, purjoa kesäkurpitsaa, kukkakaalia tai muita kasviksia
- 1 keskikokoinen peruna
- ¾ l lihalientä
- persiljaa
- basilikaa (haluttaessa)
- suolaa
- mustapippuria
- 100 g kermaa
- munankeltuainen

Työväline: Terä

Valmistus

- Puhdista, pese ja paloittele kasvikset.
- Kiehauta lihaliemi yhdessä kasvisten kanssa.
- Laita valmiiksi keitetty keitto ja kasvikset kulhoon ja soseuta.
- Kaada soseutettu keitto takaisin kattilaan ja mausta yrteillä, suolalla ja pippurilla.
- Lisää keittoon keltuainen ja kerma ja sekoita. Älä anna keiton enää kiehua.

Maitopirtelö

Ainekset

– 3 dl kylmää maitoa
– 100 g mansikoita tai muita marjoja
– 1 tl vaniljasokeria
– 2-3 rkl vaniljajäätelöä

Työväline: Terä

Valmistus

- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 30 sekuntia. Tarjoile heti.

Salaattikastike

Ainekset

– 200 g kermaviiliä
– 200 g luonnonjogurttia
– 3 valkosipulin kynttä
– 2-3 rkl ketsuppia
– ripaus suolaa
– sokeria
– 3-6 rkl etikkaa

Työväline: Terä

Valmistus

- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 20 sekuntia.

Majoneesi

Ainekset

– 1 kananmuna
– 1 rkl sinappia
– 1 rkl etikkaa
– suolaa
– pippuria
– 1 dl öljyä ja lisäksi vielä 1,5 dl öljyä

Työväline: Vatkainkiekko

Valmistus

Kaikkien ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Laita ainekset kulhoon ja kaada joukkoon 1 dl öljyä ja sekoita noin 20 sekuntia.
- Lisää sitten noin 1,5 dl öljyä ja sekoita vielä noin 30-45 sekuntia.

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos:

Ainekset pieneen kulhoon (CNCM13ST1):

– 80 g metsähunajaa (5 °C)
– 20 g omenaa kuutioina (10 mm)

Ainekset isoon kulhoon (CNCM13ST2):

– 150 g metsähunajaa (5 °C)
– 20 g omenaa kuutioina (10 mm)

Työväline: terä

Valmistus

- Laita ainekset kulhoon ja sekoita 2 sekuntia.

Kakku:

– 3 kananmunaa
– 60 g voita
– 100 g vaaleita jauhoja (405)
– 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
– 1 tl kanelia
– 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria
– 1 tl leivinjauhetta
– 1 omena

- Erottele keltuaiset ja valkuaiset.
- Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen sokerin kanssa ja lisää sitten pehmyt voi ja **hunaja-omenaseos**.
- Sekoita jauhot, rouhitut saksanpähkinät, kaneli ja leivinjauhe erillisessä kulhossa. Lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita. Kääntele valkuainen varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.
- Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Jätehuolto

Hävitä 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 takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Käyttöohjeita

Ohje: Seuraavassa taulukossa ilmoitetut käyttöajat ovat ohjearvoja, joihin vaikuttavat täyttömäärä ja hienonnusastekäyttöaika

Elintarvike	Työväline	Maksimimäärä		Käynnistys-kertoja (I)	Käyttöaika / sekuntia
		Lasikulho	Muovikulho	2sec 2sec 2sec	•••
Persilja	Terä	40 g	30 g	5-15 (I)	
Valkosipuli, sipulit	Terä	200 g	150 g	5-10 (I)	
Hedelmät / marjat / vihannekset	Terä	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mantelit, saksanpähkinät	Terä	250 g	200 g		20-30 s
Juusto	Terä	200 g	150 g		20-30 s
Liha	Terä	200 g	200 g		15-25 s
Vauvanruoka	Terä	200 g	200 g		10-20 s
Lettutaikina	Terä	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Juomat	Terä	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Jäämurska	Jäänmurskainterä	200 g tai n. 8 jääpalaa		4-6 (I)	
Valkuaisvaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	4 valkuaista			60-90 s
			4 valkuaista		40-60 s
Kermavaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s
lyhyempi käyttöaika = pienet määrät, ja / tai karkeampi lopputulos pitempi käyttöaika = isot määrät ja / tai hienompi lopputulos					

Για την ασφάλειά σας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να αποκτήσετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού για αυτή τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας συνήθεις για την οικιακή χρήση. Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για την κοπή ή την ανάμειξη τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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. 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. Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό σύνδεσής της μακριά από παιδιά. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά. 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. Τραβήξτε το φις από την πρίζα του ρεύματος, προτού σηκώσετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε το κάλυμμα. Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής και κατά το άδειασμα του μπολ καθώς και κατά τον καθαρισμό. 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. Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο πάνω από κοφτερές ακμές ή καυτές επιφάνειες. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Υποδείξεις ασφαλείας για αυτή τη συσκευή

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Μην τοποθετείτε το δοχείο πάνω σε καυτή επιφάνεια. Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα. Μη χειρίζεστε τη συσκευή με υγρά χέρια, μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μην την βυθίζετε σε υγρά. Αφαιρείτε τη μονάδα του κινητήρα μόνο, αφού πρώτα έχουν ακινητοποιηθεί τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ όρθια με το επάνω μέρος κάτω ή μη την αποσυναρμολογείτε σε αυτή τη θέση.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια

Πιάνετε τα μαχαίρια πάντα μόνο από την πλαστική λαβή. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί η συσκευή για λίγο χρόνο ακόμη.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος

Στα αφρίζοντα ή καυτά υγρά προσθέστε και επεξεργαστείτε το πολύ 0,5 λίτρα στο πλαστικό δοχείο ή 1,0 λίτρο στο γυάλινο δοχείο.

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

Για την ασφάλειά σας 54
Γενικές υποδείξεις ασφαλείας 54
Υποδείξεις ασφαλείας για αυτή τη συσκευή 55
Με μια ματιά 55
Χειρισμός..... 56
Μετά την εργασία 56
Καθαρισμός..... 56
Πρακτικές συμβουλές και συνταγές 57
Απόσυρση 58
Παραδείγματα εφαρμογών..... 59

Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

Με μια ματιά

→ **Εικ. 1**

a **Μονάδα κινητήρα**
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και αλλαγή του τρόπου λειτουργίας
Συνεχής λειτουργία
= Πιέστε τη μονάδα του κινητήρα προς τα κάτω
2sec 2sec 2sec Διακοπτόμενη λειτουργία **(I)**
= Πιέστε τη μονάδα του κινητήρα προς τα κάτω, κρατήστε την κάτω, αφήστε την ελεύθερη - πιέστε προς τα κάτω, κρατήστε την κάτω, αφήστε την ελεύθερη

b Προστατευτικό κάλυμμα
Για το κλείσιμο του δοχείου και την ασφάλιση του εργαλείου - προσέξτε τη σωστή εφαρμογή! Μην το τοποθετήσετε λοξά!
Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με σωστά τοποθετημένο το προστατευτικό κάλυμμα.

Εργαλεία (ανάλογα το μοντέλο)

c Μαχαίρι
Για τον τεμαχισμό π.χ. αρωματικών φυτών, κρεμμυδιών, φρούτων, λαχανικών, τυριού και κρέατος

d Δίσκος χτυπήματος
Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας, μαγιονέζας και αφρόγαλου (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C)

e Μαχαίρι ice-crush
Για το θρυμματισμό παγόκυβων

Δοχείο (κατάλληλο για μικροκύματα)

f από **πλαστικό**
(χωρητικότητα: μέγιστο 800 ml)

ή

g από **γυαλί**
(χωρητικότητα: μέγιστο 1.500 ml)

Χειρισμός

➞ Εικ. 2-6

⚠ Προσοχή!
Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό κόκκων καφέ, ραπανιών ή ζάχαρης. Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε όλα τα σκληρά μέρη (στο κρέας π.χ. τένοντες, χόνδρους ή κόκκαλα). Τεμαχίζετε τα κατεψυγμένα μόνο με το μαχαίρι ice-crush.

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη συσκευή και τα εργαλεία.

- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε το εργαλείο μέσα στο δοχείο.
- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο. Προσέξτε την κλίμακα μέτρησης.
  ➞ Εικ. 2-A
- Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα - μην το τοποθετήσετε λοξά!
- Τοποθετήστε τη μονάδα του κινητήρα, αφήστε την να ασφαλίσει. Η συσκευή δεν ξεκινά, όταν δεν είναι σωστά ασφαλισμένη.
- Συνδέστε το φις στην πρίζα.
- Κρατήστε σταθερά το δοχείο με το ένα χέρι, με το άλλο χέρι πιέστε πάνω στη μονάδα του κινητήρα:
  Συνεχής λειτουργία για ψιλοτεμαχισμό και χτύπημα μαρέγκας ή σαντιγί ή διακοπτόμενη λειτουργία για τον τεμαχισμό π.χ. κρεμμυδιών ή φρούτων καθώς και για θρυμματισμό παγόκυβων.

➞ Εικ. 8

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Τραβήξτε το φις από την πρίζα του ρεύματος, προτού θελήσετε να σηκώσετε τη συσκευή ή να αφαιρέσετε το κάλυμμα. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ποτέ όρθια με την κεφαλή κάτω ή μη την αποσυναρμολογήσετε σε αυτή τη θέση.

Μετά την εργασία

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε τη μονάδα του κινητήρα και το προστατευτικό κάλυμμα.
- Απομακρύνετε το εργαλείο, μετά αφαιρέστε τα τρόφιμα.

Καθαρισμός

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μη βυθίσετε ποτέ τη μονάδα του κινητήρα στο νερό και μην την καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάστε το μαχαίρι μόνο από την πλαστική λαβή.

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη μονάδα του κινητήρα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια τρίψτε την για να στεγνώσει.
- Καθαρίστε τα εργαλεία, το δοχείο και το προστατευτικό κάλυμμα στο πλυντήριο των πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη απόχρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού. Μετά τον τεμαχισμό κρεμμυδιών ή σκόρδου καθαρίστε αμέσως το δοχείο.

Για τη φύλαξη ➞ Εικ. 7

- Τυλίξτε το ηλεκτρικό καλώδιο γύρω από τη μονάδα του κινητήρα.

Πρακτικές συμβουλές και συνταγές

Για να γίνεται η εργασία με τη συσκευή ευκολότερη και τα αποτελέσματα καλύτερα, μπορούν να σας βοηθήσουν οι ακόλουθες συμβουλές. (➞ *«Παραδείγματα εφαρμογών» βλέπε στη σελίδα 59*)

Πριν από τη χρήση της συσκευής:

– Κόψτε το κρέας, το τυρί, τα ωμά φρούτα ή τα λαχανικά πριν από την επεξεργασία σε περίπου 1 cm μεγάλα κομμάτια.
– Πλύνετε τα αρωματικά φυτά, απομακρύνετε τα κοτσάνια και στεγνώστε τα σύντομα.
– Ψύξτε το τυρί στο ψυγείο.
– Κόψτε το ξερό ψωμί σε κομμάτια
– Απομακρύνετε από το κρέας τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες.
– Το δοχείο πρέπει να είναι ελεύθερο από λίπος και στεγνό, προτού χτυπήσετε ασπράδια αυγών.

Σούπα λαχανικών

Υλικά συνταγής

– 1 καρότο
– κάθε φορά ένα μικρό κομμάτι σέλινο, πράσο, κολοκυθάκι, κουνουπίδι ή ένα άλλο είδος λαχανικών
– 1 μεσαίου μεγέθους βρασμένη πατάτα
– ¾ του λίτρου ζωμός κρέατος
– μαϊντανός
– βασιλικός (κατ’ επιθυμία)
– αλάτι
– μαύρο πιπέρι
– 100 γρ. γλυκιά σαντιγί
– 1 κροκάδι αυγού

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Καθαρίστε τα λαχανικά, πλύντε τα και κόψτε τα σε χοντρά κομμάτια.
- Αναβράστε το ζωμό κρέατος με τα λαχανικά.
- Βάλτε τη βρασμένη σούπα και τα λαχανικά στο δοχείο και πολτοποιήστε τα.
- Βάλτε ξανά την πολτοποιημένη σούπα στην κατσαρόλα και καρυκεύστε την με αρωματικά φυτά, αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε μαζί το κροκάδι του αυγού και τη γλυκιά σαντιγί και αναμείξτε τα μέσα στη σούπα. Μην αφήσετε τη σούπα να βράσει πλέον.

Μιλκσέικ

Υλικά συνταγής

– 300 ml κρύο γάλα
– 100 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα
– 1 φακελάκια βανίλια
– 2-3 κουταλιές παγωτό βανίλια

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο και αναμείξτε τα περίπου για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Ντρέσινγκ σαλάτας

Υλικά συνταγής

– 200 γρ. ξινή κρέμα γάλακτος
– 200 γρ. γιαούρτι
– 3 σκελίδες σκόρδου
– 2-3 κουταλιές κετσάπ
– πρέζα αλάτι
– ζάχαρη
– 3-6 κουταλιές ξίδι

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο και αναμείξτε τα περίπου για 20 δευτερόλεπτα.

Μαγιονέζα

Υλικά συνταγής

– 1 αυγό
– 1 κουταλιά μουστάρδα
– 1 κουταλιά ξίδι
– αλάτι
– πιπέρι
– 100 ml λάδι και πρόσθετα ακόμη 150 ml λάδι

Εργαλείο: Δίσκος χτυπήματος

Παρασκευή

Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Βάλτε τα υλικά με 100 ml λάδι στο δοχείο και αναμείξτε τα περίπου για 20 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε 150 ml λάδι και αναμείξτε τα ακόμη 30 έως 45 δευτερόλεπτα.

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

Υλικά για το μικρό δοχείο (CNCM13ST1):

– 80 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
– 20 γρ. μήλα σε κυβάκια (10 mm)

Υλικά για το μεγάλο δοχείο (CNCM13ST2)

– 150 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
– 20 γρ. μήλα σε κυβάκια (10 mm)

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο και αναμείξτε τα 2 δευτερόλεπτα.

Γλυκά:

– 3 αυγά
– 60 γρ. βούτυρο
– 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
– 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
– 1 κουταλάκι κανέλα
– 2 φακελάκια βανίλια
– 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
– 1 μήλο

- Χωρίστε τα αυγά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη, μετά προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Σε ένα ξεχωριστό λεκανάκι αναμείξτε το αλεύρι, τα αλεσμένα καρύδια, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα. Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.
- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες του μήλου πάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

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

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Παραδείγματα εφαρμογών

Υπόδειξη: Οι αναφερόμενοι στον ακόλουθο πίνακα χρόνοι είναι ενδεικτικές τιμές, ανάλογα με την ποσότητα πλήρωσης και το βαθμό λεπτότητας.

Τρόφιμα	Εργαλείο	Μέγιστη ποσότητα		Αριθμός διακοπών λειτουργίας (I)	Χρόνος / δευτερόλεπτα
		Γυάλινο δοχείο	Πλαστικό δοχείο		
Μαϊντανός	Μαχαίρι	40 γρ.	30 γρ.	5-15 (I)	
Σκόρδο Κρεμμύδια	Μαχαίρι	200 γρ.	150 γρ.	5-10 (I)	
Φρούτα / λαχανικά	Μαχαίρι	200 γρ.	200 γρ.	10-15 (I)	
Αμύγδαλα, καρύδια	Μαχαίρι	250 γρ.	200 γρ.		20-30 δευτ.
Τυρί	Μαχαίρι	200 γρ.	150 γρ.		20-30 δευτ.
Κρέας	Μαχαίρι	200 γρ.	200 γρ.		15-25 δευτ.
Βρεφική τροφή	Μαχαίρι	200 γρ.	200 γρ.		10-20 δευτ.
Ζύμη κρέπας	Μαχαίρι	1,0 λίτρα	0,7 λίτρα		30-45 δευτ.
Κοκτέιλ	Μαχαίρι	1,5 λίτρα	0,8 λίτρα		20-30 δευτ.
Θρυματισμός πάγου	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου	200 γρ. ή περίπου 8 παγόκυβοι		4-6 (I)	
Χτύπημα ασπραδιών αυγών	Δίσκος χτυπήματος	4 ασπράδια αυγού			60-90 δευτ.
			4 ασπράδια αυγού		40-60 δευτ.
Χτύπημα σαντιγί	Δίσκος χτυπήματος	400 ml			15-20 δευτ.
			200 ml		15-20 δευτ.

Συντομότερος χρόνος ενεργοποίησης = μικρότερη ποσότητα και/ή χαμηλότερος βαθμός τεμαχισμού
Μεγαλύτερος χρόνος ενεργοποίησης = μεγαλύτερη ποσότητα και/ή υψηλότερος βαθμός τεμαχισμού

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 υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τπ 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. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

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

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
Bu cihaz sadece evde ve ev benzeri ortamlarda kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece eviniz için hazırlayacağınız miktarda ürünler ve süreler için kullanınız. Cihaz sadece besin doğramak veya karıştırmak için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz. Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız. Bu cihaz fiziksel, duyusal 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. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihazı kaldırmadan veya kapağını çıkartmadan önce elektrik fişini çekip çıkartınız. Keskin kesme bıçaklarının kullanılması, kapların boşaltılması ve temizlenmesi sırasında dikkatli olunuz. Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Yaralanma tehlikesi

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız. Kabı sıcak yüzeyler üzerine koymayınız. Sıcak sıvılar ile çalışırken dikkatli olunuz. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir. Cihaza ıslak elinizle dokunmayınız, cihazı akan su altına tutmayınız veya herhangi bir sıvıya sokmayınız. Motor ünitesini ancak dönen parçalar durduktan sonra çıkartınız. Cihazı kesinlikle boş çalıştırmayınız. Cihazı kesinlikle baş aşağı şekilde kullanmayınız veya o pozisyonda sökmeye çalışmayınız.

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi

Bıçakları sadece plastik sapından tutunuz. Cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha dönmeye devam eder.

⚠ Haşlanma tehlikesi

Köpüren veya sıcak sıvılar işleneceği zaman, plastik kaba en fazla 0,5 litre veya cam kaba 1,0 litre sıvı doldurarak çalışınız.

Yeni bir Siemens cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 61
Genel güvenlik bilgi ve uyarıları 61
Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları 62
Genel Bakış 62
Kullanım 63
Çalışma sona erdikten sonra 63
Temizleme 63
Pratik bilgiler ve tarifler 63
Elden çıkartılması 65
Garanti 65
Kullanım örnekleri 66

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Genel Bakış

→ **Resim 1**

a Motor ünitesi

Cihazı açmak ve kapatmak ve çalışma modunu seçmek için kullanılır

Sürekli çalıştırma

= Motor ünitesini aşağı doğru bastırınız

2sec 2sec 2sec Aralıklı çalışma **(I)**

= Motor ünitesini aşağı doğru bastırınız ve bırakınız – aşağı doğru bastırınız, basılı tutunuz ve bırakınız

b Koruyucu kapak

Kabın ağzını kapatmak ve takılan aleti kilitlemek için kullanılır – yerine doğru oturmasına dikkat edilmelidir! Eğik yerleştirmemeye dikkat edilmelidir! Cihaz ancak koruyucu kapak yerine doru takıldıı zaman çalıştırılabilir.

Aletler (modele bağlı)

c Bıçak
Doğramak için kullanılır, örn. otlar, soğan, meyve, sebze, peynir ve et

d Çırpma diski
Krema, kremşanti, mayonez ve süt köpüğü çırpmak için kullanılır (soğuk süt, maks. 8 °C)

e Buz kırma (Ice-Crush) bıçağı
Küp buzların kırılması için kullanılır

Kap (mikrodalgaya uygundur)

f Plastik
(Dolum hacmi: maks. 800 ml)

veya

g Cam
(Dolum hacmi: maks. 1500 ml)

Kullanım

➔ Resim 2-6

⚠ Dikkat!
Doğrayıcı kahve çekirdeği, turp veya şeker öğütmek için uygun değildir. Cihazı çalıştırmadan önce, işlenecek malzemenin tüm sert bölümlerini (etler için örn. sinirler, kıkırdaklar veya kemikler). Derin dondurulmuş besinleri sadece buz kırma bıçağı ile doğramayınız.

İlk kullanımdan önce cihazı ve aletleri temizleyiniz.

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz.
- Aleti kabın içine yerleştiriniz.
- İşlenecek besinleri kabın içine doldurunuz. Ölçü cetveline dikkat ediniz. **➔ Resim 2-A**
- Koruyucu kapağı yerleştiriniz – eğik takmamaya dikkat ediniz!
- Motor ünitesini yerleştiriniz ve yerine oturtunuz. Ünite doğru oturtulmazsa cihaz çalışmaz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Kabı bir elinizle sabit tutunuz, diğer elinizle motor ünitesine bastırınız: Sürekli çalıştırma modunu besinleri ince doğramak, yumurta beyazı veya krema çırpmak için, Aralıklı modunu ise buz küplerini kırmak veya besinleri parçalara ayırmak için kullanınız, örn. Soğan veya meyveler.

➔ Resim 8

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Cihazı kaldırmadan veya kapağını çıkartmadan önce elektrik fişini çekip çıkartınız. Cihazı kesinlikle baş aşağı şekilde kullanmayınız veya o pozisyonda sökmeye çalışmayınız.

Çalışma sona erdikten sonra

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Motor ünitesini ve koruyucu kapağı çıkartınız.
- Aleti çıkartınız, ardından besinleri kaptan boşaltınız.

Temizleme

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!
Motor ünitesini kesinlikle suya daldırmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme için fırça kullanınız. Bıçakları sadece plastik saplarından tutunuz.

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Motor ünitesini nemli bir bezle siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri, kabı ve koruyucu kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilir veya bir fırça ile akan su altında temizleyebilirsiniz.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir. Cihaz ile soğan veya sarımsak doğrandıktan sonra, malzeme kabı hemen temizlenmelidir.

Cihazın muhafaza edilmesi ➔ Resim 7

- Elektrik kablosunu motor ünitesinin etrafına sarınız.

Pratik bilgiler ve tarifler

Cihazla daha kolay çalışmak ve daha iyi sonuçlar elde etmek için aşağıdaki bilgilerden faydalanabilirsiniz. (➔ *“Kullanım örnekleri” bkz. sayfa 66*)

Cihazı kullanmaya başlamadan önce:
– Et, peynir, çiğ meyve veya sebze ile işleme yapmadan önce, malzemeleri yaklaşık 1 cm büyüklükte küpler şeklinde kesiniz.
– Otsu baharatları yıkayınız, saplarınız kesiniz ve nemini alınız.
– Peyniri buzdolabında soğutunuz.
– Kuru ekmeği parçalara ayırınız
– Etin kıkırdağını, kemiklerini ve liflerini (sinir) alınız.
– Yumurta çırpılacak kabın temiz, yağsız ve kuru olması gerekir.

Sebze çorbası

Malzemeler
– 1 havuç
– Birer küçük parça kereviz sapı, pırasa, kabak, karnabahar veya başka sebze çeşitleri
– 1 orta büyüklükte pişmiş patates
– ¾ l et suyu
– Maydanoz
– Fesleğen (isteğe göre)
– Tuz
– Karabiber
– 100 g tatlı krema
– 1 yumurta sarısı

Alet: Bıçak

Hazırlama
■ Sebzeyi ayıklayınız, yıkayınız ve kabaca doğrayınız.
■ Sebzeleri et suyunda kaynatınız.
■ Pişirdiğiniz çorbayı ve sebzeleri kabın içine boşaltarak püre yapınız.
■ Püre haline getirdiğiniz çorbayı tekrar tencereye alınız ve ot baharatlar, tuz ve karabiber ile tatlandırınız.
■ Yumurta akı ile tatlı kremayı karıştırınız ve çorbaya ilave ediniz. Çorbayı artık kaynatmayınız.

Sütlü içecek

Malzemeler
– 300 ml soğuk süt
– 100 g çilek veya başka bir meyve
– 1 paket şekerli vanilin
– 2-3 YK vanilyalı dondurma

Alet: Bıçak

Hazırlama
■ Tüm malzemeleri kaba boşaltınız ve yakl. 30 saniye süreyle karıştırınız. Hemen servis yapınız.

Salata sosu

Malzemeler
– 200 g ekşi krema
– 200 g yoğurt
– 3 diş sarımsak
– 2-3 YK ketçap
– Bir tutam tuz
– Şeker
– 3-6 YK sirke

Alet: Bıçak

Hazırlama
■ Tüm malzemeleri kaba boşaltınız ve yakl. 20 saniye süreyle karıştırınız.

Mayonez

Malzemeler
– 1 yumurta
– 1 çorba kaşığı hardal
– 1 YK sirke
– Tuz
– Karabiber
– 100 ml sıvı yağ ve ayrıca ilave 150 ml sıvı yağ

Alet: Çırpma diski

Hazırlama

Tüm malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.
■ Malzemeleri 100 ml sıvı yağ ile birlikte kaba boşaltınız ve yaklaşık 20 saniye süreyle karıştırınız.
■ Buna 150 ml daha sıvı yağ ekleyiniz ve bir 30-45 saniye daha karıştırınız.

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı:
Küçük kap için gerekli malzemeler (CNCM13ST1):
– 80 g çam balı (5 °C)
– 20 g küp kesilmiş elma (10 mm)

Büyük kap için gerekli malzemeler (CNCM13ST2):
– 150 g çam balı (5 °C)
– 20 g küp kesilmiş elma (10 mm)

Alet: Bıçak

Hazırlama

- Malzemeleri kabın içine koyunuz ve 2 saniye karıştırınız.

Kek:

– 3 yumurta
– 60 g tereyağı
– 100 g beyaz un (405 tipinde)
– 60 g dövülmüş ceviz içi
– 1 ÇK tarçın
– 2 paket şekerli vanilin
– 1 ÇK kabartma tozu
– 1 elma

- Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırınız.
- Yumurta akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta beyazına şeker ekleyiniz, yumuşak tereyağın ve **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Unu, dövülmüş ceviz içini, tarçını ve kabartma tozunu ayrı bir kapta karıştırınız. Bunları ıslak malzemelere ekleyiniz ve karıştırınız. Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.
- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız karışımı kaba dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyunuz ve diskler şeklinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dağıtarak yerleştiriniz.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Elden çıkartılması

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.
Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel 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 cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren 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.

Kullanım örnekleri

Bilgi: Aşağıdaki tabloda belirtilen süreler referans değerlerdir ve doldurulan miktara ve incelik derecesine göre değişiklik gösterebilir.

Yiyecek	Alet	Azami miktar		Aralık adedi (I)	Süre / saniye
		Cam kap	Plastik kap	2sec 2sec 2sec	
Maydanoz	Bıçak	40 g	30 g	5-15 (I)	
Sarımsak, Soğan	Bıçak	200 g	150 g	5-10 (I)	
Meyve / sebze	Bıçak	200 g	200 g	10-15 (I)	
Badem, ceviz	Bıçak	250 g	200 g		20-30 s
Peynir	Bıçak	200 g	150 g		20-30 s
Et	Bıçak	200 g	200 g		15-25 s
Bebek maması	Bıçak	200 g	200 g		10-20 s
Kaygana (krep) hamuru	Bıçak	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Kokteyl	Bıçak	1,5 l	0,8 l		20-30 s
Kırık buz	Buz kırma (Ice-Crush) bıçağı	200 g veya yakl. 8 küp buz		4-6 (I)	
Çırpılmış yumurta akı	Çırpma diski	4 yumurta akı			60-90 s
			4 yumurta akı		40-60 s
Çırpılmış krema	Çırpma diski	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s
daha kısa süre açık kalma = daha az miktar ve/veya daha düşük doğrama derecesi daha uzun süre açık kalma = daha çok miktar ve/veya daha yüksek doğrama derecesi					

SIEMENS

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** 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
www.yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

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

DİKKAT

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

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Ümraniye 34771 Istanbul
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 :

Firmanın Kaşesi :

MALIN

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

© BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. 2016.BSH Grubu, Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı sahiplerindendir.

SIEMENS

KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve 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 durumda 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 kullanılabilir. 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 olmadığının, 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 süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi 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 huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda 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 ısıtıcı (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	Katı 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

© BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. 2016.BSH Grubu, Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı sahiplerindendir.

Қауіпсіздік шаралары

Бұл құрылғы бойынша маңызды қауіпсіздік техникасы мен пайдалану жөніндегі нұсқаулар алу үшін құрылғыны пайдаланбас бұрын берілген нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Бұл құрылғы тек жеке үй-жайда және тұрмыстық ортада пайдалануға арналған. Құрылғыны тек қана әдеттегі тұрмыстық өңдеу көлемі мен уақыты үшін қолданыңыз. Құрылғы тек қана азық-түлік өнімдерін ұсақтауға немесе араластыруға арналған. Құрылғыны басқа заттектерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды. Пайдалану бойынша нұсқаулықты сақтап қойыңыз. Құрылғыны үшінші тарапқа табыс еткен жағдайда пайдалану бойынша нұсқаулықты бірге беріңіз.
Құрылғыны тек бөлме температурасындағы үй-жайларда және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі биіктікте қолданыңыз.

Қауіпсіздік техникасы бойынша жалпы нұсқаулар

⚠ Ток соғу қаупі бар

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін, оны бақылаусыз қалдырғанда, құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын және ақаулық орын алған жағдайда әрдайым электр желісінен ажыратыңыз. Аталмыш құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тек бақылауда болған жағдайда немесе құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша нұсқау алып, қолданудан пайда болатын тәуекелдерді түсінген жағдайда ғана қолдана алады. Бұл құрылғыны балаларға қолдануға рұқсат беруге болмайды. Құрылғы мен оның жалғағыш кабелін балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау қажет. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындамауы тиіс.
Жұмыс кезінде жылжытылған керек-жарақтарды немесе қосалқы бөлшектерді алмастырмас бұрын құрылғыны өшіріп, электр желісінен ажырату керек. Желілік ашаны құрылғыны көтермес немесе қақпақты алып тастамас бұрын суырып алыңыз. Өткір пышақтармен жұмыс істеген және ыдысты босатқан және тазалаған кезде сақ болыңыз. Құрылғыны тек фирмалық тақтайшада көрсетілген мәліметтер бойынша жалғап қолданыңыз. Қуат сымында және құрылғыда зақымдар болмағанда ғана пайдаланыңыз. Қуат сымын өткір жиектердің немесе ыстық беттердің үстінен тартпаңыз.

Қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін құрылғыда жөндеу жұмыстары, мысалы, зақымдалған желілік жалғағыш кабельді алмастыру жұмысы тек біздің қызмет көрсету орталығында өткізілуі тиіс.

Бұл құрылғыға арналған қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар

⚠ Жарақаттану қаупі бар

⚠ Ток соғу қаупі бар

Құрылғыны тек түпнұсқа керек-жарақтармен бірге пайдаланыңыз. Стақанды ыстық бетке қоймаңыз. Ыстық сұйықтықтарды өңдеу кезінде сақ болыңыз. Сұйықтықтар өңдеу барысында шашырап кетуі мүмкін. Құрылғыны су қолмен ұстап пайдаланбаңыз, ағынды судың астында ұстамаңыз немесе сұйықтықтарға батырмаңыз. Қозғалтқыш блогын айналмалы бөлшектер толық тоқтағаннан кейін ғана шығарыңыз. Құрылғыны бос жүріс күйінде жұмыс істетуге болмайды. Құрылғыны төңкеріп пайдалануға немесе жұмыс орнында бөлшектеуге болмайды.

⚠ Өткір пышақтан жарақаттану қаупі

Пышақтарды әрдайым тек пластик тұтқасынан ұстаңыз. Құрылғы өшірілгеннен кейін біраз уақыт жұмыс істеп тұрады.

⚠ Күйіп қалу қаупі бар

Сұйықтық көбіктенген немесе ыстық болған жағдайда, пластик стақан үшін 0,5 литр немесе шыны стақан үшін 1,0 литр құйып өңдеңіз.

Siemens фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Біздің өнімдер туралы қосымша мәліметтерді веб-сайтымызда таба аласыз.

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары 69
Қауіпсіздік техникасы бойынша жалпы нұсқаулар 69
Бұл құрылғыға арналған қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар 70
Жалпы мәліметтер 71
Басқару 71
Жұмыс аяқталғаннан кейін 72
Тазалау 72
Пайдалы кеңестер мен рецептер 72
Қоқысқа тастау 74
Кепілдік шарттары 74
Қолдану мысалдары 74

Бұл пайдалану бойынша нұсқаулықта әртүрлі үлгілер сипатталған.

Жалпы мәліметтер

➔ **1-сурет**

a **Қозғалтқыш блогы**
Құрылғыны қосып өшіру және жұмыс режимін өзгерту үшін
Үздіксіз режим
= қозғалтқыш блогын төмен қарай басыңыз
2sec 2sec 2sec Аралық режим **(I)**
= қозғалтқыш блогын төмен қарай басып тұрыңыз да, босатыңыз – төмен қарай басып тұрыңыз да, босатыңыз

b **Қорғаныш қақпақ**
Стақанды құлыптау және құралды бекіту үшін – тиісінше орнатылғанына көз жеткізіңіз! Қисайтуға болмайды! Құрылғыны тек қақпағы тиісінше орнатылғанда ғана қолданысқа енгізуге болады.

Құралдар (үлгіге байланысты)

c **Пышақ**
Ұсақтауға арналған, мысалы, шөптер, пияз, жеміс, көкөніс, ірімшік және ет

d **Миксер**
Кілегей, жұмыртқа ақуызы, майонез бен сүт көбігін (салқын сүт, макс. 8°C) шайқауға арналған

e **Ice-Crush пышағы**
Мұз текшелерін ұсақтауға арналған

Стақан (микротолқынды пеш үшін жарамды)

f **пластмассадан** жасалған
(Сыйымдылығы: макс. 800 мл)

немесе

g **шыныдан** жасалған
(Сыйымдылығы: макс. 1500 мл)

Басқару

➔ **2-6 суреттері**

⚠ **Назар аударыңыз!**
Ұсақтағыш кофе дәндерін, шомырды немесе қантты ұсақтау үшін жарамайды. Өңдеу процесінің алдында қатты бөлшектерді шығарып алыңыз (еттегі, мысалы, сіңір, шеміршек немесе сүйек). Жылдам мұздатылған өнімдерді тек Ice-Crush пышағымен ұсақтаңыз.

Алғаш рет қолданбас бұрын құрылғы мен құралдарды тазалап алыңыз.

- Желілік кабельді толығымен жазып алыңыз.
- Стақанды тегіс әрі таза жұмыс бетіне қойыңыз.
- Құралды стақанға салыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін стақанға салыңыз. Өлгегіш шкалаға назар аударыңыз. ➔ **2-A суреті**
- Қорғаныш қақпақты орнатыңыз – қисайтуға болмайды!
- Қозғалтқыш блогын орнатып бекітіңіз. Тиісінше бекітілмеген құрылғы іске қосылмайды.
- Ашаны розеткаға жалғаңыз.
- Стақанды бір қолмен ұстап тұрып, екінші қолмен қозғалтқыш блогына кіргізіңіз:
  Үздіксіз режим майдалап ұсақтауға және жұмыртқа ақуызын немесе кілегейді шайқауға арналған; аралық режим, мысалы, пиязды немесе жемісті майдалауға және мұз текшелерін ұсақтауға арналған.

➔ **8-сурет**

⚠ **Жарақаттану қаупі бар!**
Желілік ашаны құрылғыны көтермес немесе қақпақты алып тастамас бұрын суырып алу қажет. Құрылғыны төңкеріп пайдалануға немесе жұмыс орнында бөлшектеуге болмайды.

Жұмыс аяқталғаннан кейін

- Желілік ашаны суырып алыңыз.
- Қозғалтқыш блогы мен қорғаныш қақпақты алып тастаңыз.
- Құралды шығарып, содан кейін азық-түлік өнімдерін алыңыз.

Тазалау

⚠ Ток соғу қаупі бар!
Қозғалтқыш блогын еш жағдайда суға батырмаңыз және ыдыс-аяқ жуу машинасында тазаламаңыз.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!
Пышақты ешқашан жалаңаш қолмен тазаламаңыз. Қылшақты қолданыңыз. Пышақты тек пластик тұтқасынан ұстаңыз.

- Желілік ашаны суырып алыңыз.
- Қозғалтқыш блогын ылғалды шүберекпен сүртіп, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Құралдарды, стақанды және қорғаныш қақпақты ыдыс-аяқ жуу машинасында немесе ағынды су астында қылшақпен тазалаңыз.

Нұсқау: мысалы, қызыл орамжапырақты өңдегенде, пластик бөлшектер боялып кетуі мүмкін - оларды өсімдік майының бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады. Пиязды немесе сарымсақты ұсақтағаннан кейін стақанды дереу тазалап шығыңыз.

Сақтау ➔ 7-сурет

- Желілік кабельді қозғалтқыш блогына ораңыз.

Пайдалы кеңестер мен рецептер

Төмендегі кеңестер құрылғымен жұмыс істеуді жеңілдету және нәтижелерді жақсарту үшін пайдалы болып келеді. (➔ *«Қолдану мысалдары» мына бетті қараңыз: 74*)

Құрылғыны пайдаланбас бұрын:

– Етті, ірімшікті, шикі жемісті немесе көкөністі өңдемес бұрын шамамен 1 см үлкен текшелерді кесіп алыңыз.
– Шөпті жуып, сабақтарын алып тастаңыз және қысқа уақыт кептіріңіз.
– Ірімшікті тоңазытқыштың ішінде суытыңыз.
– Құрғақ нанды тілімдеп кесіңіз
– Еттен шеміршек, сүйек пен сіңірді алып тастаңыз.
– Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын стақанды майдан тазартып кептіру керек.

Көкөніс көжесі

Ингредиенттер

– 1 сәбіз
– қажетінше бір шағын кесек балдыркөк, пияз, цуккини, гүлді қырыққабат немесе басқа көкөніс сұрпы
– 1 орташа өлшемді пісірілген картоп
– ¾ л ет сорпасы
– Ақжелкен
– Насыбайгүл (қалау бойынша)
– Тұз
– Қара бұрыш
– 100 г тәтті кілегей
– 1 жұмыртқаның сарысы

Құрал: пышақ

Әзірлеу

- Көкөністерді аршып, жуып, ірі тураңыз.
- Ет сорпасын көкөністермен бірге қайнатыңыз.
- Қайнатылған сорпа мен көкөністерді стақанға салып, пюре жасаңыз.
- Пюре жасалған сорпаны қайтадан кастрөлге құйып, шөптер, тұз бен бұрыш қосыңыз.
- Жұмыртқаның сарысы мен тәтті кілегейді араластырып, сорпаға қосыңыз. Осыдан кейін тағы қайнатпаңыз.

Сүт коктейлі

Ингредиенттер

– 300 мл суық сүт
– 100 г бүлдірген немесе басқа жеміс
– 1 пакет ванилин шекері
– 2-3 ас қасық ванильді балмұздақ

Құрал: пышақ

Әзірлеу

■ Барлық ингредиенттерді стақанға салып, 30 секундтай араластырыңыз. Бірден ұсыныңыз.Бірден ұсыныңыз.

Салат тұздығы

Ингредиенттер

– 200 г қаймақ
– 200 г йогурт
– 3 сарымсақ тісі
– 2-3 ас қасық кетчуп
– Бір салым тұз
– Қант
– 3-6 ас қасық сірке

Құрал: пышақ

Әзірлеу

■ Барлық ингредиенттерді стақанға салып, 20 секундтай араластырыңыз.

Майонез

Ингредиенттер

– 1 жұмыртқа
– 1 ас қасық қыша
– 1 ас қасық сірке
– Тұз
– Бұрыш
– 100 мл май және қосымша 150 мл май

Құрал: миксер

Әзірлеу

Барлық ингредиенттердің температурасы бірдей болуы тиіс.

■ Ингредиенттерді 100 мл маймен стақанға салып, 20 секундтай араластырыңыз.
■ Тағы 150 мл май қосып, қосымша 30-45 секунд араластырыңыз.

Алма қосылған балды бәліш

Бал мен алма қоспасы

Шағын стақанға (CNCM13ST1) арналған ингредиенттер:

– 80 г шіре бал (5°C)
– 20 г текше алма (10 мм)

Үлкен стақанға (CNCM13ST2) арналған ингредиенттер:

– 150 г шіре бал (5°C)
– 20 г текше алма (10 мм)

Құрал: пышақ

Әзірлеу

■ Ингредиенттерді стақанға салып, 2 секунд араластырыңыз.

Бәліш:

– 3 жұмыртқа
– 60 г сары май
– 100 г майда ақ ұн (405-түрі)
– 60 г ұнтақталған грек жаңғағы
– 1 шай қасық даршын
– 2 пакет ванилин шекері
– 1 шай қасық қопсытқыш
– 1 алма

■ Жұмыртқаларды ажыратыңыз.
■ Жұмыртқа ақуызын қатты шайқаңыз.
■ Жұмыртқа сарысын қантпен араластырып, содан кейін ақ нанды және **бал мен алма қоспасын** қосыңыз.
■ Ұн, ұнтақталған грек жаңғағы, даршын мен қопсытқышты бөлек ыдыста араластырыңыз. Ылғалды ингредиенттерге қосып араластырыңыз. Жұмыртқа ақуызын күрекшемен мұқият алыңыз.
■ Аспаздық өнімдерді пісіруге арналған тікбұрышты форманы (35 x 11 см) mit пісіруге арналған қағазбен бірге қойып, дайындалған қоспаны қосыңыз.
■ Алманы тазартып, дөңгелектеп тураңыз. Алма дөңгелектерін бәлішке үлестіріңіз.
■ Тұмшапешті 180°C температурасына дейін алдын ала қыздырып, бәлішті 30 минут пісіріңіз.

Қоқысқа тастау

Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Европалық 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.

Қолдану мысалдары

Нұсқау: төмендегі кестеде келтірілген уақыт мәндері толтыру көлеміне және ұсақтау дәрежесіне қарай өзгешеленетін, шамамен берілген мәндер болып табылады.

Азық-түлік	Құрал	Макс. мөлшер		Аралықтар саны (I)	Уақыт / секунд
		Шыны стақан	Пластик стақан	2sec 2sec 2sec	
Ақжелкен	Пышақ	40 г	30 г	5-15 (л)	
Сарымсақ, пияз	Пышақ	200 г	150 г	5-10 (л)	
Көкөністер / жемістер	Пышақ	200 г	200 г	10-15 (л)	
Бадам, грек жаңғағы	Пышақ	250 г	200 г		20-30 с
Ірімшік	Пышақ	200 г	150 г		20-30 с
Ет	Пышақ	200 г	200 г		15-25 с
Балалар тағамы	Пышақ	200 г	200 г		10-20 с
Құймаққа арналған қамыр	Пышақ	1,0 л	0,7 л		30-45 с
Коктейль	Пышақ	1,5 л	0,8 л		20-30 с
Шақпақталған мұз	Ice-Crush пышағы	200 г немесе шамамен 8 мұз текшесі		4-6 (л)	

Азық-түлік	Құрал	Макс. мөлшер		Аралықтар саны (I)	Уақыт / секунд
		Шыны стақан	Пластик стақан	2sec 2sec	
Жұмыртқа ақуызын шайқау	Миксер	4 жұмыртқа ақуызы			60-90 с
			4 жұмыртқа ақуызы		40-60 с
Кілегейді шайқау	Миксер	400 мл			15-20 с
			200 мл		15-20 с
қысқа қосу уақыты = азырақ мөлшер және/немесе төменірек ұсақтау дәрежесі ұзағырақ қосу уақыты = көбірек мөлшер және/немесе жоғарырақ ұсақтау дәрежесі					

Для вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.
Данный 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 пригоден только для измельчения или перемешивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. Сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.
Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Общие указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения током!
После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети. 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 он в себе несет. Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прежде чем поднять прибор или снять крышку, выньте штепсельную вилку из розетки. Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения чаши и при очистке. При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Сетевой кабель не должен проходить через острые края или горячие поверхности.

Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Опасность травмирования

⚠ Опасность поражения током!

Использовать прибор только с оригинальными принадлежностями. Не ставить стакан на горячую поверхность. Соблюдать осторожность при переработке горячих жидкостей. Жидкости могут разбрызгиваться при переработке. Не пользоваться прибором мокрыми руками, не держать под струей воды и не погружать в жидкости. Снимать блок привода только после остановки вращающихся деталей. Не оставлять работать прибор в порожнем состоянии. Категорически запрещается пользоваться прибором в перевернутом положении или разбирать его.

⚠ Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Нож брать всегда только за пластмассовую ручку. После выключения привод прибора еще движется некоторое время.

⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке пенящихся или горячих жидкостей заливать в пластмассовый стакан максимум 0,5 л, а в стеклянный стакан – 1,0 л.

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

Оглавление

Для вашей безопасности.....76
Общие указания по технике безопасности.....76
Указания по технике безопасности для данного прибора 77
Комплектный обзор 78
Эксплуатация 78
После работы.....79
Очистка.....79
Практические советы и рецепты 79
Утилизация.....81
Условия гарантийного обслуживания....81
Примеры использования.....82

В данной инструкции по эксплуатации описаны различные модели.

Комплектный обзор

➔ **Рисунок 1**

a Блок привода
Для включения и выключения прибора и для изменения режима работы
Постоянный режим работы
= прижать блок привода книзу
2sec 2sec 2sec Периодический режим работы **(I)**
= прижать блок привода книзу, удерживать в этом положении, отпустить – прижать книзу, удерживать в этом положении, отпустить

b Защитная крышка
Для закрывания стакана и крепления насадок – обеспечить правильное положение! Не допускать перекоса! Ввод в действие прибора возможен только при правильно установленной защитной крышке.

Насадки (в зависимости от модели)

c Нож
Для измельчения, например, зелени, репчатого лука, фруктов, овощей, сыра и мяса

d Диск для взбивания
Для взбивания сливок, белков, майонеза и молочной пены (холодное молоко, макс. 8 °C)

e Нож для измельчения льда
Для измельчения кубиков льда

Стакан (годится для микроволновой печи)

f из **пластмассы**
(вместимость: макс. 800 мл)

или

g из **стекла**
(вместимость: макс. 1500 мл)

Эксплуатация

➔ **Рисунки 2-6**

⚠ **Внимание!**
Измельчитель не пригоден для измельчения кофейных зерен, редьки или сахара. Перед переработкой удалить все твердые части (например, сухожилия, хрящи и кости из мяса). Продукты глубокой заморозки измельчать только с помощью ножа для измельчения льда.

Перед первым использованием очистить прибор и насадки.

- Полностью размотать сетевой кабель.
- Поставить стакан на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить насадку в стакан.
- Загрузить в стакан продукты. Следить за измерительной шкалой.
  ➔ **Рисунок 2-A**
- Установить защитную крышку – не допускать перекоса.
- Установить и зафиксировать блок привода. При отсутствии надлежащей фиксации прибор не запускается в работу.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Придерживая стакан одной рукой, прижать другой рукой блок привода: постоянный режим работы для мелкого измельчения и взбивания белков и сливок или периодический режим работы для измельчения, например, репчатого лука или фруктов, а также кубиков льда.

➔ **Рисунок 8**

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
Перед тем, как поднять прибор или снять крышку, выньте штепсельную вилку из розетки. Категорически запрещается пользоваться прибором в перевернутом положении или разбирать его.

После работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Снять блок привода и защитную крышку.
- Извлечь насадку, после чего вынуть продукты.

Очистка

⚠ **Опасность поражения током!**
Категорически запрещается погружать блок привода в воду и мыть в посудомоечной машине.

⚠ **Не исключена опасность травмирования!**
Категорически запрещается чистить нож голыми руками. Используйте щетку. Нож брать только за пластмассовую ручку.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протереть блок привода влажной материей, а затем вытереть насухо.
- Вымыть насадки, стакан и защитную крышку в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.

Указание. При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла. После измельчения репчатого лука или чеснока необходимо сразу очистить стакан.

Для хранения ➔ Рисунок 7

- Намотать сетевой кабель на блок привода.

Практические советы и рецепты

Приведенные ниже советы облегчат вам работу с прибором и позволят улучшить результаты. (➔ *«Примеры использования» см. стр. 82*)

Перед использованием прибора

– Мясо, сыр, сырые фрукты или овощи перед переработкой разрезать на кубики размером примерно 1 см.
– Зелень вымыть, удалить стебли и оставить на короткое время сушиться.
– Сыр охладить в холодильнике.
– Сухой хлеб нарезать кусочками
– Очистить мясо от хрящей, костей и сухожилий.
– Перед взбиванием белков стакан должен быть очищен от жира и высушен.

Овощной суп

Ингредиенты

– 1 морковь
– по одному небольшому кусочку сельдерея, лука-порея, цуккини, цветной капусты или овощей другого сорта
– 1 вареная картофелина средней величины
– ¾ л мясного бульона
– петрушка
– базилик (по желанию)
– соль
– черный перец
– 100 г сладких сливок
– 1 яичный желток

Насадка: нож

Приготовление

- Овощи почистить, помыть и крупно порезать.
- Вскипятить мясной бульон с овощами.
- Кипяченый суп и овощи загрузить в стакан и пюрировать.
- Пюрированный суп перелить обратно в кастрюлю, приправить зеленью, солью и перцем.
- Яичный желток и сладкие сливки перемешать и добавить, помешивая, в суп. После этого больше не варить.

Молочный коктейль

Ингредиенты

– 300 мл холодного молока
– 100 г клубники или других фруктов
– 1 пакетик ванильного сахара
– 2-3 ст. л. ванильного мороженого

Насадка: нож

Приготовление

■ Загрузить все ингредиенты в стакан и перемешать примерно 30 сек. Сразу подать на стол.

Салатная заправка

Ингредиенты

– 200 г сметаны
– 200 г йогурта
– 3 зубчика чеснока
– 2-3 ст. л. кетчупа
– щепотка соли
– сахар
– 3-6 ст. л. уксуса

Насадка: нож

Приготовление

■ Загрузить все ингредиенты в стакан и перемешать примерно 20 сек.

Майонез

Ингредиенты

– 1 яйцо
– 1 ст. л. горчицы
– 1 ст. л. уксуса
– соль
– перец
– 100 мл растительного масла и дополнительно еще 150 мл растительного масла

Насадка: диск для взбивания

Приготовление

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

■ Загрузить все ингредиенты в стакан со 100 мл растительного масла и перемешать примерно 20 сек.
■ Добавить 150 мл растительного масла и перемешать еще 30-45 сек.

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

Ингредиенты для небольшого стакана (CNCM13ST1):

– 80 г лесного меда (5 °C)
– 20 г яблок, нарезанных кубиками (10 мм)

Ингредиенты для большого стакана (CNCM13ST2):

– 150 г лесного меда (5 °C)
– 20 г яблок, нарезанных кубиками (10 мм)

Насадка: нож

Приготовление

■ Загрузить ингредиенты в стакан и смешивать 2 секунды.

Пирог:

– 3 яйца
– 60 г сливочного масла
– 100 г муки высшего качества (тип 405)
– 60 г молотых грецких орехов
– 1 ч. л. корицы
– 2 пакетика ванильного сахара
– 1 ч. л. пекарского порошка
– 1 яблоко

■ Отделить белки от желтков.
■ Яичные белки взбить в крепкую пену.
■ Яичные желтки взбить с сахаром, после чего добавить мягкое сливочное масло и **яблочно-медовую смесь**.
■ Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно лопаткой подмешать взбитые белки.
■ Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и уложить приготовленную смесь.
■ Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.
■ Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °C и выпекать пирог 30 минут.

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.

Примеры использования

Указание. Ниже в таблице приведены ориентировочные значения времени в зависимости от загружаемого количества и степени измельчения.

Продукты	Насадка	Максимальное количество		Количество интервалов (I)	Время в секундах
		Стеклянный стакан	Пластмассовый стакан		
Петрушка	Нож	40 г	30 г	5-15 (I)	
Чеснок, репчатый лук	Нож	200 г	150 г	5-10 (I)	
Овощи / фрукты	Нож	200 г	200 г	10-15 (I)	
Миндаль, грецкие орехи	Нож	250 г	200 г		20-30 с
Сыр	Нож	200 г	150 г		20-30 с
Мясо	Нож	200 г	200 г		15-25 с
Детское питание	Нож	200 г	200 г		10-20 с
Блинное тесто	Нож	1,0 л	0,7 л		30-45 с
Коктейль	Нож	1,5 л	0,8 л		20-30 с
Дробленый лед	Нож для измельчения льда	200 г или прим. 8 кубиков льда		4-6 (I)	
Взбивание яичных белков	Диск для взбивания	4 яичных белка			60-90 с
			4 яичных белка		40-60 с
Взбивание сливок	Диск для взбивания	400 мл			15-20 с
			200 мл		15-20 с

более короткое время включения = меньшее количество и/или более низкая степень измельчения
более длительное время включения = большее количество и/или более высокая степень измельчения

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.

أمثلة تطبيقية للاستخدام

ملحوظة: الفترات المذكورة في الجدول التالي تمثل قيمًا توجيهية تتعلق بكمية الملء ودرجة النعومة.

الطعام	أداة العمل	الكمية القصوى		عدد المرات (I) 2sec 2sec	الوقت / ثواني
		الوعاء الزجاجي	الوعاء البلاستيكي		
البقدونس	سكين	40 جم	30 جم	5-15 (I)	
الثوم، البصل	سكين	200 جم	150 جم	5-10 (I)	
الفاكهة / الخضروات	سكين	200 جم	200 جم	10-15 (I)	
اللوز، الجوز	سكين	250 جم	200 جم		20-30 ثانية
الجبن	سكين	200 جم	150 جم		20-30 ثانية
اللحوم	سكين	200 جم	200 جم		15-25 ثانية
طعام أطفال	سكين	200 جم	200 جم		10-20 ثانية
عجين بان كيك	سكين	1.0 لتر	0.7 لتر		30-45 ثانية
كوكتيل	سكين	1.5 لتر	0.8 لتر		20-30 ثانية
ثلج مفتت	سكين Ice-Crush	200 جم أو حوالي 8 مكعبات ثلج		4-6 (I)	
خفق البيض	قرص الخفق	4 زلال البيض			60-90 ثانية
			4 زلال البيض		40-60 ثانية
خفق القشدة	قرص الخفق	400 مل			15-20 ثانية
			200 مل		15-20 ثانية

فترة تشغيل أقصر = كمية أقل و/أو درجة تفتيت منخفضة
فترة تشغيل أطول = كمية أكبر و/أو درجة تفتيت عالية

تتبيلة السلطة

المكونات

- 200 جم قشدة رائبة
- 200 جم زبادي
- 3 فصوص ثوم
- 2-3 ملاعق كبيرة كاتشب
- رشة من الملح
- سكر
- 3-6 ملاعق كبيرة خل

أداة العمل: السكين

طريقة التحضير

- ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط لمدة 20 ثانية تقريبًا.

المايونيز

المكونات

- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل
- ملح
- فلفل أسود
- 100 مل زيت بالإضافة إلى 150 مل زيت آخر

الأداة: قرص الخفق

طريقة التحضير

يجب أن تتساوى درجات حرارة جميع المكونات.

- ضع المكونات مع 100 مل زيت في الوعاء وقم بالخلط لمدة 20 ثانية تقريبًا.
- أضف الـ 150 مل زيت، واستمر في الخلط لمدة ما بين 30 إلى 45 ثانية.

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

مكونات للوعاء الصغير (CNCM13ST1):

- 80 جم عسل بري (5 °م)
- 20 جم تفاح مكعبات (10 مم)

مكونات للوعاء الكبير (CNCM13ST2):

- 150 جم عسل بري (5 °م)
- 20 جم تفاح مكعبات (10 مم)

أداة العمل: السكين

طريقة التحضير

- ضع المكونات في الوعاء واخلطها لمدة 2 ثانية.

الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح

- افصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم و**خليط العسل والتفاح**.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البكينج باودر في وعاءٍ آخر. أضف للمكوِّنات الرطبة واخفقها معًا. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضَّر فيه.
- قشِّرْ التفاحة وقطعها إلى شرائح. وزِّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخِّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعك 30 دقيقة.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- انزع القابس الكهربائي.
- اخلع وحدة الموتور وغطاء الحماية.
- قم بإخراج أداة الاستخدام ثم الطعام.

التنظيف

⚠ خطر الصعق الكهربائي!
لا تغمر وحدة الموتور في الماء مطلقاً ولا تنظفها في غسالة الأطباق.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!
لا تنظّف السكين أبدًا بأيدٍ عارية. استخدم الفرشاة. يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من المقبض البلاستيكي.

- انزع القابس الكهربائي.
- امسح وحدة الموتور بقطعة قماش مبللة ثم جففها بالمسح.
- احرص على تنظيف الأدوات والوعاء وغطاء الحماية في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء جاري.

ملحوظة: مثلًا عند التعامل مع الكرنب الأحمر تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام. احرص على تنظيف الوعاءً فورًا بعد تقطيع البصل أو الثوم.

عند التخزين ← الصورة 7

- قم بلف كابل الكهرباء حول وحدة الموتور.

نصائح عملية ووصفات

قد تساعدكم النصائح التالية في استخدام الجهاز بصورة أسهل والحصول على نتائج أفضل.
(← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة 5)

قبل استخدام الجهاز:

- قم بتقطيع اللحم والجبن والفاكهة النيئة والخضروات إلى مكعبات بحجم 1 سم تقريبًا قبل معالجتها.
- اغسل الأعشاب وأزل السيقان وجففها قليلًا.
- قم بتبريد الجبن في الثلاجة.
- قم بتقطيع الخبز الجاف.
- انزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والأوتار.
- ينبغي أن يكون الوعاء خاليًا من الدهن وجافًا قبل خفق البيض.

حساء الخضروات

المكونات

- 1 جزرة
- قطعة صغيرة من كل من الكرفس والكرات والكوسة والقرنبيط أو من أي مجموعة خضروات أخرى
- 1 قطعة بطاطس مسلوقة متوسطة الحجم
- ¾ لتر حساء لحم
- البقدونس
- ريحان (حسب الرغبة)
- ملح
- فلفل أسود
- 100 جم كريمة حلوة
- 1 صفار (مح) بيض

أداة العمل: السكين

طريقة التحضير

- نظّف الخضروات واغسلها ثم قطعها إلى قطع كبيرة.
- سخّن حساء اللحم مع الخضروات.
- ضع الحساء المطهو والخضروات في الوعاء، ثم اهرسها.
- أعد الحساء المهروس إلى القِدر مرة أخرى، وأضف الملح والفلفل لإضفاء النكهة.
- قم بمزج صفار البيض مع الكريمة الحلوة ثم أضفهما إلى الحساء مع التقليب. لا تتركها تغلي أكثر من ذلك.

مشروب ميلك شيك

المكونات

- 300 مل لبن بارد
- 100 جم فراولة أو فاكهة أخرى
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 2-3 ملاعق كبيرة أيس كريم فانيلا

أداة العمل: السكين

طريقة التحضير

- ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط لمدة 30 ثانية تقريبًا. يُقدم فورًا.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Siemens. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل أمانكم وسلامتكم ar-1
تنبيهات سلامة عامة ar-1
تنبيهات للسلامة خاصة بهذا الجهاز ar-1
نظرة عامة ar-2
استخدام الجهاز ar-2
بعد الانتهاء من الاستخدام ar-3
التنظيف ar-3
نصائح عملية ووصفات ar-3
التخلص من الجهاز ar-4
شروط الضمان ar-5
أمثلة تطبيقية للاستخدام ar-5

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفا لطرز مختلفة.

نظرة عامة

← الصورة 1

a وحدة الموتور

لتشغيل وإيقاف الجهاز ولتغيير نمط التشغيل

••• ⟶ تشغيل دائم

= اضغط وحدة الموتور للأسفل

••• ⟶ 2sec ⟶ 2sec تشغيل متقطع **(I)**

= اضغط وحدة الموتور للأسفل، وثبّتها، ثم اتركها - اضغطها للأسفل، وثبتها، ثم اتركها

b غطاء الحماية

لغلق الوعاء وتثبيت الأداة - انتبه إلى الوضع الصحيح! لا تجعله مائلًا على الحافة! لا يمكن تشغيل الجهاز إلا في حالة تركيب غطاء الحماية في الوضع الصحيح.

الأدوات (على حسب الطراز)

c السكين

لتقطيع التوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجبن واللحم

d قرص الخفق

لخفق الكِريمة وبياض البيض والمايونيز وتحضير رغوة اللبن (لبن بارد، بحد أقصى 8° م)

e سكين Ice-Crush

لتفتيت مكعبات الثلج

الوعاء (مناسب للاستخدام في الميكروويف)

f البلاستيكي

(أقصى سعة 800 مل)

أو

g الزجاجي

(أقصى سعة 1500 مل)

استخدام الجهاز

← الصور 2-6

⚠ تنبيه هام!

القطاعة غير صالحة لتفتيت حبوب القهوة والفجل والسكر. يجب قبل المعالجة إزالة جميع الأجزاء الصلبة (عند اللحم مثلًا الأوتار والغضاريف والعظام). لا تقم بتفتيت المواد المجمدة إلا باستخدام سكين Ice-Crush.

احرص على تنظيف الجهاز والأدوات قبل الاستخدام لأول مرة.

- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ضع الوعاء على سطح مستوٍ ونظيف.
- أدخل الأداة في الوعاء.
- ضع المواد الغذائية في الوعاء. راعي في ذلك تدريج القياس. **← الصورة 2-A**
- ركّب غطاء الحماية - لا تجعله مائلًا على الحافة!
- ركّب وحدة الموتور، حتى تتعشّق. يحظر تشغيل الجهاز قبل تعشيقه بصورة صحيحة.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- أمسك الوعاء بإحدى يديك، واضغط بالأخرى على وحدة المحرك: استعمل التشغيل الدائم للتفتيت الناعم وخفق البيض أو الكريمة أو استعمل التشغيل المتقطع لتقطيع البصل مثلًا أو الفاكهة وكذلك لتفتيت مكعبات الثلج.

← الصورة 8

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

افصل القابس من الشبكة الكهربائية قبل أن ترفع الجهاز أو تنزع الغطاء. يحظر مطلقًا استخدام الجهاز واقفًا على رأسه أو القيام بتفكيكه.

من أجل أمانكم وسلامتكم

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك للحصول على إرشادات مهمة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزليّ الخاص والمحيط المنزليّ فقط. لا تستخدم الجهاز إلا لكميات المعالجة المنزلية ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مصمم فقط لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. ولا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. احتفظ بدليل الاستخدام من فضلك. وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

تنبيهات سلامة عامة

⚠ خطر الصعق الكهربائي

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية 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. هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدًا عن الأطفال. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يسمح بتنفيذ الأطفال لأعمال التنظيف والصيانة على جانب المستخدم. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائمًا إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. اجذب القابس من الشبكة الكهربائية قبل أن ترفع الجهاز أو تزيل الغطاء. احترس عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وعند القيام بالتنظيف. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقًا للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال كابل الكهرباء التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.

تنبيهات للسلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات

⚠ خطر الصعق الكهربائي

لا تشغل الجهاز إلا باستخدام الملحقات الأصلية. لا تضع الوعاء على أرضية ساخنة. وتوخى الحرص عند تحضير سوائل ساخنة. فالسوائل يمكن أن تتطاير أثناء تحضيرها. يحظر استخدام الجهاز بيدين مبتلتين أو وضعه تحت ماءٍ جارٍ أو غمره في سوائل. لا تنتزع وحدة المحرك إلا عندما تتوقف الأجزاء الدوَّارة عن الدوران. يحظر مطلقًا تشغيل الجهاز فارغًا. لا تستخدم الجهاز وهو واقفٌ على رأسه مطلقًا أو تقم بتفكيكه في هذه الوضعية.

⚠ خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد

يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من المقبض البلاستيكي. يظل الجهاز دائرًا لبرهة قصيرة بعد إيقاف تشغيله.

⚠ خطر الإصابة باكتواء

في حالة السوائل الساخنة أو المكوّنة للرغوة لا تضع أو تعالج أكثر من 0,5 لتر في الوعاء البلاستيكي أو 1,0 لتر في الوعاء الزجاجي.

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
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 044
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
mailto:service.uae@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/me
* Sun-Thu: 8.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

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
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*
mailto:customersupport.au@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/au
* Mo-Fr: 24 hours

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

BH Bahrain, مملكة البحرين
Bahrain Gas WLL
Bldg 725 / Road 117 / Block 701
Sheikh Salman Highway,
Tubli-701; Bahrain
Manama
Tel.: 01 753 11 11*
mailto:info@bahraingas.bh
* Sun-Thu: 8.00 am to 6.00 pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2962
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Siemens Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 500
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
Fax: 022 65 8128
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CZ Česká Republika, Czech Republic
Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách
www.siemens-home.bsh-group.com/cz/
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 042
mailto:opravy@bshg.com

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 28
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/dk

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 714
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Siemens@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A
PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 715
mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta
8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.
Manufacturer´s Service for Siemens Home Appliances.

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 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:serviceconsommateur.fr@
siemens-home.bsh-group.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.siemens-home.bsh-group.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.siemens-home.bsh-group.com/uk
Or call
Tel.: 0344 892 8999*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 600
Τηλέφωνο: 210 4277 701
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 (HK)
Toll free 0800 030 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:siemens.hk.service@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/hk

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.siemens-home.bsh-group.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.siemens-home.bsh-group.com/il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House,
Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103,
Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 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)
Tel.: 02 412 678 200
mailto:info.it@siemens-home.
bsh-group.com
www.siemens-home.bsh-group.com/it

LB Lebanon, لبنان
Tehaco s.a.r.l
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

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

BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.
Manufacturer´s Service for Siemens Home Appliances.

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
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.: 22 66 05 73
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/no

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 Бытовые Приборы”
Сервис от производителя
Малая 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 19 55 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Siemens-Service-SE@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/se

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete na webových stránkach
www.siemens-home.bsh-group.com/sk/
alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Príjem opráv
Tel.: +421 238 111 139
mailto:opravy@bshg.com

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
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 ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik 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.
rr. Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

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

BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.
Manufacturer´s Service for Siemens Home Appliances.

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 044 oder unter
siemens-info-line@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

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

09/15

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

Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен

Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ

تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG

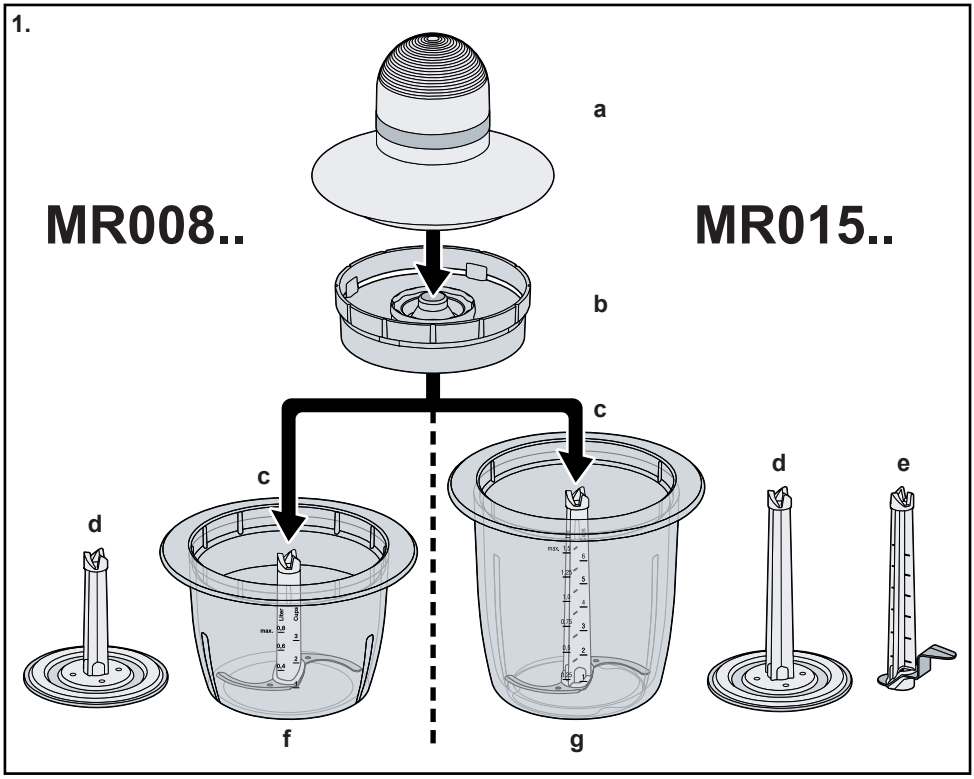
BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

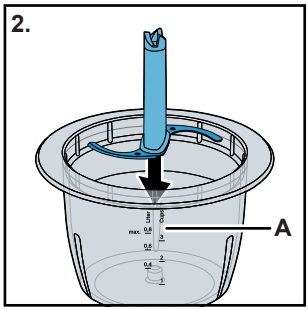
Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen
DE 0911 70 440 044
AT 0810 550 522
CH 0848 840 040

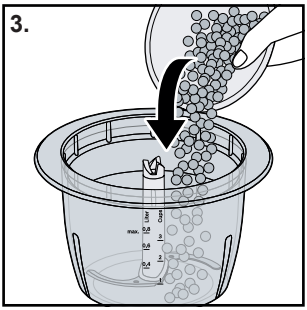
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

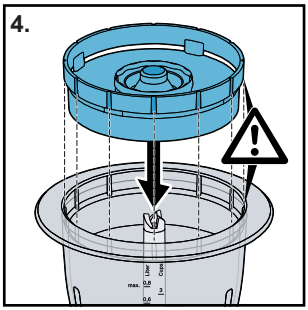
www.siemens-home.bsh-group.com

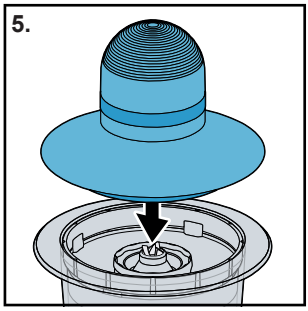
8001169490
(9909)

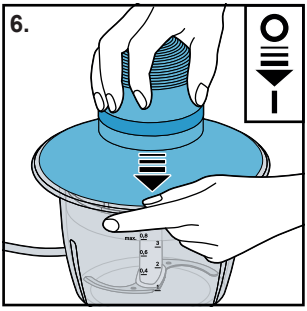

1.
a
MR008..
MR015..
b
c
c
d
d
e
f
g

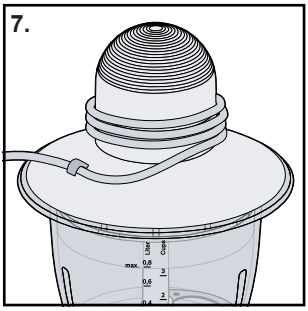
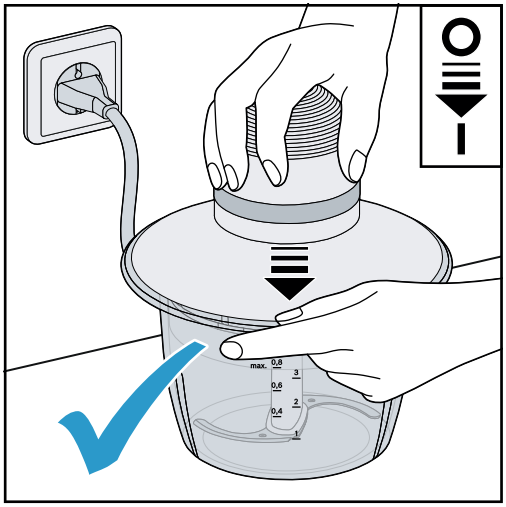
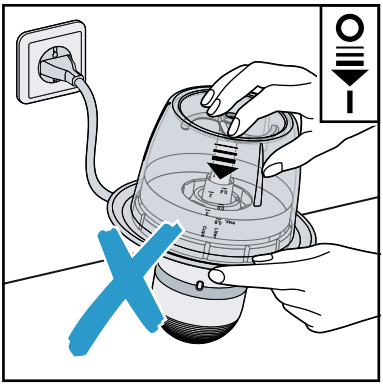
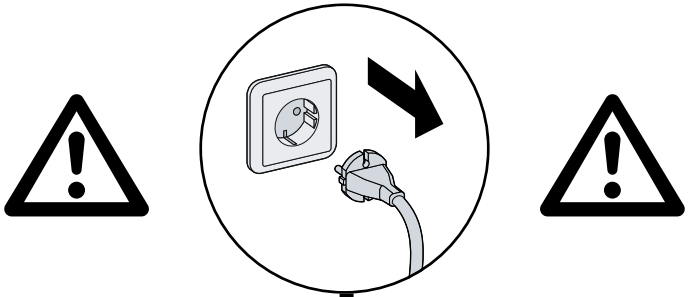
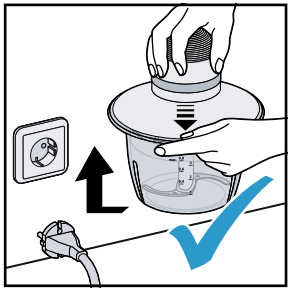
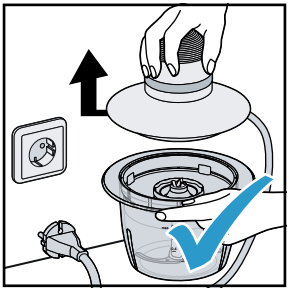

2.
A


3.


4.


5.


6.


7.

8.