

SIEMENS



MQ950..

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	Gebrauchsanleitung	5
en	Instruction manual	10
fr	Mode d'emploi	15
it	Istruzioni per l'uso	20
nl	Gebruiksaanwijzing	25
da	Brugsanvisning	30
no	Bruksanvisning	35
sv	Bruksanvisning	40
fi	Käyttöohje	45
el	Οδηγίες χρήσης	50
tr	Kullanım kılavuzu	56
kk	Пайдалану нұсқаулығы	63
ru	Инструкция по эксплуатации	69
ar	إرشادات الاستخدام	79

A**MQ 9501.**

1



M 0

min max

M 0 1 2 3 4

min max

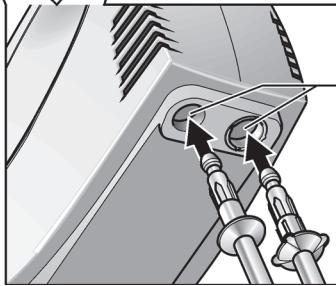
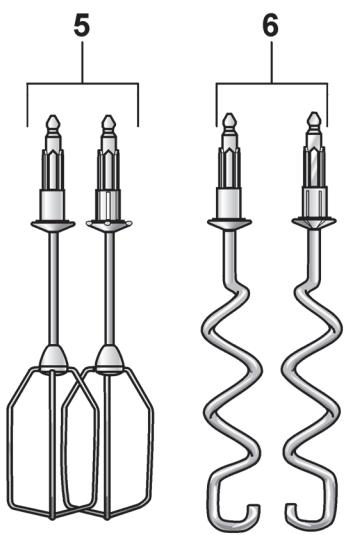
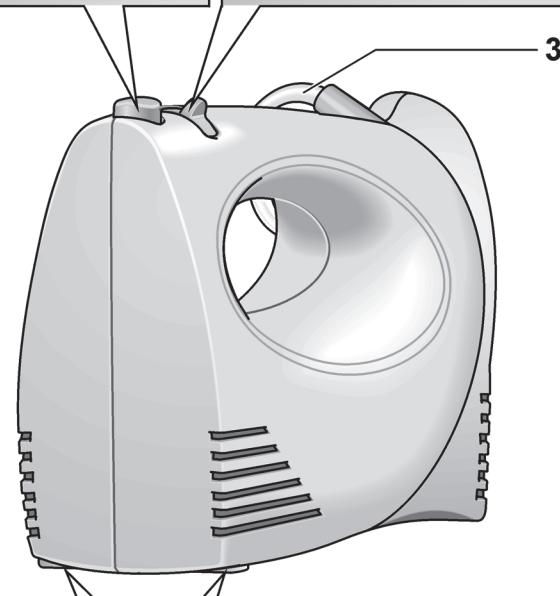
MQ 9502./9503.**2**

M 0

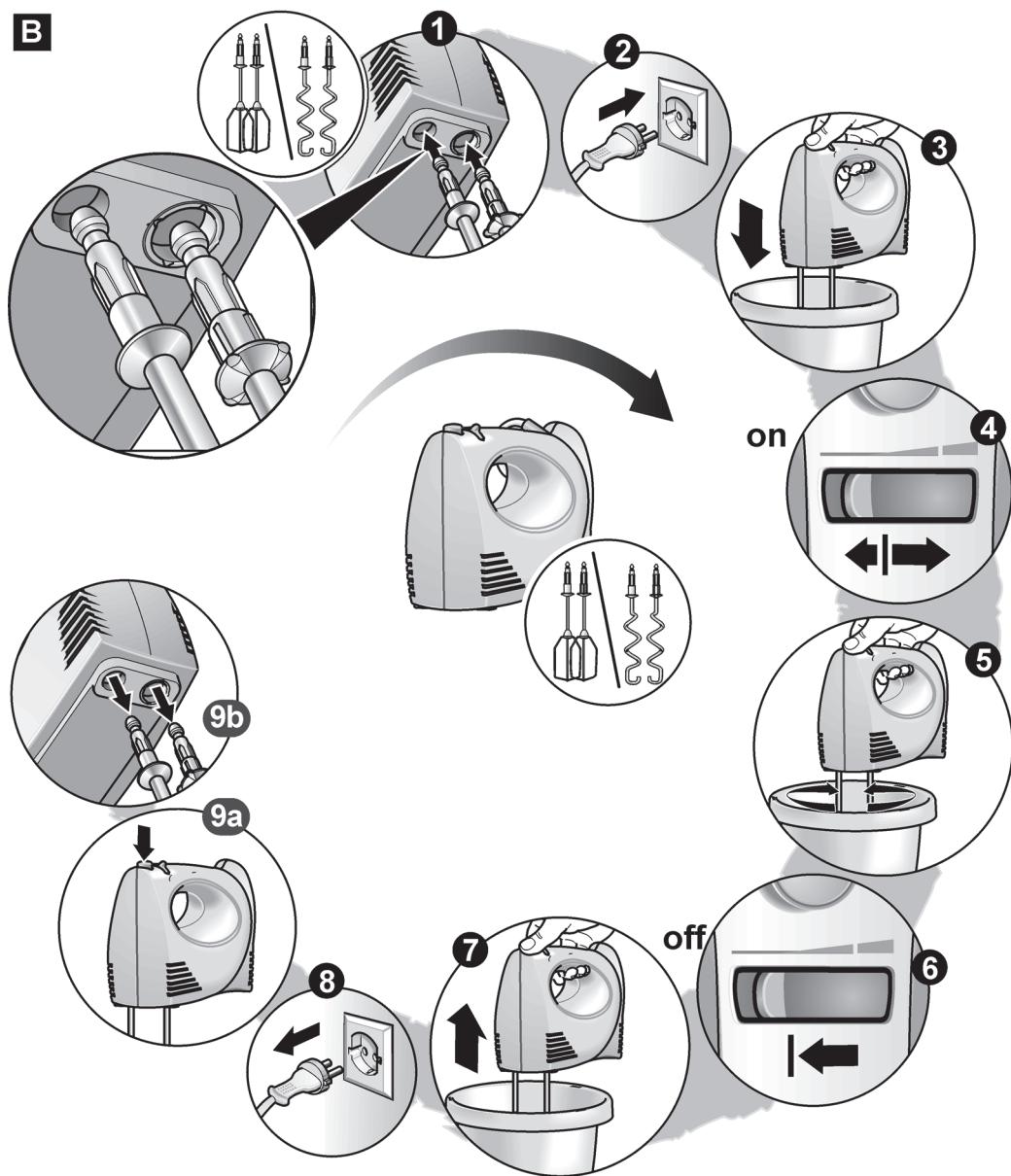
min max

M 0 1 2 3 4

min max



4

B**C**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Das Gerät ist geeignet zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten sowie zum Kneten von weichem Teig. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

Das Grundgerät niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ Verletzungsgefahr!

Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Das Gerät niemals länger eingeschaltet lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Antriebes abwarten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.

Niemals in rotierende Teile greifen. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen.

Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden. Nur Werkzeuge des gleichen Typs (z. B. 2x Knethaken) paarweise einsetzen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen.

⚠ Wichtig!

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

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. → „Nach der Arbeit / Reinigen“ siehe Seite 8

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

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Auf einen Blick.....	7
Bedienen	7
Nach der Arbeit / Reinigen.....	8
Rezepte	8
Entsorgung	9
Garantiebedingungen	9

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.

Auf einen Blick

→ Bild A

Grundgerät

1 Auswurftaste

Zum Abnehmen der Werkzeuge

2 Schalter + Momentschaltung (je nach Modell)

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.

0/off = ausgeschaltet

min/1 = niedrigste Drehzahl

max/4 = höchste Drehzahl

M = Momentschaltung

(höchste Drehzahl)

nach links drücken und festhalten

3 Netzkabel

4 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge

Werkzeuge

5 Rührbesen

6 Knethaken

Bei einigen Modellen:

7 Universalzerkleinerer

(separate Gebrauchsanleitung)

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten sind, kann er über den Kundendienst bestellt werden (Best.-Nr. 642828).

Bedienen

Grundgerät mit Werkzeugen

Mit den Werkzeugen wird ein besonders gutes Ergebnis bei folgenden Anwendungen erreicht:

Rührbesen

für Soßen, Eischnee, Kartoffelpüree, Cremes, Mayonnaise, Sahne und leichte Teige, wie z. B. Rührteig.

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Knethaken

für feste Massen wie Mürb-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Broteig.

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

⚠️ Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.

→ Bild B

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten andrücken.

Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden (siehe Bild B-1)!

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.

Stufe min/1, 2:

zum Einarbeiten und Untermischen.

Stufe max/3, 4:

zum Kneten und Schlagen.

- Nach der Arbeit Schalter auf **0/off** stellen und die Werkzeuge mit der Auswurftaste lösen und abnehmen.

Achtung:

Die Auswurftaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **0/off** steht.

Hinweis:

Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Nach der Arbeit / Reinigen

Wichtiger Hinweis

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

⚠ Achtung!

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

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge 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.

- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln (**Bild C**).

Rezepte

Schlagsahne

- 100 g-500 g
- Sahne $\frac{1}{2}$ bis 5 Minuten auf Stufe **max/4** - je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.

Eiweiß

- 1-5 Eiweiß
- Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Rührbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe **min/1** schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca. $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 60 ml Milch
- Alle Zutaten ca. $\frac{1}{2}$ Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Rührbesen verarbeiten.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100-125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. $\frac{1}{2}$ Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Knethaken verarbeiten.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Semmelbrösel
- Eier und Zucker 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** Schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe **min/1** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine $\frac{1}{2}$ Minute mit dem Rührbesen verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefezopf

Grundrezept

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 110 ml warme Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker
- 30 g zerlassenes und abgekühltes Fett
- Schale einer halben Zitrone, gerieben
- Alle Zutaten ca. $\frac{1}{2}$ Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Öl
- 125 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. $\frac{1}{2}$ Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Brotteig

Grundrezept

- 300 g Mehl
- 8 g Zucker
- 8 g Margarine
- 4 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 150 ml Wasser
- Alle Zutaten ca. $\frac{1}{2}$ Minute auf Stufe **min/1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **max/4** mit dem Knethaken verarbeiten.



Entsorgung



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



Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt.

Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

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

The appliance is suitable for stirring, beating and mixing soft foodstuffs and liquids, and for kneading soft dough. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!

Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Switch off the appliance immediately. Never leave the appliance unattended while it is switched on! Never leave the appliance switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Immediately after using the appliance, wait for it to stop. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Do not operate the appliance at idle speed. Keep hands clear of rotating parts. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only insert tools of the same type (e.g. 2x kneading hooks) in pairs.

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing.

⚠ Important!

The blender jug is not suitable for use in the microwave. It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. → “*After using the appliance / cleaning*” see page 13

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

Contents

Intended use.....	10
Important safety information.....	10
Overview.....	12
Operation.....	12
After using the appliance / cleaning.....	13
Recipes.....	13
Disposal.....	14
Guarantee.....	14

These operating instructions refer to various models.

Overview

→ Fig. A

Base unit

1 Ejector button

For removing the tools

2 Switch + fast and continuous operation

(for some models)

For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.

0/off = switched off

min/1 = slowest speed

max/4 = fastest speed

M = Instantaneous switching (maximum speed)

press to the left and hold in place

3 Power cord

4 Apertures for inserting the tools

Tools

5 Stirrer

6 Kneading hook

Some models:

7 Universal cutter

(separate operating instructions)

If the universal cutter is not included, it can be ordered from customer service (order no. 642828).

Operation

Base unit with tools

An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications:

Stirrers

for Sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hook

for stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.

The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.

⚠ Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

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

→ Fig. B

- Completely unwind the power cord.

- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position.

Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. B-1)!

- Insert the mains plug.

- Place the food in a suitable receptacle.

- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.

Settings min/1, 2:

for working in and mixing in.

Settings max/3, 4:

for kneading and beating.

- After working, set the switch to **0/off** and release and remove the tools with the ejector button.

Attention:

The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the **0/off** position.

Note:

Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

After using the appliance / cleaning

Important information

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

⚠ Warning!

Never immerse the base unit in water and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner!

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools 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.

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (Fig. C).

Recipes

Whipped cream

- 100 g-500 g
- Whip cream with the stirrer for $\frac{1}{2}$ to 5 minutes at setting **max/4** (depending on the quantity and properties of the cream).

Egg white

- 1 to 5 egg whites
- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting **max/4**.

Sponge mixture

Basic recipe



- 2 eggs
- 2-3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3-4 minutes at setting **max/4** until frothy.
- Switch appliance to setting **min/1**, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. $\frac{1}{2}$ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture



Basic recipe

- 2 eggs
- 125 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar or peel from $\frac{1}{2}$ lemon
- 125 g butter or margarine (room temperature)
- 250 g flour
- 1 packet of baking powder
- 60 ml of milk
- Using the stirrer, process all ingredients for approx. $\frac{1}{2}$ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry



Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. $\frac{1}{2}$ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Base for fruit flan

Basic recipe

- 2 eggs
- 125 g sugar
- 125 g ground hazelnuts
- 50 g breadcrumbs
- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting **max/4** until frothy.
- Switch appliance to setting **min/1**, add hazelnuts and breadcrumbs and process for $\frac{1}{2}$ minute with the stirrer

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

- 250 g flour
- 1 packets of dry yeast
- 110 ml warm milk
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 40 g sugar
- 30 g melted and cooled fat
- Grated rind of half a lemon
- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. $\frac{1}{2}$ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

- 250 g flour
- 1 packets of dry yeast
- 1 tsp. sugar
- 1 pinch of salt
- 3 tbs. oil
- 125 ml warm water
- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. $\frac{1}{2}$ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Bread dough

Basic recipe

- 300 g flour
- 8 g sugar
- 8 g margarine
- 4 g salt
- 1 packets of dry yeast
- 150 ml water
- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. $\frac{1}{2}$ minute at setting **min/1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **max/4**.



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.

Conformité d'utilisation

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 est conçu pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides ainsi que pour pétrir des pâtes molles. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incomptant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie

Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Brancher et utiliser l'appareil uniquement en conformité avec les indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'éviter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.

Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.

Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

⚠ Risques de blessures!

Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteindre l'appareil immédiatement. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des aliments. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires. Ne monter et détacher les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après son arrêt, l'appareil continue de tourner brièvement. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

Ne pas toucher les pièces en rotation. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement.

Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire (p. ex. 2 x crochet pétrisseur).

⚠ Risque de brûlure !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage.

⚠ Important !

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

Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ «Après le travail / Nettoyage» voir page 18

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

Sommaire

Conformité d'utilisation	15
Consignes de sécurité importantes	15
Vue d'ensemble	17
Utilisation	17
Après le travail / Nettoyage	18
Recettes	18
Mise au rebut	19
Garantie	19

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Vue d'ensemble

→ Figure A

Appareil de base

1 Touche d'éjection

Pour retirer les accessoires

2 Interrupteur à 5 positions + marche momentanée

Il sert à allumer et éteindre l'appareil et à adapter sa vitesse de fonctionnement.

0/off = appareil éteint

min/1 = vitesse la plus basse

max/4 = vitesse la plus élevée

M = marche momentanée

(à la vitesse la plus élevée)

pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position

3 Cordon d'alimentation

4 Orifices dans lesquels introduire les accessoires

Accessoires

5 Fouet mixeur

6 Crochet pétrisseur

Sur certains modèles :

7 Broyeur universel

(notice d'utilisation à part)

Si le broyeur universel ou l'accessoire mixeur rapide ne sont pas livrés d'origine, vous pouvez les commander via le service après-vente (n° de réf. 642828).

Utilisation

Appareil de base avec accessoires

Les accessoires permettent d'obtenir des résultats particulièrement bons dans les préparations suivantes :

Fouets mélangeur

pour les sauces, blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les crèmes, la mayonnaise, la crème et les pâtes légères telles que la pâte à cake.

Les fouets mélangeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisse.

Crochets pétrisseurs

pour les pâtes fermes telles que la pâte sablée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisse contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.

La quantité maximale que permet de traiter l'appareil est de 500 g de farine plus les ingrédients.

⚠ Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil de base et les accessoires.

→ Figure B

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Poser l'accessoire voulu sur l'appareil de base et pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Bien examiner la forme des pièces en plastique équipant les accessoires pour éviter de les confondre (voir figure B-1)!

- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduire les accessoires dans le récipient, puis amener l'interrupteur sur la position voulue.

Positions 1, 2 :

pour incorporer et mélanger.

Positions 3, 4, 5 :

pour pétrir et battre.

- Après utilisation de l'appareil, ramener l'interrupteur sur **0/off**, puis appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les enlever.

Attention !

La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0/off**.

Remarque :

toujours éteindre l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

Après le travail / Nettoyage

Remarque importante :

l'appareil ne nécessite aucune maintenance. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dommages et le maintient fonctionnel.

⚠ Attention !

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Les accessoires et le mixer batteur rapide vont au lave-vaisselle ; ils peuvent aussi être nettoyés à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.

Remarque :

lorsque vous préparez du chou rouge, par exemple, les pièces en plastique se teintent en rouge. Vous pourrez supprimer cette coloration à l'aide de quelques gouttes d'huile alimentaire.

- Le cordon d'alimentation peut être enroulé pour le ranger (**Figure C**).

Recettes

Crème battue

- 100-500 g de crème
- Travailler la crème avec le fouet mixeur pendant $\frac{1}{2}$ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position **max/4**.



Blancs d'œufs

- 1-5 blancs d'œufs
- Travailler les blancs pendant 2 à 5 minutes à la position **max/4** avec le fouet mixeur.



Pâte génoise

Recette de base

- 2 œufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de féculle
- éventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la féculle) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position **max/4**, jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
- Régler l'appareil sur le niveau **min/1**, incorporer la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake

Recette de base

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d' $\frac{1}{2}$ citron
- 125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 ml de lait
- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. $\frac{1}{2}$ minute sur la position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte sablée

Recette de base

- 125 g de beurre (à la température ambiante)
- 100-125 g de sucre



- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- éventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Fond de tarte aux fruits

Recette de base

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de noisettes moulues
- 50 g de chapelure
- Battre les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le mixeur réglé sur la position **max/4**.
- Régler l'appareil sur le niveau **min/1**, rajouter les noisettes et la chapelure, puis travailler le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 110 ml de lait tiède
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 30 g de matière grasse fonduة et refroidie,
- le zeste râpé d'un demi-citron
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel

- 3 cuillères à soupe d'huile
- 125 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

- 300 g de farine
- 8 g de sucre
- 8 g de margarine
- 4 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 150 ml d'eau
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **min/1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **max/4**.



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.



Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. L'apparecchio è adatto per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi, nonché impastare impasti morbidi. L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di collegamento alla rete, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

L'apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

⚠ Pericolo di lesioni!

Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento! Non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non appena viene spento l'apparecchio, attendere che l'ingranaggio si sia fermato. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo. Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto.

Non toccare mai le parti in rotazione. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che entrino fra gli utensili in rotazione.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi. Inserire in coppia due utensili dello stesso tipo (es. 2 ganci per impastare).

⚠ Pericolo di ustioni!

Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti da frullare bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione.

⚠ Importante!

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde. Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. → “Dopo il lavoro/pulizia” ved. pagina 23

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

Indice

Uso corretto	20
Importanti avvertenze di sicurezza	20
Panoramica	22
Uso	22
Dopo il lavoro/pulizia	23
Ricette	23
Smaltimento.....	24
Garanzia.....	24

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

Panoramica

→ Figura A

Apparecchio base

1 Pulsante di espulsione

per rimuovere gli utensili

2 Selettori a 5 velocità + funzionamento "pulse"

Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.

0/off = spento

min/1 = velocità minima

max/4 = velocità massima

M = funzionamento "pulse" (velocità massima), spingere l'interruttore verso sinistra e mantenere la posizione

3 Cavo d'alimentazione

4 Apertura posteriore con coperchio

Per inserire accessori, per es. asta frullatore rapido

Utensili

5 Frusta

6 Gancio impastatore

In alcuni modelli:

7 Mini tritatutto

(istruzioni per l'uso separate)

Se il mini-tritatutto o il frullatore rapido ad immersione non sono compresi nella fornitura, possono essere ordinati tramite il servizio assistenza clienti (codice d'ordine N° 642828).

Uso

Apparecchio base con utensili

Con gli utensili si raggiunge un risultato particolarmente buono nei seguenti impieghi:

Frusta

per salse, ghiaccio tritato, purè di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido per dolci soffici.

Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.

Gancio impastatore

per masse consistenti come pasta frolla, pasta lievitata e pasta di patate, nonché per impastare paste resistenti di carne tritata, paste alimentari o pasta per pane.

La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti.

⚠ Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione. Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo. Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.

- Al primo uso pulire l'apparecchio base e gli utensili.

→ Figura B

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

- Applicare l'utensile desiderato sull'apparecchio base e spingerlo fino all'arresto.

Per evitare confusioni, prestare attenzione alla forma degli elementi di plastica degli utensili (vedi figura B-1)!

- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.

Velocità 1, 2:

per incorporare e mescolare.

Velocità 3, 4, 5:

per impastare e montare.

- Dopo il lavoro disporre il selettore su **0/off** e staccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

Attenzione:

Il pulsante di espulsione non può essere azionato se il selettore non è disposto su **0/off**.

Attenzione: Spegnere sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.

Dopo il lavoro/pulizia

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

⚠ Attenzione!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con apparecchi a vapore!

- Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Pulire gli utensili e l'asta frullatore rapido in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

Avvertenza: durante la lavorazione per es. di cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

- Per conservare l'apparecchio, il cavo può essere avvolto (vedi figura C).

Ricette

Panna montata

- 100-500 g di panna
- Lavorare la panna con la frusta da $\frac{1}{2}$ a 5 minuti alla velocità **max/4**, a seconda della quantità e delle proprietà della panna.



Albumi

- 1-5 albumi
- Lavorare gli albumi da 2 a 5 minuti a livello **max/4** con la frusta.



Pasta biscotto

Ricetta base

- 2 uova
- 2-3 cucchiali acqua calda
- 100 g zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 70 g farina



- 70 g fecola
- eventualmente lievito in polvere
- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3-4 minuti alla velocità **max/4**.
- Comutare l'apparecchio alla velocità **min/1**, incorporare 1 cucchiaino alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. $\frac{1}{2}$ -1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

- 2 uova
- 125 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 1 bustina zucchero vanigliato o buccia di $\frac{1}{2}$ limone
- 125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
- 250 g farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 60 ml latte
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. $\frac{1}{2}$ minuto alla velocità **min/1**, poi ca. 3-4 minuti alla velocità **max/4**.



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

- 125 g burro (a temperatura ambiente)
- 100-125 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
- 250 g farina
- eventualmente lievito in polvere
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. $\frac{1}{2}$ minuto alla velocità **min/1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **max/4**.



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

- 2 uova
- 125 g zucchero
- 125 g nocciole macinate
- 50 g di pangrattato
- Montare a schiuma uova e zucchero per 3-4 minuti alla velocità **max/4**.
- Commettere l'apparecchio alla velocità **min/1**, aggiungere nocciole e pangrattato e lavorare per ½ minuto con la frusta per mescolare.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Treccia lievitata

Ricetta base

- 250 g farina
- 1 bustina di lievito secco
- 110 ml latte caldo
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- 40 g zucchero
- 30 g grasso sciolto e raffreddato
- Buccia di mezzo limone, grattugiata
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **min/1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **max/4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza

Ricetta base

- 250 g farina
- 1 bustina di lievito secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico sale
- 3 cucchiaia di olio
- 125 ml di acqua calda
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **min/1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **max/4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta per il pane

Ricetta base

- 300 g farina
- 8 g zucchero
- 8 g margarina
- 4 g sale
- 1 bustina di lievito secco
- 150 ml acqua
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **min/1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **max/4**.



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 validi 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.

Bestemming van het apparaat

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 geschikt voor het roeren, kloppen en mixen van zachte voedingsmiddelen en vloeistoffen, evenals voor het kneden van zacht deeg. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken.

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

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

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

⚠️ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals kookplaten.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.

Het basisapparaat nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken. Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

⚠ Gevaar voor letsel!

Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen. Het apparaat direct uitschakelen. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Het apparaat niet langer ingeschakeld laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Direct na gebruik van het apparaat wachten totdat de aandrijving stilstaat. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na. Het apparaat niet onbelast laten lopen.

Nooit in de draaiende onderdelen grijpen. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.

Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Alleen hulpstukken van hetzelfde type (zoals 2 kneedhaken) paarsgewijs aanbrengen.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed. Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking.

⚠ Belangrijk!

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
Het apparaat na elk gebruik of als het langere tijd niet is gebruikt, altijd volgens de beschrijving reinigen. → “*Na het werk/reinigen*” zie pagina 28

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

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	25
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	25
In één oogopslag	27
Bedienen	27
Na het werk/reinigen.....	28
Recepten	28
Afval.....	29
Garantie.....	29

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

In één oogopslag

→ Afb. A

Basisapparaat

1 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken

2 5-standen-schakelaar + momentschakeling

Voor in- en uitschakeling van het apparaat en aanpassen van de werksnelheid.

0/off = uitgeschakeld

min/1 = laagste toerental

max/4 = hoogste toerental

M = momentschakeling (hoogste toerental), naar links duwen en vasthouden

3 Aansluitsnoer

4 Opening in de achterzijde met sluiting

Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. staafmixer

Hulpstukken

5 Roergardes

6 Kneedhaken

Bij sommige modellen:

7 Universele fijnsnijder

(aparte gebruiksaanwijzing)

Indien de universele fijnsnijder of de staafmixer niet zijn meegeleverd, kunnen deze bij de klantenservice worden besteld (bestelnr. 642828).

Bedienen

Basisapparaat met hulpstukken

Met de hulpstukken wordt een bijzonder goed resultaat verkregen wanneer u ze als volgt gebruikt:

Roergarde

voor sauzen, geklopt eiwit, aardappelpuree, crème, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg.

Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

Kneedhaak

voor compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg.

De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.

⚠ Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpstukken worden gegrepen.

- Voor het eerste gebruik het basisapparaat en de hulpstukken reinigen.

→ Afb. B

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.

- Het gewenste hulpstuk op het basisapparaat plaatsen en aandrukken tot het vastklikt.

Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling te voorkomen (zie afb. B-1)!

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstukken in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.

Stand 1, 2:

voor toevoegen en vermengen.

Stand 3, 4, 5:

voor kneden en kloppen.

- Na afloop de schakelaar op **0/off** zetten, de hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.

Attentie:

De uitwerptoets werkt niet wanneer de schakelaar niet op **0/off** staat.

Aanwijzing: Basisapparaat altijd uitschakelen voordat u het uit de mixkom haalt.

Na het werk/reinigen

Belangrijke aanwijzing: Het apparaat is onderhoudsvrij. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het goed blijft werken.

⚠ Attentie!

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de vaatwasser. Gebruik geen stoomreiniger!

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Hulpstukken en staafmixer in de vaatwasser of met een borstel onder stromend water reinigen.

Aanwijzing: Bij de verwerking van bijv. rode kool ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

- De kabel kan worden opgewikkeld wanneer u het apparaat wilt opbergen (zie afb. C).

Recepten

Slagroom

- 100-500 g room
- Room ½ tot 5 minuten met de roergarde op stand **max/4** roeren (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).



Eiwit

- 1-5 eiwitten
- Eiwit 2 à 5 minuten met de roergardes op stand **max/4** verwerken.



Biscuitdeeg

Basisrecept

- 2 eieren
- 2-3 el heet water
- 100 g suiker
- 1 pakjes vanillesuiker
- 70 g bloem
- 70 g zetmeel
- eventueel bakpoeder



- Ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 3-4 minuten tot schuim kloppen met de roergarde op stand **max/4**.

- Apparaat op stand **min/1** zetten, het gezeefde meel en zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept



- 2 eieren
- 125 g suiker
- 1 snufje zout
- 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen
- 125 g boter of margarine (kamertemperatuur)
- 250 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 60 ml melk
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de roergarde op stand **min/1** roeren, daarna ca. 3-4 minuten op stand **max/4**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept



- 125 g boter (kamertemperatuur)
- 100-125 g suiker
- 1 ei
- 1 snufje zout
- wat citroenschil of vanillesuiker
- 250 g bloem
- eventueel bakpoeder
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **min/1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **max/4**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Bodem voor vruchtengebak

Basisrecept



- 2 eieren
- 125 g suiker
- 125 g gemalen hazelnoten
- 50 g paneermeel
- Eieren en suiker 3 à 4 minuten op stand **max/4** tot schuim kloppen.

- Apparaat op stand **min/1** zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en $\frac{1}{2}$ minuut met de roergades verwerken.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Broodvlecht

Basisrecept

- 250 g bloem



- 1 pakje gedroogde gist

- 110 ml warme melk

- 1 ei

- 1 snufje zout

- 40 g suiker

- 30 g gesmolten en afgekoeld vet

- schil van een halve citroen, geraspt

- Alle ingrediënten ca. $\frac{1}{2}$ minuut met de kneedhaak op stand **min/1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **max/4**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Pizzadeeg

Basisrecept

- 250 g bloem



- 1 pakje gedroogde gist

- 1 tl suiker

- 1 snufje zout

- 3 el olie

- 125 ml warm water

- Alle ingrediënten ca. $\frac{1}{2}$ minuut met de kneedhaak op stand **min/1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **max/4**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept

- 300 g bloem



- 8 g suiker

- 8 g margarine

- 4 g zout

- 1 pakje gedroogde gist

- 150 ml water

- Alle ingrediënten ca. $\frac{1}{2}$ minuut met de kneedhaak op stand **min/1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **max/4**.

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 garantieverwaarden 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.

Bestemmelsesmæssig brug

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

Apparatet er egnet til at røre, piske og mikse bløde fødevarer og væsker samt til at ælte blød dej. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

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

Vigtige sikkerhedshenvisninger

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

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

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.

Apparatet må kun tilsluttet og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

Dyp aldrig motorenheden i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altidafbrydes fra strømnættet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for at komme til skade!

Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Sluk straks for apparatet. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Lad kun apparatet være tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Vent, indtil motoren står helt stille efter brug af apparatet. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket. Brug ikke apparatet i tomgang. Stik aldrig fingrene ind i roterende dele. Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kommer ind i de roterende redskaber. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater. Anvend kun redskaber af samme type (f.eks. 2x æltekroge) parvist.

⚠ Fare for forbrænding!

Forsiktig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen.

⚠ Vigtigt!

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen. Rengør altid apparatet som beskrevet efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Efter brug/rengøring"* se side 32

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Siemens. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	30
Vigtige sikkerhedshenvisninger	30
Overblik	32
Betjening.....	32
Efter brug/rengøring	32
Opskrifter	33
Bortskaffelse	34
Reklamationsret.....	34

Denne brugsvejledningen beskriver forskellige modeller.

Overblik

→ Billede A

Motorenhed

1 Udkastningstast

Til fjernelse af redskaberne

2 5-trinskontakt + kortvarig drift

Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdshastigheden.

0/off = slukket

min/1 = laveste hastighed

max/4 = højeste hastighed

M = kortvarig drift (højeste hastighed), tryk mod venstre, og fasthold

3 Netkabel

4 Hækåbning med lås

Til isætning af tilbehør, f.eks. hurtigblenderstav

Redskaber

5 Røreris

6 Æltekrog

til nogle modeller:

7 Minihakker

(separat brugsanvisning)

Hvis minihakken eller hurtigblenderstaven ikke medfølger, kan de bestilles hos kundeservice (best.nr. 642828).

Betjening

Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

Røreris

til sovse, piskede æggehvider, kartoffelpure, cremer, mayonnaise, fløde og lette dej som f.eks. rørt dej.

Røreris er ikke egnert til forarbejdning af tunge dej.

Æltekroge

til faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tunge dej af hakket kød, pastadeje eller brøddej.

Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber. Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket. Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i de roterende redskaber.

- Rengør motorenheden og redskaberne før den første brug.

→ Billede B

- Træk hele netkablet ud.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden, og tryk det fast, indtil det falder i hak.

Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forvekslinger (se billede B-1)!

- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen, og stil apparatet på det ønskede trin.

Trin 1, 2:

til indarbejdning og blanding.

Trin 3, 4, 5:

til æltning og piskning.

- Stil kontakten på **0/off** efter brug, og løsn redskaberne med udkastningstasten, og fjern dem.

OBS:

Udkastningstasten kan ikke betjenes, hvis kontakten ikke står på **0/off**.

Bemærk: Sluk altid motorenheden, før den tages ud af fødevarerne.

Efter brug/rengøring

Vigtig bemærkning: Apparatet er vedligeholdesesfrift. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

⚠ OBS!

Dyp aldrig motorenheden i vand, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen dampreser!

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Rengør redskaberne og hurtigblenderstaven i opvaskemaskinen eller med en børste under rindende vand.

Bemærk: Ved forarbejdning af f.eks. rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

- Kablet kan vikles op, før apparatet opbevares (se **billede C**).

Opskrifter

Flødeskum

- 100-500 g fløde
- Forarbejd fløden med røreriset i $\frac{1}{2}$ til 5 minutter på trin **max/4**, afhængigt af flødens mængde og egenskaber.



Æggehvider

- 1-5 æggehvider
- Forarbejd æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin **max/4** med rørerisene.



Lagkagedej

Grundopskrift

- 2 æg
- 2-3 spsk. varmt vand
- 100 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 70 g mel
- 70 g maizenamel
- evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** med røreriset, til det skummer.
- Stil apparatet på trin **min/1**, og til sæt sigtet mel og maizenamel skevis i løbet af ca. $\frac{1}{2}$ til 1 minut.



Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Rørt dej

Grundopskrift

- 2 æg
- 125 g sukker
- 1 knsp. salt
- 1 brev vaniljesukker eller skal af $\frac{1}{2}$ citron
- 125 g smør eller margarine (stuetemperatur)
- 250 g mel
- 1 brev bagepulver
- 60 ml mælk
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. $\frac{1}{2}$ minut på trin **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** med røreriset.



Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- en smule citronskal eller vaniljesukker
- 250 g mel
- evt. bagepulver
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. $\frac{1}{2}$ minut på trin **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** med æltekrogen.



Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Bund til frugttærte

Grundopskrift

- 2 æg
- 125 g sukker
- 125 g malede hasselnødder
- 50 g rasp
- Pisk æg og sukker i 3-4 minutter på trin **max/4**, til det skummer.
- Stil apparatet på trin **min/1**, kom hasselnødder og rasp i, og forarbejd det hele i $\frac{1}{2}$ minut med røreriset.



Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Gærfletbrød

Grundopskrift

- 250 g mel
- 1 brev tørgær
- 110 ml varm mælk
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- 40 g sukker
- 30 g smeltet og afkølet fedt
- Skal af en halv citron, revet
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** med æltekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Pizzadej

Grundopskrift

- 250 g mel
- 1 brev tørgær
- 1 tsk. sukker
- 1 knsp. salt
- 3 spsk. olie
- 125 ml varmt vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** med æltekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift

- 300 g mel
- 8 g sukker
- 8 g margarine
- 4 g salt
- 1 brev tørgær
- 150 ml vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **min/1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **max/4** med æltekrogen.



Bortskaffelse



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



Reklamationsret

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



Indsendelse til reparation

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Apparatet er egnet til røring, pisking og blanding av myke næringssmidler og væsker samt elting av myk deig. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare!

Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren. plater på komfyren. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.

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

⚠ Fare for skade!

Dette apparatet må aldri koplet til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!

Apparatet må ikke være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Vent til drevet har stanset rett etter at apparatet har vært i bruk. Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen fortsetter apparatet å gå en kort tid.

Apparatet må ikke brukes på tomgang.

Grip aldri inn i roterende deler. Langt hår eller løse klær må beskyttes slik at de ikke kan komme i berøring med roterende verktøy.

Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør.

Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Sett kun inn verktøy av samme type (f.eks. 2x eltekroker) parvis.

⚠ Fare for forbrenning!

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksingten.

⚠ Viktig!

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Apparatet må rengjøres som beskrevet etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → "Etter arbeidet/rengjøring" se side 38

Gratulerer med ditt nye Siemens-produkt. Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettseite.

Innhold

Korrekt bruk	35
Viktige sikkerhetsanvisninger	35
En oversikt.....	37
Betjening.....	37
Etter arbeidet/rengjøring	38
Oppskrifter	38
Avfallshåndtering	39
Garanti.....	39

I denne bruksveileningen blir forskjellige modeller beskrevet.

En oversikt

→ Bilde A

Basisapparat

1 Utkastknapp

For å ta ut verktøyene

2 5-trinns bryter + momentkobling

For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.

0/off = utkoblet

min/1 = laveste turtall

max/4 = høyeste turtall

M = momentkobling (høyeste turtall), trykkes mot venstre og holdes

3 Strømkabel

4 Åpning bak med deskel

for å sette inn tilbehør, f.eks.
hurtigmiksestav

Verktøy

5 Rørepinne

6 Eltekrok

På noen modeller:

7 Universalkutter

(separat bruksanvisning)

Dersom universalkutter eller
hurtigmiksestav ikke er med i leveringen,
kan disse bestilles over kundeservice
(best. nr. 642828).

Betjening

Basisapparat med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

Rørepinner

for sauser, stivpisket eggehvit, potetmos, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørt deig.

Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

Eltekroker

for faste masser som mør-, gjær- og potetdeig samt for blanding av tunge kjøttdeiger, pate- eller brøddeig.

Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

⚠ Fare for skade på grunn av roterende drev!

Det må aldri gripes i de roterende verktøyene. Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen går apparatet etter i kort tid. Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

- Før første gangs bruk må basisapparatet og verktøyene rengjøres.

→ Bilde B

- Strømkabelen vikles helt ut.
- Sett det ønskede verktøyet på basisapparatet og trykk det inn til det går i lås.

Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling (se bilde B-1).

- Sett i støpselet.
- Ha matvarene i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles inn på ønsket trinn.

Trinn 1, 2:

for innarbeiding og innblanding.

Trinn 3, 4, 5:

for elting og pisking.

- Etter arbeidet stilles bryteren på **0/off** og verktøyene løsnes med utkastknappen og tas ut.

OBS:

Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på **0/off**.

Merk: Basisapparatet må alltid slås av, før det blir tatt ut av massen.

Etter arbeidet/rengjøring

Viktig merknad: Apparatet er vedlikeholdsfrift. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

⚠️ OBS:

Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser!

- Trekk ut støpselet.
- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørr.
- Verktøyene og hurtigmikkestaven rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

Merk: Når du arbeider med f.eks. rødkål, oppstår det misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

- For oppbevaring kan kabelen vikles opp (se bilde C).

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

- 100-500 g fløte
- Fløte bearbeides med rørepinnen i $\frac{1}{2}$ til 5 minutter på trinn **max/4** – alt etter mengden og egenskapene til fløten.

Eggehvit

- 1-5 eggehvitter
- Eggehvitene bearbeides med rørepinnen 2 til 5 minutter på trinn **max/4**.

Sukkerbrødrøre

Grunnoppskrift



- 2 egg
- 2-3 ss varmt vann
- 100 g sukker
- 1 pk vaniljesukker
- 70 g mel
- 70 g potetmel
- ev. bakepulver
- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnen i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4**.
- Apparatet stilles på trinn **min/1**, siktet mel og potetmel blandes inn i ca. $\frac{1}{2}$ til 1 minutt med èn skje av gangen.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Rørt deig

Grunnoppskrift



- 2 egg
- 125 g sukker
- 1 klype salt
- 1 pk vaniljesukker eller skall av $\frac{1}{2}$ sitron
- 125 g smør eller margarin (romtemperatur)
- 250 g mel
- 1 pk bakepulver
- 60 ml melk
- Bearbeid alle ingrediensene i ca. $\frac{1}{2}$ minutt på trinn **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** med rørepinnen.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Mørdeig

Grunnoppskrift



- 125 g smør (romtemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 egg
- 1 klype salt
- litt skall av sitron eller vaniljesukker
- 250 g mel
- ev. bakepulver
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. $\frac{1}{2}$ minutt på trinn **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Deig for fruktkakebunn

Grunnoppskrift

- 2 egg
- 125 g sukker
- 125 g malte hasselnøtter
- 50 g brødrasp
- Egg og sukker piskes i 3-4 minutter på trinn **max/4** til de skummer.
- Apparatet stilles på trinn **min/1**, hasselnøttene og brødraspet tilsettes og det hele bearbeides i $\frac{1}{2}$ minut med rørepinnen.

Største mengde: 2 x grunnoppsskriften

Kringle

Grunnoppskrift

- 250 g mel
- 1 pk tørrgjær
- 110 ml varm melk
- 1 egg
- 1 klype salt
- 40 g sukker
- 30 g smeltet og avkjølt fett
- skall av en halv sitron, revet
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. $\frac{1}{2}$ minut på trinn **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppsskriften

Pizzadeig

Grunnoppskrift

- 250 g mel
- 1 pk tørrgjær
- 1 ts sukker
- 1 klype salt
- 3 ss olje
- 125 ml varmt vann
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. $\frac{1}{2}$ minut på trinn **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppsskriften



Brøddeig

Grunnoppskrift

- 300 g mel
- 8 g sukker
- 8 g margarin
- 4 g salt
- 1 pk tørrgjær
- 150 ml vann
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. $\frac{1}{2}$ minut på trinn **min/1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **max/4** med eltekroken.



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

Det tas forbehold om endringer.



Användning för avsett ändamål

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

Apparaten lämpar sig för omrörning, vispning och blandning av mjuka matvaror och vätskor och för knådning av mjuka degar. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

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

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

Risk för elektrisk stöt och brand!

Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylden.

Använd denbara om nätkabeln och apparaten är oskadade.

Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Sänk aldrig ned motordelen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

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 uppkomma.

⚠ Risk för personskador!

Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll. Vid ett strömbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet. Stäng omedelbart av apparaten. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång! Låt aldrig apparaten vara igång längre än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Omedelbart efter att du har använt apparaten måste du vänta tills motorn står stilla. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Du får bara sätta fast och lossa verktygen när apparaten står stilla. Den fortsätter att gå en kort stund efter att den har stängts av. Låt inte apparaten gå på tomgång.

Stoppa aldrig ned handen i roterande delar. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen.

Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltilbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater. Använd bara verktyg av samma typ (t.ex. 2 st degkrokar) parvis.

⚠ Risk för brännskador!

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror. De kan stänka omkring under mixningen.

⚠ Viktigt!

Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn. Rengör ovillkorligen apparaten enligt beskrivningen efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid.

→ "Efter arbetet/Rengöring" se sidan 42

Vi gratulerar dig till ditt köp av
en ny apparat från Siemens. Mer
information om våra produkter finns på
vårInternet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål	40
Viktiga säkerhetsanvisningar	40
Översikt	42
Användning	42
Efter arbetet/Rengöring	42
Recept	43
Avfallshantering	44
Konsumentbestämmelser	44

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller.

Översikt

→ Figur A

Motordel

1 Lossningsknapp

För att ta av verktygen

2 5-stegsreglage + momentläge

För start och stopp av apparaten och justering av arbets hastigheten.

0/off = avstängd

min/1 = längsta varvtal

max/4 = högsta varvtal

M = momentläge (högsta varvtal), tryck reglaget åt vänster och håll det intryckt

3 Nätkabel

4 Bakre öppning med lock

för insättning av tillbehör,
t.ex. snabbmixerstav

Verktyg

5 Grovvispar

6 Degkrokar

på vissa modeller:

7 Minihackare

(separat bruksanvisning)

Om minihackaren eller snabbmixerstaven inte medföljer leveransen kan du beställa dem via kundtjänsten (Best.nr. 642828).

Användning

Motordel med verktyg

Med verktygen får du särskilt bra resultat vid följande användningssätt:

Grovvispar

för såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lättad degar som t.ex. sockerkakssmet.

Grovvisarna lämpar sig inte för bearbetning av tjocka degar.

Degkrokar

för fasta massor, t.ex. mör-, jäst- och potatisdeg, och för att blanda grov kötfärssmet, pastejer eller bröddegar.

Maximal bearbetningsmängd är 500 g mjöl och ingredienser.

⚠ Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg. Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen.

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

→ Figur B

- Rulla ut nätkabeln helt.

- Sätt önskat verktyg på motordelen och tryck på det tills det snäpper fast.

Observera formen hos verktygens plastdelar så att du inte förväxlar dem (se figur B-1)!

- Sätt in stickkontakten.

- Lägg matvarorna i ett lämpligt kärl.

- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten i önskat läge.

Läge 1, 2:

för inblandning och omrörning.

Läge 3, 4, 5:

för knådning och vispning.

- Ställ reglaget i läge **0/off** efter arbetet och lossa och ta ut verktygen med lossningsknappen.

Varning:

Du kan bara använda lossningsknappen om reglaget står i läge **0/off**.

Anmärkning: Stäng alltid av motordelen innan du tar ut den ur blandningen.

Efter arbetet/Rengöring

Viktigt påpekande: Apparaten är underhållsfri. Genom grundlig rengöring skyddar du apparaten mot skador och bevarar funktionsdugligheten.

⚠ Varning!

Doppa aldrig motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd inte ångrengöring!

- Ta ut stickkontakten.
- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr
- Diska verktygen och snabbmixerstaven i maskin eller med en borste under rinnande vatten.

Anmärkning: Vid bearbetning av t.ex. rödkål kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

- Nätkapeln kan rullas up för förvaring (se figur C).

Recept

Vispgräddé

- 100-500 g gräddé
- Vispa grädden $\frac{1}{2}$ - 5 minuter med grovvisarna i läge **max/4**, allt efter mängden av gräddé och dess egenskaper.

Äggvita

- 1-5 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna 2-5 minuter i läge **max/4** med grovvisarna.

Biskvideg

Grundrecept

- 2 ägg
- 2-3 msk hett vatten
- 100 g socker
- 1 paket vaniljsocker
- 70 g mjöl
- 70 g potatismjöl
- ev. bakpulver
- Vispa ingredienserna (utom mjöl och potatismjöl) till skum med grovvisarna, cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.
- Ställ apparaten i läge **min/1** och blanda ned siktat mjöl och potatismjöl skedvis under cirka $\frac{1}{2}$ - 1 minut.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet

Grundrecept

- 2 ägg
- 125 g socker
- 1 nypa salt
- 1 litet paket vanillinsocker eller skalet av $\frac{1}{2}$ citron
- 125 g smör eller margarin (rumsvarmt)
- 250 g mjöl
- 1 paket bakpulver
- 60 ml mjölk
- Bearbeta alla ingredienser med grovvisarna cirka $\frac{1}{2}$ minut i läge **min/1**, därefter cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

- 125 g smör (rumsvarmt)
- 100-125 g socker
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- litet citronskal eller vaniljsocker
- 250 g mjöl
- ev. bakpulver
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka $\frac{1}{2}$ minut i läge **min/1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Frukttårtbotten

Grundrecept

- 2 ägg
- 125 g socker
- 125 g malda hasselnötter
- 50 g ströbröd
- Vispa ägg och socker till skum 3-4 minuter i läge **max/4**.
- Ställ apparaten i läge **min/1**, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta i cirka $\frac{1}{2}$ minut med grovvisarna.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet



Vetelängd**Grundrecept**

- 250 g mjöl
- 1 paket torrjäst
- 110 ml varm mjölk
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- 40 g socker
- 30 g smält och svalnat fett
- Rivet skal från en halv citron
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka $\frac{1}{2}$ minut i läge **min/1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet**Pizzadeg****Grundrecept**

- 250 g mjöl
- 1 paket torrjäst
- 1 tsk socker
- 1 nypa salt
- 3 msk olja
- 125 ml fingervarmt vatten
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka $\frac{1}{2}$ minut i läge **min/1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet**Bröddeg****Grundrecept**

- 300 g mjöl
- 8 g socker
- 8 g margarin
- 4 g salt
- 1 paket torrjäst
- 150 ml vatten
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka $\frac{1}{2}$ minut i läge **min/1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **max/4**.

**Avfallshantering**

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

**Konsumentbestämmelser**

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

Rätt till ändringar förbehålls.



Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsitellyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Laite soveltuu pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä pehmeän taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsitellyyn. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

⚠ Sähköisku- ja palovaara!

Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

Liitä laite ainoastaan tyypikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Kytke laite heti pois päältä. Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Käytön jälkeen odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kiinnitä ja irrota varusteita vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite käy vielä jonkin aikaa pysäytämisen jälkeen. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.

Älä koske pyöriviin osiin. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita. Käytä pareittain vain samantyyppisiä varusteita (esim. 2 taikinakoukkua).

⚠ Palovamman vaara!

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana.

⚠ Tärkeää!

Kulho ei sovellu mikroaaltounikäyttöön.

Laitte on ehdottomasti puhdistettava ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan.

→ "Käytön jälkeen/puhdistus" katso sivu 48

Onneksi olkoon, valintasi on Siemens.
Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö	45
Tärkeitä turvallisuusohjeita	45
Yhdellä silmäyksellä	47
Käyttö	47
Käytön jälkeen/puhdistus	48
Reseptit	48
Jätehuolto	49
Takuu	49

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva A

Peruslaite

1 Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen

2 5-asentoinen kytkin + pitoasento

Laitteen päälle- ja poiskytkentää ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.

0/off = poiskytketty

min/1 = alhaisin käyttönopeus

max/4 = suurin käyttönopeus

M = pitoasento (suurin käyttönopeus), paina vasemmalle ja pidä painettuna

3 Liitäntäjohto

4 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa

lisälaitteiden kiinnittämiseen
(esim. sauvasekoitin)

Varusteet

5 Vispilä

6 Taikinakoukut

Joissakin malleissa:

7 Minileikkuri

(erillinen käyttöohje)

Mikäli minileikkuri tai sauvasekoitin eivät kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata ne asiakaspalvelusta (tilausnro 642828).

Käyttö

Peruslaite ja sen varusteet

Loppuloksesta tulee erittäin hyvä, kun käytät varusteita niiden käyttötarkoitukseen mukaisesti:

Vispilät

Kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikanan, valmistamiseen. Vispilät eivät sovellu paksun taikanan alustamiseen.

Taikinakoukut

Kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikanan vaivaamiseen

sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikanan sekoittamiseen.

Suurin sallittu käsitellymäärä on 500 g jauhoja ja lisääineksiä.

⚠ Varo pyörivää käytölläiintää – loukaantumisvaara!

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin. Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

→ Kuva B

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.

- Aseta haluamasi varuste peruslaitteeseen ja paina kiinni, niin että se lukittuu paikalleen.

Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (katso kuva B-1)!

- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallesi nopeudelle.

Teho 1, 2:

alustava ja kevyt sekoitus.

Teho 3, 4, 5:

vaivaamisen ja vatkaus.

- Aseta käytön jälkeen valitsin asentoon **0/off**, paina vapautuspainiketta ja irrota varusteet.

Huomio:

Vapautuspainike ei toimi, jollei valitsin ole asennossa **0/off**.

Huomautus: Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoittavista aineksista.

Käytön jälkeen/puhdistus

Tärkeää huomautus: Laite ei tarvitse huoltoa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin.

⚠️ Huomio!

Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta!

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Pese varusteet ja sauvasekoitin astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.

Huomautus: Jos esimerkiksi punakaalista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

- Voit kiertää liitäntäjohdon laitteen ympärille säilytyksen ajaksi (katso kuva C).

Reseptit

Kermavaahto

- 100-500 g kermaa
- Vatkaa kerma vaahdoksi vispilöillä ½-5 minuutin ajan nopeudella **max/4** (kermamääärän ja -laadun mukaan).

Valkuainen

- 1-5 munanvalkuaisista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöillä 2-5 minuutin ajan teholla **max/4**.

Sokerikakkutaikina

Perusohje

- 2 kananmunaa
- 2-3 rkl kuumaa vettä
- 100 g sokeria
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 70 g jauhoja
- 70 g perunajauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vatkaa ainekset (jauhoja ja perunajauhoja lukuunottamatta) vaahdoksi vispilöillä noin 3–4 minuutin ajan teholla **max/4**.

- Kytke laite teholle **min/1**, sekoita joukkoon siivilöidyt jauhot ja perunajauhot lusikallinen kerrallaan noin ½-1 minuutin aikana.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

- 2 kananmunaa
- 125 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 1 pussi (= 2 tl) vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori
- 125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 250 g jauhoja
- 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
- 60 ml maitoa
- Vaivaa vispilöillä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **min/1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Murotaikina

Perusohje

- 125 g voita (huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
- 250 g jauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **min/1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Hedelmäkakkujen pohja

Perusohje

- 2 kananmunaa
- 125 g sokeria
- 125 g jauhettuja hasselpähkinöitä
- 50 g korppujauhoja
- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 3-4 minuutin ajan teholla **max/4**.
- Kytke laite teholle **min/1**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pullapitko

Perusohje

- 250 g jauhoja
- 1 pussi kuivahiiavaa
- 110 ml lämmintä maitoa
- 1 kananmunaa
- 1 ripaus suolaa
- 40 g sokeria
- 30 g sulatettua ja jäähdyttää rasvaa
- Puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia
noin ½ minuuttia teholla **min/1**, sitten
noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pizzataikina

Perusohje

- 250 g jauhoja
- 1 pussi kuivahiiavaa
- 1 tl sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 3 rkl öljyä
- 125 ml lämmintä vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia
noin ½ minuuttia teholla **min/1**, sitten
noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

- 300 g jauhoja
- 8 g sokeria
- 8 g margariinia
- 4 g suolaa
- 1 pussi kuivahiiavaa
- 150 ml vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia
noin ½ minuuttia teholla **min/1**, sitten
noin 3-4 minuuttia teholla **max/4**.



Jätehuolto



Hävitä pakaus 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 jätehuollossa saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.



Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.



Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Η συσκευή είναι κατάλληλη για ανάδευση, χτύπημα και ανάμειξη μαλακών τροφίμων και υγρών καθώς και για ζύμωμα μαλακιάς ζύμης. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.

Μη βυθίστε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά ή μην την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην την καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειρίζομενες πρίζες. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή. Παρακαλούσθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας! Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μετά την άμεση χρήση της συσκευής περιμένετε την ακινητοποίηση του κινητήρα. 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. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται ακόμη για σύντομο χρόνο. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη εργαλείων ίδιου τύπου (π.χ. 2 ζυμωτήρια).

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν.

⚠ Σημαντικό!

Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση μη χρήσης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή, όπως περιγράφεται. ➔ «Μετά την εργασία/Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 53

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

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	50
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	50
Με μια ματιά	52
Χειρισμός.....	52
Μετά την εργασία/Καθαρισμός	53
Συνταγές.....	53
Απόσυρση.....	54

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

Με μια ματιά

→ Εικ. Α

Βασική συσκευή

1 Πλήκτρο απόρριψης

Για την αφαίρεση των εργαλείων

2 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και για την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.

0/off = απενεργοποιημένη

min/1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών

max/4 = υψηλότερος αριθμός στροφών

M = στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών), πατήστε το διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον πατημένο

3 Ηλεκτρικό καλώδιο

4 Πίσω άνοιγμα με κλείστρο

Για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, π.χ. το ταχυμπλέντερ χειρός

Εργαλεία

5 Αναδευτήρας

6 Ζυμωτήρι

σε μερικά μοντέλα:

7 Κόφτης γενικής χρήσης (ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)

Σε περίπτωση που ο κόφτης γενικής χρήσης ή το ταχυμπλέντερ χειρός δεν έχουν παραδοθεί μαζί με τη συσκευή, τότε μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 642828).

Χειρισμός

Βασική συσκευή με εργαλεία

Με τα εργαλεία επιτυγχάνεται ένα ιδιαίτερα καλό αποτέλεσμα κατά τις ακόλουθες εφαρμογές:

Αναδευτήρας

για σάλτσες, μαρέγκα, πουρές πατάτας, κρέμες, μαγιονέζα, κρέμα γάλακτος και ελαφριές ζύμες, όπως π.χ. ζύμη κέικ.

Οι αναδευτήρες δεν είναι κατάλληλοι για την επεξεργασία βαριάς ζύμης.

Ζυμωτήρι

για βαριές μάζες, όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμειξη βαριών μειγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 γρ. αλεύρι και υλικά.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη βασική συσκευή και τα εργαλεία.

→ Εικ. Β

- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει.

Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών των εργαλείων, για να αποφύγετε το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικ. Β-1)!

- Βάλτε το φίς στην πρίζα.

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.**Βαθμίδα 1, 2:**
για την επεξεργασία και την ανάμειξη.
Βαθμίδα 3, 4, 5:
για το ζύμωμα και το χύτυπτημα.
- Μετά την εργασία θέστε το διακόπτη στο **0/off** και ελευθερώστε και αφαιρέστε τα εργαλεία με το πλήκτρο απόρριψης.

Προσοχή:

Το πλήκτρο απόρριψης δεν μπορεί να πατηθεί, όταν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση **0/off**.

Υπόδειξη: Απενεργοποιείτε πάντοτε τη βασική συσκευή, προτού απομακρυνθεί από το επεξεργασμένο μείγμα.

Μετά την εργασία/ Καθαρισμός

Σημαντική υπόδειξη: Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση. Ο καλός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

⚠ Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μη χρησιμοποιήστε κανέναν απμοκαθαριστή!

- Τραβήξτε το φίς από την πρίζα.
- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Καθαρίζετε τα εργαλεία και το ταχυμπλέντερ χειρός στο πλυντήριο 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.

- Για τη φύλαξη μπορεί κανείς να τυλίξει το καλώδιο (βλ. **Εικ. C**).

Συνταγές

Σαντιγί

- 100-500 γρ. κρέμα γάλακτος
- Επεξεργαστείτε την κρέμα γάλακτος $\frac{1}{2}$ έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **max/4**, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας γάλακτος, με τον αναδευτήρα.



Ασπράδια αυγών

- 1-5 ασπράδια αυγών
- Επεξεργαστείτε τα ασπράδια των αυγών 2 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με τον αναδευτήρα.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

- 2 αυγά
- 2-3 κουταλιές ζεστό νερό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι βανίλια
- 70 γρ. αλεύρι
- 70 γρ. κορν φλάουρ
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός το αλεύρι και το κορν φλάουρ) περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με τον αναδευτήρα μέχρι να αφρατέψουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **min/1**, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ περίπου για $\frac{1}{2}$ έως 1 λεπτό κουταλιά με κουταλιά.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Απλή ζύμη

Βασική συνταγή

- 2 αυγά
- 125 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκι βανίλια ή το ξύσμα $\frac{1}{2}$ λεμονιού
- 125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 250 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 60 ml γάλα
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου $\frac{1}{2}$ λεπτό στη βαθμίδα **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με τον αναδευτήρα.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

- 125 γρ. βιούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 100-125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- λίγο ξύσμα φλοιούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
- 250 γρ. αλεύρι
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου $\frac{1}{2}$ λεπτό στη βαθμίδα **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Πάτος για γλυκό φρούτων

Βασική συνταγή

- 2 αυγά
- 125 γρ. ζάχαρη
- 125 γρ. αλεσμένα φουντούκια
- 50 γρ. τριμένη φρυγανιά
- Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** μέχρι να αφρατέψουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **min/1**, προσθέστε τα φουντούκια και την τριμένη φρυγανιά και επεξεργαστείτε τα για $\frac{1}{2}$ λεπτό με τον αναδευτήρα.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Τσουρέκι πλεξούδα

Βασική συνταγή

- 250 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 110 ml ζεστό γάλα
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- 40 γρ. ζάχαρη
- 30 γρ. λιωμένο και κρύο λίπος
- Ξύσμα μισού λεμονιού
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου $\frac{1}{2}$ λεπτό στη βαθμίδα **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με το ζυμωτήρι.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για πίτσα

Βασική συνταγή

- 250 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 3 κουταλιές λάδι
- 125 ml ζεστό νερό
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου $\frac{1}{2}$ λεπτό στη βαθμίδα **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με το ζυμωτήρι.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή



Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

- 300 γρ. αλεύρι
- 8 γρ. ζάχαρη
- 8. γρ. μαργαρίνη
- 4. γρ. αλάτι
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 150 ml νερό
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου $\frac{1}{2}$ λεπτό στη βαθμίδα **min/1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **max/4** με το ζυμωτήρι.



Απόσυρση



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

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

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Όροι Εγγύησης

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

BSH Οικιακές Συσκευές A.B.E.

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

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

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

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Amaca uygun kullanım

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

Cihaz sıvıların ve yumuşak besin maddelerinin karıştırılması, harmanlanması ve ezilmesi ve yumuşak hamurların yoğrulması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz fiziksel, 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 kullanımından kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi ve yanım tehlikesi!

Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız.

Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayın. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayın. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayın.

Cihazı her kullanımından sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birlestirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırizniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar. Cihazı derhal kapatınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz! Cihazı kesinlikle besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutmayınız. Cihazı kullandıkten sonra, tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayıriz. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı malzemesiz çalıştırımayınız. Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayın. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız. Cihazı sadece orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayıza. Sadece aynı tipteki aletleri (örn. 2x yoğurma kancası) çift olarak yerleştiriniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir.

⚠ Önemli!

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir. Cihazı her kullanımından sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. → “*Kullanım sonrası/temizlik*” b.kz. sayfa 58

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

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	56
Önemli güvenlik uyarıları	56
Genel Bakış	57
Kullanım	58
Kullanım sonrası/temizlik	58
Tarifler	59
Elden çıkartılması	60
Garanti	60

Genel Bakış

→ Resim A

Ana cihaz

1 Dışarı atma tuşu

Aletleri cihazdan çıkartmak için

2 5 kademeli şalter + tork devresi

Cihazı açmak ve kapatmak ve çalışma hızını ayarlamak için.

0/off = kapalı

min/1 = en düşük devir

max/4 = en yüksek devir

M = tork devresi (en yüksek devir), şalter sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır

- 3 Elektrik şebekesi kablosu**
- 4 Kilit düzenekli arka boşluk**
Aksesuar takmak için, örn. Hızlı karıştırma çubuğu

Aletler

- 5 Karıştırma teli**
- 6 Yoğurma kancası**

Bazı modellerde:

- 7 Genel doğrayıcı**
(ayrı kullanım kılavuzu)

Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almayorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 642828).

Kullanım

Ana cihaz ve aletler

Cihaza ait aletler ile, aşağıdaki kullanımımlarda özellikle iyi bir sonuç elde edilir:

Çırpmak/karıştırma teli

Soslar, yumurta akından kremşanti, patates püresi, kremalar, mayonez, kaymak ve örn. basit hamur gibi hafif hamurlar.

Çırpmak/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.

Yoğurma kancası

Gevrek, mayalı ve patates hamuru gibi katı hamurlar, ağır kıymalı hamur, makarna hamuru veya ekmek hamuru gibi hamurların karıştırılması.

Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir.

⚠ Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle dönen aletleri tutmayıniz. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

- İlk kez kullanmadan önce ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.

→ Resim B

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- İstediğiniz aleti ana cihaza takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

**Aletlerin üzerindeki plastik
parçaların şekline dikkat ederek,
yanlış alet takılmasını önleyiniz
(bkz. Resim B-1)!**

- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeyle getiriniz.

Kademe 1, 2:

İlk işleme ve karıştırma için.

Kademe 3, 4, 5:

Yoğurma ve çırpma için.

- İşiniz bitince şalteri **0/off** konumuna alınız ve dışarı atma tuşuna basarak aletleri çözünüz ve çıkartınız.

Dikkat:

Şalter **0/off** konumunda değilse, dışarı atma tuşuna basılamaz.

Bilgi: Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce mutlaka kapatınız.

Kullanım sonrası/temizlik

Önemli bilgi: Cihaz bakım gerektirmez. Temizliğin özenli ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi, cihazın zarar görmesini önlüyor ve işlevselliğini korur.

⚠ Dikkat!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayıniz ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayıniz!

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri ve hızlı karıştırma çubugu, bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

- Cihazı uygun bir yerde muhafaza edeceğiniz zaman, elektrik kablosunu sarabilirisiniz (bkz. **Resim C**).

Tarifler

Kremşanti

- 100-500 g krema
- Kremayı, miktarına ve özelliklerine bağlı olarak ½-5 dakika kadar Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.



Yumurta ağı

- 1-5 yumurta ağı
- Yumurta akını 2-5 dakika kadar karıştırma teli ile Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.



Bisküvi hamuru

Temel tarif

- 2 yumurta
- 2-3 çorba kaşığı sıcak su
- 100 g şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 70 g un
- 70 g nişasta
- gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta hariç), karıştırma teli ile köpüklü bir kıvam alıncaya kadar yakl. 3-4 dakika kadar Kademe **max/4** ayarında çırpınız.
- Cihazı Kademe **min/1** ayarına getiriniz, elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika kaşık kaşık ekleyerek karıştırınız.



Azami miktar: 2 x temel tarif

Kek hamuru

Temel tarif

- 2 yumurta
- 125 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket şekerli vanilin veya ½ limonun kabuğu
- 125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
- 250 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 60 ml süt
- Tüm malzemeleri, karıştırma teli için öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **min/1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.



Azami miktar: 2 x temel tarif

Tart hamuru

Temel tarif

- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 100-125 g şeker
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
- 250 g un
- gerekirse kabartma tozu
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **min/1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.



Azami miktar: 2 x temel tarif

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı



Temel tarif

- 2 yumurta
- 125 g şeker
- 125 g öğütülmüş fındık
- 50 g galeta unu
- Yumurtaları ve şekeri, köpük kıvamını alana kadar 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında çırpınız.
- Cihazı Kademe **min/1** ayarına getiriniz, fındıkları ve galeta ununu ekleyiniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Örgü şeklinde mayalı ekmek



Temel tarif

- 250 g un
- 1 paket kuru maya
- 110 ml sıcak süt
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 40 g şeker
- 30 g eritilmiş ve soğutulmuş yağı
- Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe **min/1** ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe **max/4** ayarında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Pizza hamuru

Temel tarif

- 250 g un
- 1 paket kuru maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tutam tuz
- 3 yemek kaşığı yağı
- 125 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakla. **½ dakika Kademe min/1** arasında, ardından yakla. 3-4 dakika Kademe **max/4** arasında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Ekmek hamuru

Temel tarif

- 300 g un
- 8 g şeker
- 8 g margarin
- 4 g tuz
- 1 paket kuru maya
- 150 ml su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakla. **½ dakika Kademe min/1** arasında, ardından yakla. 3-4 dakika Kademe **max/4** arasında işleyiniz.

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 físi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

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

Değişiklik hakları mahfuzdur.



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 bölginizdeki yerel yönetimle sorun.

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

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



Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

Değerli Müşterimiz

Siemens Çağrı Merkezi **444 6 688** no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalabilirsiniz. Siemens Çağrı Merkezimize ayrıca www.siemens-home.bsh-group.com/tr 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 İstanbul

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx

Faks : 0216 528 91 88

E-posta : siemenscagrimerkezi@bshg.com

Yetkilinin imza/Kaşesi

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Faks :

E-posta :

Fatura Tarih ve sayısı :

Teslim Tarihi ve yeri :

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi

MALİN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Firmanın Kaşesi :

Markası : SIEMENS

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. :

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve seviyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, ariza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerinde tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunu anlaşılmaması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11inci maddesinde yer alan;
 - a- Sözleşmeden dönme,
 - b- Satış bedelinden indirim isteme,
 - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
 haklarından birini kullanabilir.
4. Tüketicinin bu haklarından ücretstir onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemekszin malın onarımını yapmak veya yaptmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretstir onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılırabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretstir onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığından, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini saticidan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez.
 Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi 20 iş gününe geçmez. Bu süre, garanti süresi içerisinde male ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinden, garanti süresi dışında ise malein Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantidden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çakabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketiciler Hükem Heyetine veya Tüketiciler Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bulunan Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümruk ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasası Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

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

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

Тиісті ретте пайдалану

Бұл құрылғы тек жеке үй-жайда және тұрмыстық ортада пайдалануға арналған. Құрылғыны тек қана әдеттегі тұрмыстық өндіріс көлемі мен уақыты үшін қолданыңыз. Құрылғы жұмсақ тағамдар мен сұйықтықтарды арапастыруға, шайқауға және арапастыруға, сондай-ақ жұмсақ қамыр илеуге арналған. Құрылғыны басқа заттерді немесе заттарды өндіріс үшін қолдануға болмайды. Құрылғыны тек бөлме температурасындағы үй-жайларда және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі биіктікте қолданыңыз.

Маңызды қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және сақтап қойыңыз! Құрылғыны басқа біреуге берген кезде осы нұсқаулықта берілуі керек. Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегендеге осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін өндіруші тарарапынан кепілдік берілмейді.

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 пайдалатын тәуекелдерді түсінген жағдайда ғана қолдана алады. Балаларды құрылғыға және кабельге жақыннатпаңыз және олар құрылғыны пайдаланбасын. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат берменіз. Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындауы тиіс.

⚠ Өртену және электр тогына тұсу қаупі!

Құрылғыны ыстық беттер үстіне немесе қасына қоймаңыз, мысалы, Конфорка плиталары, орнату.

Құрылғыны тек фирмалық тақтайшада көрсетілген мәліметтер бойынша жалғап қолданыңыз. Куат сымында және құрылғыда зақымдар болмағанда ғана пайдаланыңыз. Қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін құрылғыда жөндеу жұмыстары, мысалы, зақымдалған желілік жалғағыш кабельді алмастыру жұмысы тек біздің қызмет көрсету орталығында өткізуі тиіс. Желі кабелін ыстық бөліктерге тигізбеніз, өткір шеттерінен тартпаңыз немесе тасымалдау тұтқасы ретінде пайдаланбаңыз.

Негізгі құрылғыға ешқашан сұйықтық тигізбеніз немесе ағып тұрған су астында ұстамаңыз және ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз. Бумен тазалау құралын қолданбаңыз. Құрылғыны ылғалды қолмен қолдануға болмайды.

Бұйымды әр пайдаланудан соң, оны бақылаусыз қалдырығаныңызда, құрастырып орнатудан алдында,

бөлшектегеніңізде немесе тазалағаныңызда және қателік пайда болғанда әрқашан желіден ажыратыныз.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Құрылғыны ешқашан таймер немесе қашықтан басқарылатын розеткаларға қоспаңыз. Тоқ берілуі тоқтатылғанда электр бұйым қосылған түрде қалып, тоқ қайта берілген сәттен кейін қайта іске қосылып тұрады. Электрбұйымды дереу өшіріңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде бақылап тұрыныз! Құрылғы ешқашан азық-түліктерді өңдеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы қажет. Құрылғыны қолданғаннан кейін жетектің тоқтағанын күтіңіз. Жұмыс кезінде жылжытылған керек-жарақтарды немесе қосалқы бөлшектерді алмастырмас бұрын құрылғыны өшіріп, электр желісінен ажырату керек. Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғандағанда орнатыныз және шығарыныз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады. Электр бұйымды бос түрінде іске қоспаңыз.

Айналып тұратын бөлшектерін ешқашан ұстамаңыз. Ұзын шаш пен бос болатын киім бөлшектерін айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтында қылыш жинаңыз және қорғап жүріңіз.

Құрылғы тек түпнұсқа бөлшектер мен керек-жарақтармен пайдаланыныз. Ешқашан керек-жарақтарды басқа құрылғылар үшін пайдаланбаңыз. Тек бір типтегі құралдар (мысалы, 2x иелегіш) жұбын пайдаланыныз.

⚠ Өртену қаупі бар!

Ұстық болып тұрган арапастырылатын өнімді өңдеу барысында абайлап әрекет етіңіз. Ұстық қоспалар өңдеу кезінде шашырауы мүмкін.

⚠ Маңызды!

Арапастыру шынаяғы шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес.

Құрылғыны әр пайдаланудан соң немесе ұзақ уақыт пайдаланбай жүргенде сипатталғандай тазалаңыз.

→ «Жұмыстан/тазалағаннан кейін:» мына бетті қаранды: 66

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

Мазмұны

Тиісті ретте пайдалану	63
Маңызды қаупісіздік туралы	
маглұмматтар	63
Жалпы мәліметтер	65
Басқару	65
Жұмыстан/тазалағаннан кейін:	66
Қосалқы керек-жарақтар	66
Рецепттер	66
Қоқысқа тастау	68
Кепілдік шарттары	68

Бұл пайдалану бойынша нұсқаулықта өртүрлі үлгілер сипатталған.

Жалпы мәліметтер

Беттік жағынан жайып ашыңыз.

→ А суреті

Негізгі бұйым

- 1 Аспаптарды шығару түймешігі**
Құралдарды алып тастау үшін
- 2 Қосқыш + Лездік қосқыш**
(улгіге байланысты)
Электр бұйымды қосу мен өшіру үшін, және жұмыс жылдамдығын лайықтап реттеу үшін.

0/off = өшірілген

мин/1 = ең төменгі айналым

макс/4 = ең жоғарғы айналым

M = лездік қосқыш (ең жоғарғы айналым)

солға басыңыз және ұстап тұрыңыз

- 3 Желі кабелі**

- 4 Аспаптарды енгізу үшін санылаулар**

Құралдар

- 5 Бұлғауыш**

- 6 Илегіш**

Кейбір үлгілерде:

7 Әмбебап ұсатқыш

(белек қолдану нұсқаулығы)

Әмбебап ұсатқыш сатылу немесе жеткізіліп берілу құрамына кірмесе, оны қызмет көрсету орталығы арқылы тапсырыс беріп сатып алуға болады (Тапсырыс нөмірі 642828).

Басқару

Негізгі құрал мен оның аспаптары

Аспаптарды қолдану арқылы тәменде көрсетілген жұмыстарда аса жоғары нәтижелерге жетуге болады:

Бұлғауыш

тұздықтар мен соустар, бұлғаулағанған жұмыртқа ақуызы, кремдер, майонез, қаймақ және жеңіл қамыр түрлері үшін, мысалы, дәмделген қамырды жасау үшін. Бұлғауға арналған қақыш қатты қамыр түрлерін жасау үшін жарамайды.

Илегіш

құмшекерлі, ашытқан қамырларды және картоп ұнынан жасалған қамырлар сияқты қатты қоспаларды жасау үшін, сонымен қатар тартылған ет, макарон өнімдері немесе наан қамыры сияқты қамырларды араластыру үшін.

Ең жоғары өңдеу көлемі - 500 г ұн бер ингредиенттері.

⚠ Айналмалы жетектен жарақаттану қауіп!

Айналып тұратын құралдарға ешқашан қолыңызды салмаңыз. Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғандағанда орнатыңыз және шығарыңыз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады.

Ұзын шаш пен бос болатын кім

бөлшектерін айналып тұратын

құралдарға түсіп қалмайтындаидай қылып жинаңыз және қорғап жүріңіз.

- Алғашқы рет қолдану алдынан негізгі құралды және аспаптарын тазалап алыңыз.

→ **B** суреті

- Желілік кабельді толығымен жазып алыңыз.
- Қалаған аспалты негізгі құрал үстінен енгізіп, толығымен қондырылғанша дейін үстінен басыңыз.
- Аспалтарды шатастырып жібермеу үшін аспалтардағы пластмасса бөлшектерінің түріне назар аударыңыз (B-1 суретін қараңыз)!**
- Ашаны розеткаға жалғаңыз.
- Азық-түлік өнімдерін лайықты ыдысқа салыңыз.
- Аспалтарды ыдысқа енгізіп, электр бүйімді өзіңіз қалаған сатыға қойыңыз.

Қадам **мин/1, 2:**

өндөу үшін және қосып отырып арапастыру үшін.

Қадам **макс/3, 4:**

илеме және бұлғау үшін.

- Жұмысты аяқтағаннан кейін қосқышты Р орнына қойып, аспалтарды шығару түймешігі арқылы босатып, шығарып алыңыз.

Назар аударыңыз:

Қосқыш Р орнында тұрмаған жағдайда шығару түймешігі басыла алынбайтын болады.

Ескерту:

Арапастырылатын өнімдерден шығару алдынан негізгі құралды ылғи алдымен өшіріп қоюңыз керек.

Жұмыстар/тазалағаннан кейін:

Маңызды нұсқау

Бұйым күтуді қажет етпейді. Лайықты түрде өткізілетін тазалау жұмыстары бұйымды бұзылудан сақтап, оның жұмыс қалпында болуын қамтамасыз етеді.

⚠ Назар аударыңыз!

Бұйымның негізгі құралын ешқашан суға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды. Бумен тазалау құралын қолданбаңыз. Бумен тазалау құралын қолданбаңыз!

- Желілік ашаны сұрып алыңыз.
- Негізгі құралды ылғалды шуберекпен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Аспалтарды ыдыс жуу машинасында немесе ағып тұрған су астында қылشاқпен тазалаңыз.

Нұсқау:

Төмендегілерді өңдеуде, мысалы, қызыл орамжапырақты өңдегендеге, пластик бөлшектер боялып кетуі мүмкін - оларды өсімдік майының бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

- Кабелді сақтау үшін оны орап қоюға болады (**C** суретін қараңыз).

Қосалқы керек-жарақтар

Әмбебап ұсатқышты қызмет көрсету орталығы арқылы № 642828 тапсырыс беру нәмірі астында тапсырыс беріп сатып алуға болады.

Рецепттер

Шайқалған кілегей

- 100 г-500 г
- Қаймақты $\frac{1}{2}$ тан 5 минутқа дейін **макс/4** сатысында – қаймақтың көлемі мен түріне қарай отыра – бұлғауға арналған қақышпен өндөніз.



Жұмыртқа ақуызы

- 1-5 жұмыртқа ақуызы
- Жұмыртқа ақуызын 2 ден 5 минутқа дейін **макс/4** сатысында бұлғауға арналған қақышпен өндөніз.



Бисквит қамыры

Негізгі рецепт

- 2 жұмыртқа
- 2-3 ас қасық ыстық су
- 100 г қант
- 1 пакет ванилин шекери
- 70 г үн
- 70 г крахмал
- мүмкін қопсытқыш



- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқасын) шамамен 3–4 минут бойы **макс/4** сатысында бұлғауға арналған қаққышпен көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды **мин/1** сатысына ауыстырып, еленген ұн бен крахмалды шамамен $\frac{1}{2}$ тен 1 минут ішінде қасықтап ішіне қосып арапастырыңыз.

Максималды мәлшер: 2 x негізгі рецепт

Кекске арналған қамыр

Негізгі рецепт

- 2 жұмыртқа
- 125 г қант
- 1 салым тұз
- 1 пакет ванильді қант немесе $\frac{1}{2}$ лимон қабығы
- 125 г май немесе маргарин (бөлме температурасы)
- 250 г ұн
- 1 пакет қамыр қопсытқышы
- 60 мл сүт
- Барлық ингредиенттерді шам. $\frac{1}{2}$ минут ішінде **мин/1** қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде **макс/4** қадамда бұлғауышпен өндөңіз.

Максималды мәлшер: 2 x негізгі рецепт

Үгілмелі қамыр

Негізгі рецепт

- 125 г май (бөлме температурасы)
- 100-125 г қант
- 1 жұмыртқа
- 1 салым тұз
- кішкене лимон қабығы не ваниль шекері
- 250 г ұн
- мүмкін қопсытқыш
- Барлық ингредиенттерді шам. $\frac{1}{2}$ минут ішінде **мин/1** қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде **макс/4** қадамда илегішпен өндөңіз.

Максималды мәлшер: 2 x негізгі рецепт

Жеміс бәліші үшін қамыр түбі

Негізгі рецепт

- 2 жұмыртқа
- 125 г қант
- 125 г ұсатылған орман жаңғағы
- 50 г аунатылатын кептірілген нан ұнтақтары
- Жұмыртқалар мен құм шекерді 3–4 минут бойы **макс/4** сатысында көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды **мин/1** сатысына ауыстырып, орман жаңғақтары мен ұсатылған нан ұнтақтарын қосып, $\frac{1}{2}$ минут бойы бұлғауға арналған қаққышпен өндөңіз.

Максималды мәлшер: 2 x негізгі рецепт

Ашытқы қамырдан

әзірленген өрме нан

Негізгі рецепт

- 250 г ұн
- 1 пакет құргақ ашытқы
- 110 мл жылды сүт
- 1 жұмыртқа
- 1 салым тұз
- 40 г қант
- 30 г ерітілген және суытылған май
- Жарты лимонның қабығы, үгілген
- Барлық ингредиенттерді шам. $\frac{1}{2}$ минут ішінде **мин/1** қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде **макс/4** қадамда илегішпен өндөңіз.

Максималды мәлшер: 2 x негізгі рецепт

Пицца қамыры

Негізгі рецепт

- 250 г ұн
- 1 пакет құргақ ашытқы
- 1 шай қасық шекер
- 1 салым тұз
- 3 ас қасық май
- 125 мл жылды су
- Барлық ингредиенттерді шам. $\frac{1}{2}$ минут ішінде **мин/1** қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде **макс/4** қадамда илегішпен өндөңіз.

Максималды мәлшер: 2 x негізгі рецепт



Нан қамыры

Негізгі рецепт

- 300 г ұн
- 8 г қант
- 8 г маргарин
- 4 г тұз
- 1 пакет құрғақ ашытқы
- 150 мл су
- Барлық ингредиенттерді шам. $\frac{1}{2}$ минут ішінде **мин/1** қадамда, содан кейін шам. 3-4 минут ішінде **макс/4** қадамда илегішпен өндөңіз.



Қоқысқа тастау

 Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сайтистың таңбамен белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Бұл директива құрамында ЕО аумағында қолданылатын қолданыстан шығарылған құрылғыларды өткізу және қоқысқа тастау туралы үйірлемдер 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 дедалдан білуге болады. Есеп-шот немесе түбіртек осы кепілдік шарттары бойынша шағымданғанда көрсетіледі.

Әзгерістер сақталды.

Использование по назначению

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

Прибор предназначен для перемешивания, взбивания и смещивания мягких продуктов питания и жидкостей, а также для вымешивания мягкого теста. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.

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

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.

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

Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.

Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.

После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Опасность травмирования!

Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать.

Немедленно выключите прибор. Всегда следите за прибором во время его работы! Ни в коем случае не оставляйте прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Сразу после пользования прибором подождите до полной остановки привода. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Не включайте прибор вхолостую.

Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки. Прибор разрешается использовать только с оригиналыми частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.

Устанавливайте попарно только насадки одинакового типа (например, 2 месильные насадки).

⚠ Опасность ожога!

Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта.

⚠ Важно!

Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи. После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➔ «После работы/очистка» см. стр. 72

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

Оглавление

Использование по назначению.....	69
Важные правила техники безопасности	69
Комплектный обзор	71
Эксплуатация	71
После работы/очистка.....	72
Рецепты	72
Утилизация.....	74
Условия гарантийного обслуживания....	74

В данной инструкции по эксплуатации
описываются различные модели.

Комплектный обзор

→ Рисунок А

Основной блок

- 1 Кнопка выброса**
Для снятия насадок
- 2 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение**
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
0/off = выключен
min/1 = самое низкое число оборотов
max/4 = самое высокое число оборотов
M = моментальное включение (самое высокое число оборотов), повернуть влево и удерживать в этом положении
- 3 Сетевой кабель**
- 4 Отверстие с крышкой в задней части прибора**
для установки принадлежностей, например, погружного блендера для быстрого смещивания

Насадки

- 5 Венчик для перемешивания**
 - 6 Месильная насадка**
- В некоторых моделях:**
- 7 Универсальный измельчитель**
(отдельная инструкция по эксплуатации)

Если универсальный измельчитель или погружной блендер для быстрого смещивания не входят в комплект поставки, то их можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 642828).

Эксплуатация

Основной прибор с насадками

С помощью насадок достигаются особенно хорошие результаты при следующих вариантах применения:

Венчик для перемешивания

для соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, например, для сдобного теста.

Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

Месильные насадки

для густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов.

⚠ Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки. Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

- Перед первым использованием очистите основной блок и насадки.

→ Рисунок B

- Полностью размотайте сетевой кабель.
- Установите на основной блок нужную насадку и прижмите ее до фиксации. **Обратите внимание на форму пластмассовых деталей насадок, чтобы их не перепутать (см. рисунок B-1)!**
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в подходящую емкость.
- Опустите насадки в емкость и включите прибор на нужный режим.

Режим 1, 2:

для вмешивания и подмешивания.

Режим 3, 4, 5:

для замешивания и взбивания.

- После работы установите переключатель в положение **0/off**, после чего с помощью кнопки выброса освободите и снимите насадки.

Внимание

Кнопку выброса невозможно нажать, если переключатель не установлен в положение **0/off**.

Указание. Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

После работы/очистка

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

⚠ Внимание!

Категорически запрещается погружать основной блок в воду и мыть в посудомоечной машине. Не пользуйтесь пароочистителем!

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок влажной материей, а затем вытрите насухо.
- Насадки и погружной блендер для быстрого смешивания можно мыть в посудомоечной машине или очистить с помощью щетки в проточной воде.

Указание. При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Для хранения кабель можно сматывать (см. рисунок C).

Рецепты

Взбитые сливки

- 100-500 г сливок
- Сливки перерабатывать от $\frac{1}{2}$ до 5 минут в режиме **max/4** – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчика для перемешивания.



Яичные белки

- 1-5 белков
- Белки перерабатывать от 2 до 5 минут в режиме **max/4** с помощью венчика для перемешивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

- 2 яйца
- 2-3 ст. л. горячей воды
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 70 г муки
- 70 г крахмала
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор в режим **min/1**, по ложке подмешивать просеянную муку и крахмал в течение примерно $\frac{1}{2}$ -1 минуты.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт

- 2 яйца
- 125 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 пакетик ванильного сахара или цедра с $\frac{1}{2}$ лимона
- 125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
- 250 г муки
- 1 пакетик пекарского порошка
- 60 мл молока
- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты в режиме **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** венчиком для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



Песочное тесто

Основной рецепт

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты в режиме **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Корж для фруктового пирога



Основной рецепт

- 2 яйца
- 125 г сахара
- 125 г молотых лесных орехов
- 50 г панировочных сухарей
- Яйца и сахар взбивать в течение 3-4 минут в режиме **max/4** до образования пены.
- Переключить прибор в режим **min/1**, добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение $\frac{1}{2}$ минуты венчиком для перемешивания.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



Плетенки из дрожжевого теста

Основной рецепт

- 250 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 110 мл теплого молока
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 40 г сахара
- 30 г растопленного и охлажденного жира
- цедра с половины лимона, натертая
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты в режиме **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто на пиццу

Основной рецепт

- 250 г муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. л. сахара
- 1 щепотка соли
- 3 ст. л. растительного масла
- 125 мл теплой воды
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты в режиме **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба

Основной рецепт

- 300 г муки
- 8 г сахара
- 8 г маргарина
- 4 г соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 150 мл воды



- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно $\frac{1}{2}$ минуты в режиме **min/1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **max/4** с помощью месильной насадки.

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.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

– 250 جرام طحين

– 1 أكياس خميرة مجففة

– 1 ملعقة سكر

– 1 حفنة من الملح

– 3 ملاعق زيت

– 125 مليلتر ماء دافئ

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي $\frac{1}{2}$ دقيقة

على الدرجة **1/min**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق

على الدرجة **4/max** باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

الوصفة الأساسية

– 300 جرام طحين

– 8 جم سكر

– 8 جم زبد اصطناعي (مارغرين)

– 4 جم ملح

– 1 أكياس خميرة مجففة

– 150 مليلتر ماء

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي $\frac{1}{2}$ دقيقة

على الدرجة **1/min**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق

على الدرجة **4/max** باستخدام كلاب العجين.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ

على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة

الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية

الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد

تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي

بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي

لمعرفة أحدث الانظمة المتتبعة حالياً للتخلص

من الأجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.

يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

– 250 جرام طحين

– 1 أكياس خميرة مجففة

– 1 ملعقة سكر

– 1 حفنة من الملح

– 3 ملاعق زيت

– 125 مليلتر ماء دافئ

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي $\frac{1}{2}$ دقيقة

على الدرجة **1/min**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق

على الدرجة **4/max** باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

الوصفة الأساسية

– 300 جرام طحين

– 8 جم سكر

– 8 جم زبد اصطناعي (مارغرين)

– 4 جم ملح

– 1 أكياس خميرة مجففة

– 150 مليلتر ماء

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي $\frac{1}{2}$ دقيقة

على الدرجة **1/min**، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق

على الدرجة **4/max** باستخدام كلاب العجين.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ

على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة

الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية

الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد

تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي

بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي

لمعرفة أحدث الانظمة المتتبعة حالياً للتخلص

من الأجهزة القديمة.

العجة الإسفنجية	الوصفة الأساسية	عصينة مقدمة	الوصفة الأساسية
2 بيضات	2-3 ملاعق ماء ساخن	-	-
100 جم سكر	-	-	-
1 كيس صغير من سكر الفانيлиا	-	-	-
70 جرام طحين	-	-	-
70 جرام نشا الذرة	-	-	-
يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر	-	-	-
■ توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 3 إلى 4 دقائق على الدرجة max/4 باستخدام كلاب العجين.	-	-	-
أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية	-	-	-
العجين الحالي من الخميرة	الوصفة الأساسية	قاعدة كيك الفاكهة	الوصفة الأساسية
2 بيضات	-	-	-
125 جم سكر	-	-	-
125 جم بندق مطحون	-	-	-
50 جم فنات خبز جاف	-	-	-
■ أخفق البيض والسكر مدة 3-4 على الدرجة max/4 حتى يصل إلى مستوى رغوي.	-	-	-
■ شغل الجهاز على الدرجة min/1 ولقم الخبز الجافة، وقم بمعالجة مدة ½ باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.	-	-	-
أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية	-	-	-
العجين الحالي من الخميرة	الوصفة الأساسية	فطيرة مضفرة	الوصفة الأساسية
2 بيضات	-	-	-
125 جم سكر	-	-	-
1 حفنة من الملح	-	-	-
1 كيس صغير من سكر الفانيлиا أو قشر ½ ليمونة	-	-	-
125 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)	-	-	-
250 جرام طحين	-	-	-
1 كيس بيكنج بودر	-	-	-
60 مليلتر لبن	-	-	-
■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة على الدرجة 1 min/1 ، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة max/4 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.	-	-	-
أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية	-	-	-

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

ملحوظة هامة: الجهاز لا يحتاج لصيانة. التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

▲ تنبيه هام!

- لا تغمر الجهاز الأساسي في الماء مطلقاً ولا تتنفسه في غسالة الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!
- انزع القابس الكهربائي.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.
- احرص على تنظيف الأدوات وذراع الخلط السريع في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.

ملحوظة: مثلاً عند التعامل مع الكرنب الأحمر تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

- لغرض حفظ الجهاز فيمكن أن يتم لم الكابل (انظر الصورة [C]).

وصفات

خفق القشدة

- 100-500 جم كريمة
- تُخفق القشدة بذراع التقليب لمدة تتراوح بين $\frac{1}{2}$ إلى 5 دقائق على الدرجة **max/4** - وفقاً لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض

- 1-5 زلال البيض
- يُخفق زلال البيض بذراع الخفق الحزووني **.max/4** لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة **4**

⚠ خطر حدوث إصابات من خلل وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وضع السكون (توقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس الساتنة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.

- احرص على ضرورة تنظيف لجهاز الأساسي والأدوات قبل الاستخدام لأول مرة.

◀ الصورة B

أفرد كابل الكهرباء بالكامل.
ركب الأداة التي تزيد استخدامها على الجهاز الأساسي واضغط عليها حتى تستقر في مكانها.
يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية
بالأدوات، لتجنب الخلط بينهم
(انظر صورة [B-1]!).

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل الأدوات في وعاء مناسب وشغل الجهاز على الدرجة المرغوبة.

الدرجة 1, 2:

لغرض المعالجة والخلط.

الدرجة 3, 4, 5:

لغرض الخفق والungen.

- بعد انتهاء العمل انقل المفتاح إلى الوضع **0/off** وحرر الأدوات بالضغط على زر الإخراج وأخلعها.

تنبيه:

لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا عندما يكون المفتاح على الوضع **0/off**.

ملحوظة: احرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي قبل إخراجه من الخليط.



⚠ خطر الاحتراق!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترنذ عند معالجته.

⚠ هام!

وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «بعد الانتهاء من العمل/التنظيف» انظر صفحة 3 – ar

3 كابل الكهرباء**4 فتحة خلفية بغلق**

لغرض تركيب الكماليات، مثلاً دزاع الخلط السريع

أدوات عمل**5 ذراع تقليب حلواني****6 كلاب عجين**

في بعض الطرز:

7 القطاعية المتعددة الاستخدام
(دليل استعمال منفصل)

إذا لم تكن القطاعية المتعددة الاستخدام أو ذراع الخلط السريع موجوداً داخل مجموعة التوريد، فيمكنك طلبها من قبل خدمة العملاء (642828).

استخدام الجهاز**الجهاز الرئيسي مع الأدوات**

باستخدام الأدوات قسوف يتم الحصول على نتيجة جيدة مع التطبيقات التالية:

ذراع تقليب حلواني لكل من

أنواع الصوص وزلال البيض المخفوق وبوريه الطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين المخفوق. أذرع التقليب الحلوانية ليست مناسبة لمعالجة العجين النقي.

كلاب عجين لكل من

مناسبات الكمييات الثابتة، مثل العجين الناعم وعجين الخميرة والبطاطس وأيضاً لعرض خلط كميات عجين اللحم المفروم الثقيلة أو المكرونة أو عجين الخبز. كمية المعالجة القصوى تبلغ **500** جم دقق مع الإضافات.

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

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات.
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-2	نظرة عامة
ar-2	استخدام الجهاز
ar-3	بعد الانتهاء من العمل/التنظيف
ar-3	وصفات
ar-5	التخلص من الجهاز
ar-5	شروط الضمان

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.

نظرة عامة**← الصورة A****الجهاز الرئيسي****1 زر الإخراج**

لفرض خلع الأدوات.

2 مفتاح 5 مستويات + توصيل لحظي

لفرض تشغيل وإطفاء الجهاز ومواءمة سرعة العمل.

0/off = مطفأ

min/1 = أدنى عدد لفات

max/4 = أعلى عدد لفات

M = التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات)،

اضغط على المفتاح إلى اليسار وثبته.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

الجهاز مناسب لنقليب وخفق وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يتربّط عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مرافقتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكيد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصياته الكهربائية، ولا يسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحرائق!

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقف.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة الموصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قبل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل كابل الطاقة يحيط مطلقاً غير الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتين.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا توصل الجهاز بالمفتيج الكهربائي التلقائية أو بمقاييس التحكم عن بُعد. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله! لا تقم مطلقاً بترك الجهاز دائرياً المدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن توقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائمًا إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة.

لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوار. قم بحملية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوار.

لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2× خطاف خفق) في صورة أزواج.

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:Kleingeraete@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: 8am to 5pm
(exclude public holidays)

AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
mailto:service@zigzag.am
www.zigzag.am

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.siemens-home.bsh-group.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen
Tel.: 0810 550 522*
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
*Wir sind an 365 Tagen von 07.00 bis 22.00 Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 167 425*
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/au
*Mo-Fr: 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC
Nərimanov r-nu, Əhməd Rəcəbli küç.1, bina 50C
Baku
Tel.: 12 991
mailto:info@bakuservice.az
www.ser-cen.az
Yurd Service MMC
75-79, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
mailto:info-service@yurd.az
www.yurd.az

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. - N.V.
Rue Picard 7, box 400
Picardstraat 7, box 400
1000 Bruxelles - Brussel
Tel.: 02 475 70 02
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/be

BH Bahrain, 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: 8am to 6pm
(exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
т.ел.: 495 737 2962
mailto:mok-kdh@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CN China, 中国

中国江苏省南京市鼓楼区清江路18号3幢
BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
Building 3, No. 18 Qingjiang South Road,
Gulou District,
Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8899 999*
Fax: 025 8470 1672
mailto:careline.china@bshg.com
*phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος

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

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách www.siemens-home.bsh-group.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 Denmark, 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
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-Fl@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/fi
*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/
min.

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
Service Après-Vente
26 ave Michelet - CS 90045
93582 SAINT-OGEN cedex
Service interventions à domicile:
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
---------------	--------------------------------------

mailto:serviceconsommateur.fr@siemens-home.bsh-group.com
www.siemens-home.bsh-group.fr

GB Great Britain

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

GE Georgia, საქართველო

Elit Service Ltd.
Vake-Saburtalo district,
Intersection of Al. Kazbegi ave.
and Kavtaradze Str. 0186
Kavtaradze str. 1
Tbilisi
Tel.: 32 300 020
mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Pota-
mou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 600, -701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室
Unit 07, 23/F, CDW Building,
388 Castle Peak Road
Tsuen Wan, New Territories,
Hong Kong
Tel.: 2565 6151 (HK)
Toll free 0800 030 (Macao)
mailto:siemens.hk.service@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.hk

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park,
Ballymount Road Upper,
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order
spare parts and accessories or for
product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.siemens-home.bsh-group.com/ie
*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
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.siemens-home.bsh-group.com/il

IN India, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House,
Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400093
Toll Free 1800 209 1850*
www.siemens-home.bsh-group.com/in
*Mon-Sat: 8am to 8pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavík
Tel.: 0520 3000
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

JO Jordan, الأردن
Tahboub Brothers For International Supplies Co.
16 Salim Bin Al Hareth Street
Amman, 11844
Tel.: 06 586 1555
mailto:service@tahboub.org
mailto:cram@tahboub.org
www.tahboub.org

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы
OcOO Alfa Systems
Jibek Jolu str. 40
Bishkek
Tel.: 0702 98 53 53
mailto:alfas-service@mail.ru

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweuves
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 821
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/lu

MT Malta
Aplan Limited
The Atrium
Mrieħel by Pass
BKR3000 Birkirkara
Tel.: 025 495 122
mailto:services@theatrum.com.mt

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Tauruseavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding/ Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4020
mailto:siemens-contactcenter@bshg.com
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
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
Tel.: +48 42 271 5555
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
mailto:siemens.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/pt

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Тел.: 8 (800) 200 29 62
mailto:hotlineru@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.ru

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 195 500
mailto:Siemens-Service-SE@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/se

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a ďalšie) nájdete na webových stránkach www.siemens-home.bsh-group.com/sk alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domáci spotrebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Tel.: +421 238 111 139
mailto:opravy@bshg.com

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan
Bayram Anna Yuryewna
Staruya marka, Atabayeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptm@mail.ru

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6688*
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 göre değişkenlik göstermektedir

UA Ukraine, Україна
ТОВ «БСХ Побутова Техніка»
Тел.: 0 800 300 153*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/ua
*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan
Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@open.co.za
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/za

DE Garantiebedingungen

BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2021

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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 haushaltstypische Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum vorzulegen.
Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu kleinen Hausgeräten:

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

Nur für Deutschland gültig!

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG
Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir
Шығаруши: ЖШК «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
نم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش بـش» 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



8001171736
(0105)