

SIEMENS



MQ964../MQ965..

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	3
[en]	Instruction manual	10
[fr]	Mode d'emploi	16
[it]	Istruzioni per l'uso	23
[nl]	Gebruiksaanwijzing	30
[da]	Brugsanvisning	37
[no]	Bruksanvisning	43
[sv]	Bruksanvisning	49
[fi]	Käyttöohje	55
[el]	Οδηγίες χρήσης	61
[tr]	Kullanım kılavuzu	69
[kk]	Пайдалану нұсқаулығы	78
[ru]	Инструкция по эксплуатации	86
[ar]	مادخت سال اتاداشرا	99

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 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. Mit dem Schnellmixstab ist es zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.

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

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. 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 Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

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. Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Nur Werkzeuge des gleichen Typs (z. B. 2x Knethaken) paarweise einsetzen. Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

⚠ Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen am Gerät können die Gesundheit gefährden. Die Reinigungshinweise zum Gerät beachten. Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

⚠ Wichtig!

Bei Verwendung des Schnellmixstabs im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen. Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. → „Reinigen“ siehe Seite 7

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

Inhalt


Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	5
Bedienen	5
Reinigen	7
Abhilfe bei Störungen	7
Rezepte	7
Entsorgung	9
Garantiebedingungen	9

Auf einen Blick

→ Bild

- 1 **Grundgerät**
- 2 **Netz kabel**
- 3 **Kabelklammer**
- 4 **Handgriff**
- 5 **5-Stufen-Schalter + Momentschaltung**
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
0/off = ausgeschaltet
1 = niedrigste Drehzahl
5 = höchste Drehzahl
M = Momentschaltung (höchste Drehzahl), Schalter nach links drücken und festhalten.
Bei Nutzung von Zubehör in der Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben.
- 6 **Auswurfaste**
Zum Abnehmen der Werkzeuge.
- 7 **Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss**

8 Schieber zum Betätigen des Verschlusses

Bei Betätigung des Schiebers wird entweder die Öffnung zum Einsetzen der Werkzeuge (7) oder die Hecköffnung (11) freigegeben (**Bild 8**).
 Öffnung für Werkzeuge (7) ist geöffnet.

► Hecköffnung (11) ist geöffnet.

9 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.

10 Abstellbügel mit Kabelaufwicklung

Zum Abstellen des Gerätes in Arbeitspausen und zum Aufwickeln des Netzkabels.

11 Hecköffnung mit Verschluss

Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab.

Werkzeuge

12 Rührbesen

13 Knethaken

bei einigen Modellen

14 Schnellmixstab

15 Mixbecher mit Deckel

16 Universalzerkleinerer

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es beim Kundendienst bestellt werden.

Schnellmixstab:

Kunststoff Best.-Nr. 657242

Edelstahl Best.-Nr. 657258

Universalzerkleinerer:

Best.-Nr. 659059

Bitte die Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für diese Zubehörteile beachten.

Bedienen

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.
- Netzkabel immer vollständig abwickeln.

Wichtiger Hinweis: Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition **0/off** bewegen.

⚠ 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

Grundgerät mit Werkzeugen

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

Rührbesen für:

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

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.


Knethaken für:


festen Massen wie Mürb-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brotteig.

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

Angaben zu den Höchstmengen in den Rezepten beachten!

→ Bild

- Schieber auf Position  stellen. Die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge liegen frei, die Hecköffnung ist geschlossen.
- Das gewünschte Werkzeug-Paar in die Öffnungen einsetzen und bis zum Einrasten andrücken.

Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden (Bild -2)!

- Netzstecker einstecken.

- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
- **Stufe 1, 2:** zum Einarbeiten und Untermischen.
- **Stufe 3, 4, 5:** zum Kneten und Schlagen.
- **Momentschaltung M:** zum schnellen Unterrühren oder Aufschlagen von Zutaten.

⚠ Verletzungsgefahr!

Zum Wechseln der Werkzeuge den Netzstecker ziehen.

Hinweis:

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

Nach der Arbeit:

- Schalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Werkzeuge mit der Auswurfaste lösen und abnehmen.


Achtung:

Auswurfaste erst bei Stillstand der Werkzeuge betätigen. Die Auswurfaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **0/off** steht.

Grundgerät mit Schnellmixstab

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

→ Bild

- Schieber auf Position  stellen. Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.
- Schnellmixstab einsetzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten. Die Stufenschaltung **1-5** ist nicht in Funktion!

Hinweis: Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist. Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Nach der Arbeit:

- Schalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Schnellmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.

Reinigen

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

Stromschlaggefahr!

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

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben. Anhaftungen im Bereich des Schiebers gründlich entfernen!
- Werkzeuge in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Schnellmixstab in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

→ **Bild**

- Zum Aufbewahren das Kabel locker um das Gerät wickeln.
- Netzstecker mit der Kabelklammer befestigen.

Abhilfe bei Störungen

Problem:

Schalter lässt sich nicht auf Stufe **1** bis **5** bewegen.

Abhilfe:

Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung **1** bis **5** nicht in Funktion.

Problem:

Der Schieber lässt sich nur schwer oder gar nicht bewegen.

Abhilfe:

Schieber leicht nach innen drücken und bewegen.

Rezepte

Schlagsahne

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



Eiweiß

- 1-5 Eiweiß
- Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe **5** 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 **5** mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe **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 ½ Zitrone
- 125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 60 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** 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. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** 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 **5** schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe **1** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ 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. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** 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. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 14 g Zucker
- 14 g Margarine
- 7 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **5** mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
 - 1 EL Senf
 - 1 EL Zitronensaft oder Essig
 - 200-250 ml Öl
 - Salz, Pfeffer nach Geschmack
- Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!**
- Zutaten in den Becher geben.



- Schnellmixstab auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Stufe **M**), bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Schnellmixstab langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

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

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

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 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. With the high-speed hand blender, the appliance is suitable for cutting or mixing food. The appliance should not be used for processing other substances or objects.

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. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety instructions

Risk of electric shock and fire!

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. 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 water or place it in the dishwasher. Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit. 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. Never grip the blade in the blender foot. Never clean blades with bare hands. Use a brush. 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. Only insert tools of the same type (e.g. 2x kneading hooks) in pairs. Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Risk of harm to health!

Soiling on surfaces may be harmful to health. Follow the cleaning instructions. Clean surfaces which come into contact with food before each use.

⚠ Important!

Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate. 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.

➔ *“Cleaning” see page 13*

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

Content

Intended use.....	10
Safety instructions	10
Overview.....	12
Operation.....	12
Cleaning	13
Troubleshooting.....	14
Recipes.....	14
Disposal.....	15
Guarantee.....	15

Overview

→ Fig. 

- 1 **Base unit**
- 2 **Power cord**
- 3 **Cable clamp**
- 4 **Handle**
- 5 **5-level switch + instantaneous switching**

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

0/off = switched off

1 = lowest speed

5 = highest speed

M = instantaneous switching (highest speed), press left and hold down.

When using accessories in the rear aperture, the appliance can be operated using instantaneous switching only.

6 Ejector button

For removing the tools.

7 Apertures for inserting the tools with lock

8 Slider for actuating the lock

When the slider is actuated, either the aperture for inserting the tools (7) or the rear aperture (11) is released (**Fig. B**).

 Aperture for tools (7) is opened.

 Rear aperture (11) is opened.

9 Release buttons

For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.

10 Stand with cord tidy

For setting the appliance down when not in use and for winding up the power cord.

11 Rear aperture with lock

For inserting accessories, e.g. the high-speed hand blender.

Tools

12 Stirring whisks

13 Kneading hooks

On some models

14 High-speed hand blender

15 Blender jug with lid

16 Universal cutter

If an accessory is not supplied as standard, it can be ordered from customer service.

High-speed hand blender:

Plastic order no. 657242

Stainless steel order no. 657258

Universal cutter:

Order no. 659059

When using the accessories, follow the separate instruction manual for the accessories.

Operation

- Before using the appliance for the first time, clean the base unit and tools.
- Always unwind the power cord completely.

Important note: When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch **1-5** will not function. Move slider for actuating the lock in switch position **0/off** only.

Danger of injury due to 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

Base unit with tools

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

Stirring whisks for:

Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.

Stirring whisks are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hooks 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. Observe maximum quantities in the recipes!

→ Fig. C

- Move slider to position “☰”.
- The apertures for inserting the tools are open, the rear aperture is closed.
- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.

Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. C–2)!

- Plug into the mains.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required level.
- **Level 1, 2:** for working in and mixing in.
- **Level 3, 4, 5:** for kneading and beating.
- **Instantaneous switching M:** for mixing or beating ingredients quickly.

⚠ **Risk of injury!**

Before changing the tools, pull out the mains plug.

Note:

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

After using the appliance:

- Move the switch to “0/off”.
- Pull out the mains plug.
- Release and remove the tools by pressing the ejector button.

Caution:

Do not press the ejector button until the tools are at a standstill. The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the “0/off” position.

Base unit with high-speed hand blender

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

→ Fig. D

- Move slider to position “▶—”. The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.

- Plug into the mains.
- Put the food in the blender jug.
- Move the switch to the left to instantaneous switching and hold in place. Selector switch 1-5 will not function!

Note: To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance. Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

After using the appliance:

- Move the switch to “0/off”.
- Pull out the mains plug.
- Remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.

Cleaning

Important note: The appliance is maintenance-free. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

⚠ **Risk of electric shock!**

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance!

Caution!

Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning agents.

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry. Remove all adhesion from the area of the slider!
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

Note: when processing food such as red cabbage, the plastic parts may become discoloured, however this can be removed with a few drops of cooking oil.

→ Fig. E

- To store the power cord, wrap it loosely around the appliance.
- Attach mains plug to the cable clamp.

Troubleshooting

Problem:

Switch cannot be moved to Levels **1** to **5**.

Remedy:

When the rear aperture is open, selector switch will not function between Levels **1** and **5**.

Problem:

The slider can be moved only with difficulty or not at all.

Remedy:

Press slider inwards slightly and move.

Recipes

Whipped cream

- 100-500 g whipped cream
- Cream with the stirring whisk for ½ to 5 minutes at Level **5**, depending on the quantity and properties of the cream.



Egg whites

- 1-5 egg whites
- Using the stirring whisk, beat egg whites for 2 to 5 minutes at Level **5**.



Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbsp hot water
- 100 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirring whisk for approx. 3-4 minutes at Level **5** until frothy.
- Switch appliance to Level **1**, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.



Maximum quantity: 2x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 125 g sugar
- 1 pinch of salt



- 1 sachet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 125 g butter or margarine (room temperature)
- 250 g flour
- 1 sachet of baking powder
- 60 ml milk
- Mix all ingredients with the stirring whisk for approx. ½ minute at Level **1**, and then for approx. 3-4 minutes at Level **5**.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Shortcrust 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
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level **1**, then for approx. 3-4 minutes at Level **5**.



Maximum quantity: 2x 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 3-4 minutes at Level **5** until frothy.
- Switch appliance to Level **1**, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirring whisk.



Maximum quantity: 2x basic recipe

Plaited loaf

Basic recipe

- 250 g flour
- 1 sachet dried yeast
- 110 ml warm milk
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 40 g sugar
- 30 g melted, cooled fat
- Peel of half a lemon, grated



- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 5.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

- 250 g flour
- 1 sachet dried yeast
- 1 tsp sugar
- 1 pinch of salt
- 3 tbsp oil
- 125 ml warm water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 5.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 14 g sugar
- 14 g margarine
- 7 g salt
- 1 sachet dried yeast
- 250 ml water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 5.

Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

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

Tip: According to this recipe, you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.

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

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 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. Muni du pied mixeur rapide, il convient pour broyer et mélanger des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. 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 de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m d'altitude. 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'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Ne 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 l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle. Ne pas plonger l'appareil dans un liquide au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide. Ne pas 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 mixage des produits alimentaires. 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 mobiles en fonctionnement. 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. Ne jamais approcher les doigts de la lame située dans le pied mixeur. Ne jamais nettoyer les lames avec les mains nues. Utiliser une brosse. 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. Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire (p. ex. 2 x crochet pétrisseur). Ne jamais utiliser d'accessoires tandis que d'autres sont présents dans l'orifice arrière.

⚠ Risque de brûlure !

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

⚠ Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé. Respecter les consignes de nettoyage. Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

⚠ Important !

Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson. 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. → « *Nettoyage* » voir page 20

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

Sommaire

Conformité d'utilisation	16
Consignes de sécurité	16
Vue d'ensemble	18
Utilisation	18
Nettoyage	20
Dérangements et solutions	20
Recettes	20
Mise au rebut	22
Garantie	22


Vue d'ensemble

→ Figure A

- 1 Appareil de base**
- 2 Cordon d'alimentation**
- 3 Bride à cordon**
- 4 Poignée**
- 5 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
1 = vitesse la plus basse
5 = vitesse la plus élevée
M = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position.
Lorsque des accessoires sont utilisés dans l'orifice arrière, seule la marche momentanée de l'appareil fonctionne.
- 6 Touche d'éjection**
Pour retirer les accessoires.
- 7 Orifices avec fermeture pour mettre en place les accessoires**

8 Curseur pour actionner la fermeture

Le fait d'actionner le curseur débloque soit l'orifice permettant d'introduire les accessoires (7), soit l'orifice arrière (11) (**Figure B**).

 L'orifice pour les accessoires (7) est ouvert.

► L'orifice arrière (11) est ouvert.

9 Touches de déverrouillage

Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyer en même temps sur les deux touches.

10 Étrier de support avec enrouleur de câble

Pour ranger l'appareil entre deux utilisations, et pour enrouler le cordon de secteur.

11 Orifice arrière avec fermeture

Pour introduire des accessoires comme le mixeur-batteur.

Accessoires

12 Fouet mixeur

13 Crochet pétrisseur

sur certains modèles

14 Mixeur-batteur rapide

15 Bol mixeur avec couvercle

16 Broyeur universel

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, il est possible de le commander auprès du service après-vente.

Mixeur-batteur rapide :

Matière plastique N° de réf. 657242

Acier inoxydable N° de réf. 657258

Broyeur universel :

N° de réf. 659059

Respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions séparée accompagnant ces accessoires.

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil de base et les accessoires.
- Dérouler toujours complètement le cordon d'alimentation.

Remarque importante : lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions **1-5** de l'interrupteur sont inopérantes. Pour actionner la fermeture, ne déplacer le curseur que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/off**.

⚠ Risques de blessures lorsque l'entraînement est en rotation !

Ne pas introduire les doigts dans des accessoires en rotation. Ne monter et détacher les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après arrêt, 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

Appareil de base avec accessoires

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

Fouets mélangeur pour :

saucés, blancs montés en neige, mousse de lait, crèmes, mayonnaise, crème Chantilly et pâtes légères telles que la pâte à cake.


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

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 épaisses 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. Respecter les quantités maximales indiquées dans les recettes !

→ Figure C

- Amener le curseur sur la position . Les orifices d'introduction des accessoires sont dégagés, l'orifice arrière est fermé.

- Dans les orifices, introduire la paire d'accessoires voulue et les appuyer pour les faire s'enclencher.
Tenir compte de la forme des pièces en plastique des accessoires pour éviter les confusions (Figure C-2) !
- 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.
 - **Vitesses 1, 2 :** pour incorporer et mélanger.
 - **Vitesses 3, 4, 5 :** pour pétrir et battre.
 - **Marche momentanée M :** pour incorporer ou battre rapidement des ingrédients.

⚠ Risques de blessures !

Pour changer les accessoires, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

Remarque :

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

Après le travail :

- Ramener l'interrupteur sur **0/off**.
- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les retirer.


Attention !

N'actionner la touche d'éjection qu'une fois les accessoires immobilisés. La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0/off**.

Appareil de base avec pied mixeur rapide

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

→ Figure D

- Amener le curseur sur la position . L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des accessoires sont fermés.

- Mettre le mixeur-batteur rapide en place et le faire s'enclencher.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Tourner l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée et le maintenir en position. Les positions **1-5** de l'interrupteur sont inopérantes !

Remarque : pour éviter les projections de produit à mixer, n'allumer l'appareil qu'après avoir plongé le mixeur-batteur rapide dedans. Toujours éteindre l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

Après le travail :

- Ramener l'interrupteur sur **0/off**.
- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Pour retirer le pied mixeur rapide, appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

Nettoyage

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

⚠ Risque d'électrocution !

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

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces. Ne pas utiliser de détergent abrasif.

- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher. Nettoyer soigneusement les résidus qui adhèrent sur le curseur.
- Le lavage des accessoires a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.
- Laisser sécher le pied mixeur rapide à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré dedans puisse s'écouler.

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.

→ **Figure 13**

- Avant de ranger l'appareil, enrouler le cordon autour sans serrer.
- Fixer la fiche mâle du cordon au moyen de la bride à cordon.

Dérangements et solutions

Problème :

L'interrupteur refuse de se rendre sur les positions **1 à 5**.

Solution :

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, les positions de l'interrupteur **1 à 5** sont inopérantes.

Problème :

Le curseur est soit difficile, soit impossible à déplacer.

Solution :

Appuyer légèrement sur le curseur pour l'enfoncer et le déplacer.

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 vitesse **5**.



Blancs d'œufs

- 1-5 blancs d'œufs
- Travailler les blancs pendant 2 à 5 minutes à la vitesse **5** 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 féculé
- éventuellement de la levure chimique
- Battre les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la vitesse **5**, jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
- Régler l'appareil sur la vitesse **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'½ 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. ½ minute sur la vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.

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 vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.

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 vitesse **5**.
- Régler l'appareil sur la vitesse **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 fondue et refroidie
- le zeste râpé d'un demi-citron
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.

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 vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base



Pâte à pain

Recette de base

- 500 g de farine
- 14 g de sucre
- 14 g de margarine
- 7 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 250 ml d'eau
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la vitesse **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la vitesse **5**.

Mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. s. de moutarde
- 1 c. s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Saler et poivrer selon les goûts

Les ingrédients doivent être à la même température !

- Verser les ingrédients dans le bol.
- Poser le pied mixeur rapide sur le fond du récipient et allumer l'appareil (niveau de vitesse **M**), jusqu'à ce que le mélange s'émulsionne.
- Soulever lentement le pied mixeur rapide en rotation jusqu'à la surface du mélange, puis le faire replonger lentement jusqu'à ce que la mayonnaise soit prête.

Astuce : vous pouvez aussi préparer une mayonnaise en suivant cette recette mais avec un jaune d'œuf uniquement. Utilisez alors seulement la moitié de la quantité d'huile indiquée.



Mise au rebut



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



Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico.

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

L'apparecchio è adatto per mescolare, montare e frullare alimenti morbidi e liquidi, nonché impastare impasti morbidi. Il frullatore rapido ad immersione è idoneo a sminuzzare o mescolare alimenti. L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

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 collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

Avvertenze di sicurezza

 Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. 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 in acqua né lavarlo in lavastoviglie.

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base. 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. Spegnerne 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. Non introdurre mai le dita nel piede frullatore. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola. 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. Inserire in coppia due utensili dello stesso tipo (es. 2 ganci per impastare). Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell'apertura posteriore.

⚠ Pericolo di ustioni!

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

⚠ Rischio di danni alla salute

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute. Attenersi alle istruzioni per la pulizia. Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

⚠ Importante!

Per usare il frullatore rapido ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco. 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. → *“Pulizia” ved. pagina 27*




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

Indice

Uso corretto.....	23
Avvertenze di sicurezza.....	23
Panoramica	25
Uso	25
Pulizia	27
Rimedio in caso di guasti.....	27
Ricette	27
Smaltimento.....	29
Garanzia.....	29

Panoramica

→ Figura

- 1 Apparecchio base**
- 2 Cavo d'alimentazione**
- 3 Molletta per cavo**
- 4 Impugnatura**
- 5 Selettore a 5 velocità + funzionamento "pulse"**
Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.
0/off = spento
1 = velocità minima
5 = velocità massima
M = funzionamento "pulse" (velocità massima), spingere l'interruttore verso sinistra e mantenere la posizione.
Con l'accessorio inserito nell'apertura posteriore dell'apparecchio è possibile solo il funzionamento "pulse".
- 6 Pulsante di espulsione**
per rimuovere gli utensili.
- 7 Aperture d'inserimento degli utensili con chiusura**
- 8 Corsore per attivare lo sblocco**
L'azionamento del corsore apre l'apertura per l'inserimento degli utensili (7) oppure l'apertura posteriore (11) (**figura **).
 L'apertura per gli utensili (7) è aperta.
 L'apertura posteriore (11) è aperta.

9 Pulsanti di sblocco

Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.

10 Linguetta di appoggio con avvolgimento cavo

Per deporre l'apparecchio durante le pause di lavoro e per avvolgere il cavo di alimentazione.

11 Apertura posteriore con coperchio

Per inserire accessori, per es. asta frullatore rapido

Utensili

12 Frusta

13 Braccio impastatore

in alcuni modelli

14 Asta frullatore rapido

15 Bicchiere frullatore con coperchio

16 Mini tritattutto

Un accessorio non compreso nella fornitura può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Asta frullatore rapido:

Plastica Codice di ord. N° 657242

Acciaio Codice di ord. N° 657258

Mini tritattutto:

Codice di ord. N° 659059

Osservare le istruzioni per questi accessori nel separato libretto d'istruzioni per l'uso.

Uso

- Al primo uso pulire l'apparecchio base e gli utensili.
- Avvolgere sempre completamente il cavo di alimentazione.

Avvertenza importante: con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento "pulse". La selezione di velocità **1-5** non è in funzione! Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione **0/off**.

Pericolo di ferite a causa di ingranaggi 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

Apparecchio base con utensili

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

Frusta per:

Salse, albume montato a neve, schiuma di latte, creme, maionese, panna e tipi di pasta leggera, come ad es. impasto morbido.


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. Osservare i dati per le quantità massime nelle ricette!

→ Figura

- Mettere il cursore nella posizione . Le aperture per applicare gli utensili sono libere, l'apertura posteriore è chiusa.
- Inserire nelle aperture la coppia di utensili desiderata e spingere gli utensili fino all'arresto.

Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili (figura -2)!

- 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.
- **Funzionamento “pulse” M:** per incorporare rapidamente o montare ingredienti.

Pericolo di lesioni!

Per la sostituzione degli utensili estrarre prima la spina di alimentazione.

Nota:

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

Dopo il lavoro:

- disporre l'interruttore su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Sbloccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.


Attenzione:

Azionare il pulsante di espulsione solo quando gli utensili sono fermi. Il pulsante di espulsione non può essere azionato se il selettore non è disposto su **0/off**.

Apparecchio base con frullatore rapido ad immersione

L'apparecchio è idoneo per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta cotta e verdura. Per frullare a puré le minestre.

→ Figura

- Mettere il cursore nella posizione . L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.
- Inserire ed arrestare l'asta frullatore rapido.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Ruotare il selettore verso sinistra sul funzionamento “pulse” e mantenere. La selezione di velocità **1-5** non è in funzione!

Avvertenza: per evitare spruzzi del prodotto miscelato, accendere l'apparecchio solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel prodotto da frullare. Spegnere sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.

Dopo il lavoro:

- disporre l'interruttore su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.

- Rimuovere il frullatore rapido ad immersione premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.

Pulizia

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo. Rimuovere accuratamente le adesioni nella zona del cursore!
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.
- Lasciare asciugare il frullatore rapido ad immersione in posizione verticale (lama al piede del frullatore in alto), per fare uscire l'acqua in esso penetrata.

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.

→ Figura

- Per conservare l'apparecchio, avvolgere il cavo, non troppo stretto, intorno ad esso.
- Fissare la spina di alimentazione con la molletta per cavo.

Rimedio in caso di guasti

Problema:

Impossibile muovere il selettore sui gradi di velocità da **1** a **5**.

Rimedio:

Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da **1** a **5** non è in funzione.

Problema:

Il cursore si muove solo con difficoltà o è bloccato.

Rimedio:

Spingere leggermente il cursore verso l'interno e muoverlo.

Ricette

Panna montata

- 100-500 g di panna
- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 5 minuti alla velocità **5** (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)



Albumi

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



Pasta biscotto

Ricetta base

- 2 uova
- 2-3 cucchiaini 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 **5**.
- Commutare l'apparecchio alla velocità **1**, incorporare 1 cucchiaino alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½-1 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 ½ 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. ½ minuto alla velocità **1**, poi ca. 3-4 minuti alla velocità **5**.

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. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

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 **5**.
- Commutare l'apparecchio alla velocità **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 **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

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 cucchiaino di olio
- 125 ml di acqua calda
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per il pane

Ricetta base

- 500 g farina
- 14 g zucchero
- 14 g margarina
- 7 g sale
- 1 bustina di lievito secco
- 250 ml acqua
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti con il gancio impastatore alla velocità **5**.

Maionese

- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino succo di limone o aceto
- 200-250 ml olio
- sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura!

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Poggiare il frullatore rapido ad immersione sul fondo del bicchiere ed accenderlo (velocità **M**) finché la miscela non si emulsiona.
- Tenendo acceso il frullatore rapido ad immersione, sollevarlo fino alla superficie della miscela ed abbassarlo finché la maionese non è pronta.

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

Smaltimento



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

Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Bestemming van het apparaat

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 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. Met de staafmixer is het geschikt voor het fijnmaken en/of mixen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken.

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.

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schokken en brand!

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. 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 niet in water dompelen en niet in de vaatwasmachine doen. Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen. 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. Nooit in het mes van de mixervoet grijpen. Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Alleen hulpstukken van hetzelfde type (zoals 2 kneedhaken) paarsgewijs aanbrengen. Hulpstukken nooit gelijktijdig met toebehoren in de opening in de achterzijde gebruiken.

⚠ Verbrandingsgevaar!

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

⚠ Gezondheidsrisico!

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden. Neem de reinigingsinstructies in acht. Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, vóór elk gebruik reinigen.

⚠ Belangrijk!

Bij gebruik van de staafmixer in een kookpan de pan eerst van de kookplaat nemen. 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. ➔ *“Reinigen” zie pagina 34*

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.....	30
Veiligheidsvoorschriften.....	30
In één oogopslag.....	32
Bedienen.....	32
Reinigen.....	34
Verhelpen van storingen.....	34
Recepten.....	34
Afval.....	36
Garantie.....	36


In één oogopslag


→ **Afb. A**

- 1 Basisapparaat**
- 2 Aansluitsnoer**
- 3 Kabelklem**
- 4 Handgreep**
- 5 5-standen-schakelaar + momentschakeling**
Voor in- en uitschakeling van het apparaat en aanpassen van de werksnelheid.
0/off = uitgeschakeld
1 = laagste toerental
5 = hoogste toerental
M = momentschakeling (hoogste toerental), Duw de schakelaar naar links en houd deze vast.
Bij gebruik van toebehoren in de achteropening kan het apparaat alleen in de momentschakeling worden gebruikt.
- 6 Uitwerptoets**
Om de hulpstukken te verwijderen.
- 7 Openingen voor het aanbrengen van hulpstukken met sluiting**

8 Schuif voor het bedienen van de sluiting

Bij bediening van de schuif wordt ofwel de opening voor het aanbrengen van de hulpstukken (7) of de achteropening (11) vrijgegeven (**afb. B**).

 Opening voor hulpstukken (7) is geopend.

 Achteropening (11) is geopend.

9 Ontgrendelknoppen

Voor het verwijderen van toebehoren uit de opening in de achterzijde. Beide knoppen tegelijkertijd indrukken.

10 Steunbeugel met kabelopwikkeling

Om het apparaat neer te zetten tijdens pauzes en voor het opwickelen van het aansluitsnoer.

11 Opening in de achterzijde met sluiting

Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. de staafmixer.

Hulpstukken

12 Roergardes

13 Kneedhaken

Bij sommige modellen

14 Staafmixer

15 Mixkom met deksel

16 Universele fijnsnijder

Toebehoren dat niet is meegeleverd, kan bij de klantenservice worden besteld.

Staafmixer:

Kunststof bestelnr. 657242

Roestvrij staal bestelnr. 657258

Universele fijnsnijder:

Bestelnr. 659059

De aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van deze onderdelen opvolgen.

Bedienen

- Voor het eerste gebruik het basisapparaat en de hulpstukken reinigen.
- Aansluitsnoer altijd volledig afwickelen.

Belangrijke aanwijzing: Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De

standenschakeling **1-5** werkt dan niet. De schuif voor het bedienen van de sluiting alleen bewegen wanneer de schakelaar op **0/off** staat.

⚠ Gevaar voor letsel 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.

Basisapparaat met hulpstukken

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

Roergarde voor:

sauzen, geklopt eiwit, melkschuim, crèmes, 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.

Houd u aan de maximale hoeveelheden in de recepten!

→ Afb.

- Schuif op stand  zetten. De openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn open, de achteropening is gesloten.
- Het gewenste paar hulpstukken in de openingen aanbrengen en aandrukken tot ze vastklikken.

Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisseling van de hulpstukken te vermijden (afb. -2)!

- 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.
- **Momentschakeling M:** voor snel mixen of kloppen van ingrediënten.

⚠ Gevaar voor letsel!

Voordat u de hulpstukken vervangt de stekker uit de contactdoos trekken.

Aanwijzing:

Het basisapparaat altijd uitschakelen, voordat u het uit de mixkom haalt.

Na gebruik:

- Schakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.


Attentie:

Uitwerptoets pas indrukken wanneer de hulpstukken stilstaan. De uitwerptoets werkt niet wanneer de schakelaar niet op **0/off** staat.

Basisapparaat met staafmixer

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

→ Afb.

- Schuif op stand  zetten. De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.
- Staafmixer aanbrengen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- De schakelaar naar links op momentschakeling zetten en vasthouden. De standenschakeling **1-5** werkt dan niet!

Aanwijzing: Om spatten te voorkomen dient u het apparaat pas in te schakelen wanneer de staafmixer in de te mixen ingrediënten steekt. Het basisapparaat altijd uitschakelen, voordat u het uit de mixkom haalt.

Na gebruik:

- Schakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Staafmixer verwijderen door de twee ontgrendelknoppen gelijktijdig in te drukken.

Reinigen

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

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine. Gebruik geen stoomreiniger!

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen. Kleefresten rond de schuif grondig verwijderen!
- Hulpstukken in de vaatwasser of met een borstel onder stromend water reinigen.
- Staafmixer rechtop (mixervoetmes naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

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

→ Afb.

- Aansluitsnoer bij het opbergen lichtjes om het apparaat wikkelen.
- Netstekker met de kabelklem bevestigen.

Verhelpen van storingen

Probleem:

De schakelaar kan niet op de standen **1** tot **5** worden gezet.

Oplossing:

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling **1** tot **5** niet.

Probleem:

De schuif laat zich moeilijk of helemaal niet bewegen.

Oplossing:


Schuif iets naar binnen drukken en bewegen.

Recepten

Slagroom


- 100-500 g room 
- Room ½ tot 5 minuten met de roergarde op stand **5** roeren – afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room.

Eiwit

- 1-5 eiwitten 
- Eiwit 2 à 5 minuten met de roergarde op stand **5** 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 **5**.
- Apparaat op stand **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 **1** roeren, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

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 **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

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 **5** tot schuim kloppen.
- Apparaat op stand **1** zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut met de roergardes 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. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

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. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Brooddeeg

Basisrecept

- 500 g bloem
- 14 g suiker
- 14 g margarine
- 7 g zout
- 1 pakje gedroogde gist
- 250 ml water
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-4 minuten op stand **5**.



Mayonaise

- 1 ei (eidooier en eiwit)
- 1 el mosterd
- 1 el citroensap of azijn
- 200-250 ml olie
- Zout en peper naar smaak



De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- Staafmixer op de bodem van de kom houden en inschakelen (stand **M**) tot het mengsel emulgeert.
- Ingeschakelde staafmixer langzaam omhoog bewegen tot aan het oppervlak en dan weer omlaag, tot de mayonaise klaar is.

Tip: u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eidooiers maken. Gebruik dan echter de halve hoeveelheid olie.

Afval



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

Garantie

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

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

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 er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet.

Brug kun apparatet til forarbejdningmængder 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. I kombination med hurtigblenderstaven er den egnet til at småhakke og blande fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. 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.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød og brandfare!

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.

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

Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder. Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømmettet, 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. Stik aldrig fingrene ind i kniven i blenderfoden. Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Brug en børste. Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kommer ind i de roterende redskaber. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Anvend kun redskaber af samme type (f.eks. 2x æltekroge) parvist. Redskaber må aldrig anvendes samtidigt med, at tilbehør er sat i hækåbningen.

⚠ Fare for forbrænding!

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

⚠ Fare for sundhedsskader!

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden. Følg anvisningerne om rengøring. Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

⚠ Vigtigt!

Skal hurtigblenderstaven bruges i en varm gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen. 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.
"Rengøring" se side 40



Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Siemens. Flere informationer om vores produkter findes på vores [internetside](#).

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	37
Sikkerhedshenvisninger	37
Overblik	39
Betjening.....	39
Rengøring.....	40
Afhjælpning af fejl.....	41
Opskrifter	41
Bortskaffelse.....	42
Reklamationsret.....	42

Overblik

→ Billede

- 1 **Motorenhed**
- 2 **Netkabel**
- 3 **Kabelklemme**
- 4 **Håndgreb**
- 5 **5-trinskontakt + kortvarig drift**
Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejds hastigheden.
0/off = slukket
1 = laveste hastighed
5 = højeste hastighed
M = kortvarig drift (højeste hastighed), tryk kontakten mod venstre, og fasthold den. Bruges tilbehør i hækåbningen, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift.
- 6 **Udkastningstast**
Til fjernelse af redskaberne.
- 7 **Åbninger til isætning af redskaber med lås**
- 8 **Skyder til betjening af låsen**
Når skyderen betjenes, frigives enten åbningen til isætning af redskaberne (7), eller hækåbningen (11) frigives (**billede B**).
 Åbning til redskaber (7) er åbnet.
 Hækåbning (11) er åbnet.
- 9 **Sikkerhedstaster**
Til fjernelse af tilbehør fra hækåbningen. Tryk på begge taster på samme tid.
- 10 **Frastillingsbøjle med kabelopvikling**
Til frastilling af apparatet i arbejds pauser og til opvikling af netkablet.
- 11 **Hækåbning med lås**
Til isætning af tilbehør, f.eks. hurtigblenderstaven.

Redskaber

- 12 **Røreris**
 - 13 **Æltekrog**
- til nogle modeller
- 14 **Hurtigblenderstav**
 - 15 **Blenderbæger med låg**
 - 16 **Minihakker**

Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles hos kundeservice.

Hurtigblenderstav:

Plast, best.nr. 657242

Rustfrit stål, best.nr. 657258

Minihakker:

Best.nr. 659059

Følg anvisningerne i den separate brugsanvisning til disse tilbehørsdele.

Betjening

- Rengør motorenheden og redskaberne før den første brug.
- Træk altid hele netkablet ud.

Vigtig bemærkning: Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift. Trinfunktion **1-5** er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition **0/off**.

Fare for at komme til skade 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.

Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

Røreris til:

sovse, piskede æggehvider, mælkeskum, cremer, mayonnaise, fløde og lette deje som f.eks. rørt dej.


Røreris er ikke egnet til forarbejdning af tunge deje.

Æltekroge til:

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


Den maksimale forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser. Overhold angivelserne om de maks. mængder i opskrifterne!

→ Billede

- Stil skyderen i position . Åbningerne til isætning af redskaberne er frie, hækåbningen er lukket.

da Rengøring

- Sæt det ønskede redskabspar ind i åbningerne, og tryk det fast, indtil det falder i hak.

Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forveksling af redskaberne (billede -2)!

- 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.
- **Kortvarig drift M:** til hurtigt iblanding eller piskning af ingredienser.

Fare for at komme til skade!

Træk netstikket ud, når redskaberne skal udskiftes.

Bemærk:

Sluk altid motorenheden, før den tages ud af fødevarerne.

Efter brug:

- Stil kontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Løsn redskaberne med udkastningstasten, og fjern dem.


OBS:

Betjen først udkastningstasten, når redskaberne står stille. Udkastningstasten kan ikke betjenes, hvis kontakten ikke står på **0/off**.

Motorenhed med hurtigblenderstav

Apparatet er egnet til at mikse mayonnaise, sovs, blandede drikkevarer, babymad, kogt frugt og grønt. Til purering af supper.

→ **Billede**

- Stil skyderen i position .
- Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.
- Sæt hurtigblenderstaven i, og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten mod venstre på kortvarig drift, og fasthold den. Trinfunktion **1-5** er ude af funktion!

Bemærk: For at undgå stænk og sprøjt skal apparatet først tændes, når hurtigblenderstaven er dykket ned i fødevarerne. Sluk altid motorenheden, før den tages ud af fødevarerne.

Efter brug:

- Stil kontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Tag hurtigblenderstaven af ved at trykke samtidigt på begge sikkerhedstaster.

Rengøring

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

Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen. Anvend ikke nogen damprenser!

OBS:

Overfladerne kan beskadiges. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud. Fjern grundigt snavs fra området omkring skyderen!
- Rengør redskaberne i opvaskemaskinen eller med en børste under rindende vand.
- Hurtigblenderstaven skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand kan løbe ud.

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

→ **Billede**

- Vikl kablet løst omkring apparatet, før det opbevares.
- Fastgør netstikket med kabelklemmen.

Afhjælpning af fejl

Problem:

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

Afhjælpning:

Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktion 1 til 5 ikke.

Problem:

Skyderen er vanskelig at bevæge eller kan slet ikke bevæges.

Afhjælpning:

Tryk skyderen let indad, og bevæg den.

Opskrifter

Flødeskum

- 100-500 g fløde
- Forarbejd fløden med røreriset i ½ til 5 minutter på trin 5 - afhængigt af flødens mængde og egenskaber.



Æggehvider

- 1-5 æggehvider
- Forarbejd æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin 5 med røreriset.



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 5 med røreriset, til det skummer.
- Stil apparatet på trin 1, og tilsæt sigtet mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ 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 ½ citron
- 125 g smør eller margarine (stuetemperatur)
- 250 g mel
- 1 brev bagepulver
- 60 ml mælk
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-4 minutter på trin 5 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. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-4 minutter på trin 5 med æltekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Bund til frugtterne

Grundopskrift

- 2 æg
- 125 g sukker
- 125 g maledede hasselnødder
- 50 g rasp
- Pisk æg og sukker i 3-4 minutter på trin 5, til det skummer.
- Stil apparatet på trin 1, kom hasselnødder og rasp i, og forarbejd det hele i ½ minut med røreriset.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift



Gærfiletbrød

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 **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** 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 **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med æltekrogen.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift

- 500 g mel
- 14 g sukker
- 14 g margarine
- 7 g salt
- 1 brev tørgær
- 250 ml vand
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1**, herefter i ca. 3-4 minutter på trin **5** med æltekrogen.

Mayonnaise

- 1 æg (æggeblomme og æggehvite)
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft eller eddike
- 200-250 ml olie
- Salt og peber efter smag



Ingredienserne skal have samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Sæt hurtigblenderstaven på bunden af bægeret, og tænd for den (trin **M**), til blandingen emulgerer.
- Løft den tændte hurtigblenderstav langsomt op til den øverste kant af blandingen, og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

Tip: Denne opskrift kan også benyttes til at fremstille mayonnaise kun med æggeblommer. Brug så kun den halve mængde olie.



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

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.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

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 næringsmidler og væsker samt elting av myk deig. Sammen med hurtigmiksestaven er det egnet for kutting og miksing av matvarer.

Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

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 tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare!

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. 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 dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Apparatet må ikke senkes ned i væske til over koblingspunktet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender. Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ 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. Grip aldri inn i kniven i miksefoten. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste. 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. Sett kun inn verktøy av samme type (f.eks. 2x eltekroker) parvis. Det må aldri samtidig brukes verktøy og tilbehør som er satt inn i åpningen bak.

⚠ Fare for forbrenning!

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

⚠ Fare for helseskader!

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig. Følg rengjøringsanvisningene. Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

⚠ Viktig!

Ved bruk av hurtigmiksestaven i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten. 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. → *"Rengjøring" se side 46*




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

Innhold

Korrekt bruk	43
Sikkerhetshenvisninger	43
En oversikt	45
Betjening	45
Rengjøring	46
Hjelp ved feil	47
Oppskrifter	47
Avfallshåndtering	48
Garanti	48

En oversikt

→ Bilde

- 1 **Basisapparat**
- 2 **Strømkabel**
- 3 **Kabelklemme**
- 4 **Håndtak**
- 5 **5-trinns bryter + momentkobling**
For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.
0/off = utkoblet
1 = laveste turtall
5 = høyeste turtall
M = momentkobling (høyeste turtall), bryteren trykkes mot venstre og holdes
Ved bruk av tilbehør i åpningen bak, kan apparatet kun drives med momentkobling.
- 6 **Utkastknapp**
For å ta ut verktøyene.
- 7 **Åpninger for innsetting av verktøy med deksel**
- 8 **Skyver for å betjene dekslet**
Ved betjening av skyveren blir enten åpningen for innsetting av verktøy (7) eller åpningen bak (11) frigitt (**bilde **).
 Åpningen for verktøy (7) er åpen.
 Åpningen bak (11) er åpen.
- 9 **Utløsningsknapper**
For å ta ut tilbehør fra åpningen bak.
Trykk på begge knappene samtidig.
- 10 **Oppbevaringsbøyle med kabeloppvikling**
For å sette bort apparatet i arbeidspauser og for å vikle opp strømkabelen.
- 11 **Åpning bak med deskel**
For å sette inn tilbehør, f.eks. hurtigmiksestav.

Verktøy

- 12 **Rørepinne**
- 13 **Eltekrok**

På noen modeller

- 14 **Hurtigmiksestav**
- 15 **Miksebeger med lokk**
- 16 **Universalkutter**

Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan dette bestilles hos kundeservice.

Hurtigmiksestav:

Plast, best.nr. 657242

Rustfritt stål, best.nr. 657258

Universalkutter:

Best.nr. 659059

Vennligst følg anvisningene i den separate bruksveiledningen for disse tilbehørsdelene.

Betjening

- Før første gangs bruk må basisapparatet og verktøyene rengjøres.
- Strømkabelen må alltid vikles helt av.

Viktig merknad: Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkobling. Trinnkoblingen **1-5** er ikke i funksjon. Skyveren for å betjene dekslet må kun beveges i bryterstilling **0/off**.

⚠ Fare for skade på grunn av roterende drev!

Det må aldri gripes inn i roterende verktøy. Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen fortsetter apparatet å gå en kort tid. Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

Basisapparat med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

Rørepinner for:

Saus, eggehvite, melkeskum, krem, majones, fløte og lett deig 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. Ta hensyn til angivelsene for høyeste mengde i oppskriftene!

→ **Bilde C**

- Sett skyveren i posisjon . Åpningene for innsetting av verktøy er fri, åpningen bak er lukket.
- Det ønskede verktøyparet settes inn i åpningene og trykkes inn til de går i lås. **Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, for å unngå at verktøyet blir forvekslet (bilde C-2)!**
- 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.
- **Momentkobling M:** for hurtig innrøring eller pisking av ingredienser.

⚠ Fare for skade!

Trekk ut støpslet når du skal skifte verktøy.

Henvisning:

Basismaskinen må alltid slås av, før den blir tatt ut av massen.

Etter arbeidet:

- Sett bryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Verktøyene løsnes med utkastknappen og tas ut.


OBS:

Utkastknappen må først betjenes når verktøyene står stille. Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på **0/off**.

Basismaskin med hurtigmiksestav

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

→ **Bilde D**

- Sett skyveren i posisjon . Åpningen bak ligger fri, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Sett inn miksestaven og sørg for at den går i lås.
- Sett i støpselet.
- Fyll matvarer på miksebegeret.

- Bryteren stilles til venstre på momentkobling og holdes fast. Trinnkoblingen **1-5** er ikke i funksjon!

Merk: For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når hurtigmiksestaven er dypet ned i tingene som skal mikses. Basismaskinen må alltid slås av, før den blir tatt ut av massen.

Etter arbeidet:

- Sett bryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Hurtigmiksestaven tas av ved å trykke samtidig på de to utløsningsknappene.

Rengjøring

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

Basisapparatet må aldri dypes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere!

OBS:

- Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.
- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørr. Fjern eventuelt smuss som har satt seg fast i området på og rundt skyveren!
- Verktøyene rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.
- Hurtigmiksestaven må tørke i stående posisjon (kniven på miksefoten peker oppover), slik at vann som har trengt inn, kan renne ut.

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

→ **Bilde E**

- For oppbevaring må kablet vikles lett rundt apparatet.
- Støpselet festes med kabelklemmen.

Hjelp ved feil

Problem:

Bryteren kan ikke beveges på trinn **1** til **5**.

Utbedring:

Når åpningen bak er åpen, er trinnkoblingen **1** til **5** ikke i funksjon.

Problem:

Skyveren lar seg vanskelig eller overhode ikke bevege.

Utbedring:

Trykk skyveren lett innover og beveg den.

Oppskrifter

Stivpisket kremfløte

- 100-500 g fløte
- Fløte bearbeides med rørepinnen i ½ til 5 minutter på trinn **5** – alt etter mengden og egenskapene til fløten.



Eggehvite

- 1-5 egghviter
- Eggehvitene bearbeides med rørepinnen 2 til 5 minutter på trinn **5**.



Sukkerbrødrøre

Grunnopskrift

- 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 **5**.
- Apparatet stilles på trinn **1**, siktet mel og potetmel blandes inn i ca. ½ til 1 minutt med en skje av gangen.



Største mengde: 2 x grunnopskriften

Rørt deig

Grunnopskrift

- 2 egg
- 125 g sukker
- 1 klype salt
- 1 pk vaniljesukker eller skall av ½ sitron



- 125 g smør eller margarin (romtemperatur)
- 250 g mel
- 1 pk bakepulver
- 60 ml melk
- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med rørepinnen.

Største mengde: 2 x grunnopskriften

Mørdeig

Grunnopskrift

- 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. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnopskriften

Deig for fruktkakebunn

Grunnopskrift

- 2 egg
- 125 g sukker
- 125 g malte hasselnøtter
- 50 g brødrasp
- Egg og sukker piskes i 3-4 minutter på trinn **5** til de skummer.
- Apparatet stilles på trinn **1**, hasselnøttene og brødraspet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnen.

Største mengde: 2 x grunnopskriften

Kringle

Grunnopskrift

- 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. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

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. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Brøddeig

Grunnoppskrift

- 500 g mel
- 14 g sukker
- 14 g margarin
- 7 g salt
- 1 pk tørrgjær
- 250 ml vann
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn **1**, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn **5** med eltekroken.

Majones

- 1 egg (eggeplomme og eggehvite)
- 1 ss sennep
- 1 ss sitronsaft eller eddik
- 200-250 ml olje
- Smak til med salt og pepper

Ingrediensene må ha samme temperatur!

- Hell ingrediensene i begeret.
- Sett hurtigmiksestaven på bunnen av skålen og slå den på (trinn **M**), inntil blandingen emulgerer.
- Den innkoblede hurtigmiksestaven løftes langsam opp til randen av blandingen og senkes igjen inntil majonesen er ferdig.

Tips: Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Bruk i så fall bare halvparten av oljemengden.

Avfallshåndtering



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

Garanti

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

Det tas forbehold om endringer.



Användning för avsett ändamål

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du överlåter apparaten till någon annan.

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk.

Använd apparaten enbart 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. Med snabbmixerstaven lämpar den sig för finfördelning eller blandning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. 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 apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Säkerhetsanvisningar

Risk för elektrisk stöt och brand!

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havet. Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Sänk inte ned apparaten i vätska längre än till skarven mellan snabbmixerstaven och motordelen. Använd aldrig ånga vid rengöring. 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 strömavbrott 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. Rör aldrig kniven i mixerfoten. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen. Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltillbehör. Använd bara verktyg av samma typ (t.ex. 2 st degkrokar) parvis. Använd aldrig verktygen samtidigt med det tillbehör som är monterat i den bakre öppningen.

⚠ Risk för brännskador!

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

⚠ Risk för hälsoskador!

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt. Följ rengöringsanvisningarna. Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

⚠ Viktigt!

Lyft först bort kastrullen från spisplattan om du ska använda snabbmixerstaven i en kastrull. 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. → "Rengöring" se sidan 52




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

Innehåll

Användning för avsett ändamål	49
Säkerhetsanvisningar	49
Översikt	51
Användning	51
Rengöring	52
Avhjälpning av fel	53
Recept	53
Avfallshantering	54
Konsumentbestämmelser	54

Översikt

→ Figur

- 1 **Motordel**
 - 2 **Nätkabel**
 - 3 **Kabelklammer**
 - 4 **Handtag**
 - 5 **5-stegsreglage + momentläge**
För start och stopp av apparaten och justering av arbetshastigheten.
0/off = avstängd
1 = lägsta varvtal
5 = högsta varvtal
M = momentläge (högsta varvtal), tryck reglaget åt vänster och håll fast det.
Om ett tillbehör används i den bakre öppningen kan apparaten bara köras i momentläget.
 - 6 **Lossningsknapp**
För att ta av verktygen
 - 7 **Öppningar för insättning av verktyg med lock**
 - 8 **Skjutreglage för locket**
När du skjuter reglaget frigörs antingen öppningen för insättning av verktyg (7) eller den bakre öppningen (11) (figur ).
 Öppningen för verktyg (7) är öppen.
 Den bakre öppningen (11) är öppen.
 - 9 **Frigöringsknappar**
För att ta av tillbehör från den bakre öppningen. Tryck samtidigt på båda knapparna.
 - 10 **Avställningsbygel med kabelupprullning**
För att ställa av apparaten under arbetspauser och för att rulla upp nätkabeln.
 - 11 **Bakre öppning med lock**
För att sätta in tillbehör, t.ex. snabbmixerstaven.
- Verktyg**
- 12 **Grovvispar**
 - 13 **Degkrokar**
- på vissa modeller
- 14 **Snabbmixerstav**
 - 15 **Mixerbägare med lock**
 - 16 **Minihackare**

Om ett tillbehör inte medföljer leveransen kan du beställa det hos kundtjänsten.

Snabbmixerstav

Plast, beställningsnr 657242
Rostfri beställningsnr 657258

Minihackare:

Beställningsnr 659059
Följ instruktionerna i den separata bruksanvisningen för tillbehören.

Användning

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.
- Rulla alltid ut nätkabeln helt och hållet.

Viktigt påpekande: När den bakre öppningen är öppen kan apparaten bara köras i momentläge. Reglagelägena **1-5** fungerar inte. Skjutreglaget för locket får bara användas i läge **0/off**.

Risk för personskador på grund av roterande drivning!

Stick aldrig in handen i verktygen medan de roterar. 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. Skydda långt hår eller lösa klädesplagg så att de inte kan komma in i de roterande verktygen.

Motordel med verktyg

Med verktygen får du särskilt bra resultat vid följande användningssätt:

Grovvispar för:

såser, äggvita, mjölkskum, krämer, majonnäs, grädd- och lätta degar, t.ex. sockerkakssmet.


Grovvisparna lämpar sig inte för bearbetning av tjocka degar.

Degkrokar för:

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

Maximal bearbetningsmängd är 500 g mjöl och ingredienser. Följ uppgifterna om största mängder i recepten!

→ **Figur C**

- Ställ skjutreglaget i läge . Öppningarna för att sätta fast verktygen är öppna, den bakre öppningen är stängd.
- Sätt in det önskade verktygsparet i öppningarna och tryck in det tills det snäpper fast.

Observera formen hos verktygens plastdelar så att du inte förväxlar dem (figur C-2)!

- Sätt in stickkontakten.
- Lägg matvarorna i ett lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten i önskat läge.
- **Läge 1, 2:** för blandning och omrörning.
- **Läge 3, 4, 5:** för knådning och vispning.
- **Momentläge M:** för att snabbt röra ned eller vispa ihop ingredienser.

⚠ Risk för personskador!

Ta ut stickkontakten innan du byter verktyg.

Anmärkning:

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

Efter arbetet:

- Ställ reglaget i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Lossa verktygen med lossningsknappen och ta av dem.


Varning:

Tryck på lossningsknappen först när verktygen står stilla. Du kan bara använda lossningsknappen om reglaget står i läge **0/off**.

Motordel med snabbmixerstav

Apparaten lämpar sig för blandning av majonnäs, såser, drinkar, barnmat och kokt frukt och grönsaker. För att purea soppor.

→ **Figur D**

- Ställ reglaget i läge . Den bakre öppningen är öppen, öppningarna för insättning av verktyg är stängda.
- Sätt in snabbmixerstaven och snäpp fast den.
- Sätt in stickkontakten.
- Fyll på matvaror i mixerbägaren.

- För reglaget åt vänster till momentläget och håll fast det. Reglagelägena **1-5** fugerar inte!

Anmärkning: Förhindra sprut från blandningen genom att starta apparaten först efter att du har stuckit ned snabbmixerstaven i blandningen. Stäng alltid av motordelen innan du tar ut den ur blandningen.

Efter arbetet:

- Ställ reglaget i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Tryck på båda låsknapparna samtidigt för att lossa snabbmixerstaven.

Rengöring

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

⚠ Risk för elektrisk stöt!

Sänk aldrig ned motordelen i vätska och diska den inte i maskin. Använd inte ångrengöring!

Varning!

Du kan skada ytorna. Använd inga repande rengöringsmedel.

- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr. Avlägsna noggrant eventuella matrester i området runt skjutreglaget!
- Rengör verktygen i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.
- Låt snabbmixerstaven torka i upprätt läge (mixerfotens kniv uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

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

→ **Figur E**

- Linda kabeln löst kring apparaten för förvaring.
- Fäst stickkontakten med kabelklammern.

Avhjälpning av fel

Problem:

Det går inte att föra reglaget till lägena **1** t.o.m. **5**.

Åtgärd:

När den bakre öppningen är öppen fungerar inte lägena **1** t.o.m. **5**.

Problem:

Det går trögt eller inte alls att skjuta reglaget.

Åtgärd:

Tryck reglaget något inåt och skjut det.

Recept

Vispgrädd

- 100-500 g grädd
- Vispa grädden $\frac{1}{2}$ -5 minuter med grovvisparna i läge **5**, allt efter mängden av grädd och dess egenskaper



Äggvita

- 1-5 äggvitor
- Bearbeta äggvitorna med grovvisparna 2 till 5 minuter i läge **5**.



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 grovvisparna, cirka 3-4 minuter i läge **5**.
- Ställ apparaten i läge **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 vaniljsocker 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 grovvisparna cirka $\frac{1}{2}$ minut i läge **1**, därefter cirka 3-4 minuter i läge **5**.

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 **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Frukttärtbotten

Grundrecept

- 2 ägg
- 125 g socker
- 125 g malda hasselnötter
- 50 g ströbröd
- Vispa ägg och socker till skum 3-4 minuter i läge **5**.
- Ställ apparaten i läge **1**, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta i cirka $\frac{1}{2}$ minut med grovvisparna.

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 **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.



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 ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

- 500 g mjöl
- 14 g socker
- 14 g margarin
- 7 g salt
- 1 paket torrjäst
- 250 ml vatten
- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-4 minuter i läge **5**.

Majonnäs

- 1 ägg (gula och vita)
- 1 msk senap
- 1 msk citronsaft eller ättika
- 200-250 ml olja
- Salt och peppar efter behag

Ingredienserna måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bågaren.
- Ställ snabbmixerstaven på botten av bågaren och starta den (läge **M**) tills blandningen emulgerar.
- Låt snabbmixerstaven vara igång, lyft den långsamt upp till blandningens yta och sänk den därefter igen. Upprepa detta tills majonnäsen är färdig.

Tips: Du kan göra majonnäs efter samma recept med enbart ägggula. Använd då bara halva mängden olja.

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

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä.

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

Laite soveltuu pehmeiden elintarvikkeiden ja nesteiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä pehmeän taikinan vaivaamiseen. Sauvasekoittimen kanssa se soveltuu

elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn.

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

Turvallisuusohjeet

Sähköisku- ja palovaara!

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint.

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä 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 koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä

astianpesukoneessa. Kun sekoitat nesteitä, varo ettei

sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen. 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 pysäyttämisen jälkeen. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä. Älä koske pyöriin osiin. Älä koske sekoitusvarren terään. Älä puhdista teriä paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriin varusteisiin. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Käytä pareittain vain samantyyppisiä varusteita (esim. 2 taikinakoukkuja). Älä käytä koskaan samanaikaisesti varusteita ja kantaosaan kiinnitettyä lisälaitetta.

⚠ Palovamman vaara!

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

⚠ Terveysvahinkojen vaara!

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden. Noudata puhdistusohjeita. Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

⚠ Tärkeää!

Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa. Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Laite on ehdottomasti puhdistettava ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus”
katso sivu 58




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

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	55
Turvallisuusohjeet.....	55
Yhdellä silmäyksellä	57
Käyttö	57
Puhdistus.....	58
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle	59
Reseptit	59
Jätehuolto.....	60
Takuu.....	60

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva

- 1 **Peruslaite**
- 2 **Liitäntäjohto**
- 3 **Johdon kiinnitin**
- 4 **Kädensija**
- 5 **5-asetoinen kytkin + pitoasento**
Laitteen päälle- ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.
0/off = poiskytketty
1 = alhaisin käyttönopeus
5 = suurin käyttönopeus
M = pitoasento (suurin käyttönopeus), paina kytkin vasemmalle ja pidä painettuna.
Kun varuste kiinnitetään kantaosan kiinnitysreikään, voit käyttää vain pitoasentoa.
- 6 **Vapautuspainike**
Varusteiden irrottamiseen.
- 7 **Sulkimella varustetut kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen**
- 8 **Sulkimen valitsin**
Kun liikutat suojusta, vapautuvat joko varusteiden kiinnittämiseen tarkoitettu reikä (7) tai kantaosan kiinnitysreikä (11) **(kuva )**.
 Varusteiden kiinnitysreikä (7) on auki.
 Kantaosan kiinnitysreikä (11) on auki.
- 9 **Avaamispainikkeet**
Lisälaitteiden irrottamiseen kantaosasta. Paina kumpaakin valitsinta samanaikaisesti.
- 10 **Teline ja johtopidike**
Voit laskea laitteen taukojen ajaksi telineen varaan ja kelata liitäntäjohdon pidikkeen ympärille.
- 11 **Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa**
Lisälaitteiden kiinnittämiseen (esim. sauvasekoitin).

Varusteet

12 Vispilä

13 Taikinakoukut

Joissakin malleissa

14 Sauvasekoitin

15 Kannellinen kulho

16 Minileikkuri

Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Sauvasekoitin:

Muovi, til.-nro 657242

Teräs, til.-nro 657258

Minileikkuri:

Til.-nro 659059

Noudata lisävarusteiden erillisissä käyttöohjeissa annettuja ohjeita.

Käyttö

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kelaa liitäntäjohto aina kokonaan auki.

Tärkeä huomautus: Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voit käyttää vain pitoasentoa. Nopeusasennot **1-5** eivät tällöin toimi. Käytä sulkimen valitsinta vain valitsimen ollessa asennossa **0/off**.

Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!

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

Peruslaite ja sen varusteet

Lopputuloksesta tulee erittäin hyvä, kun käytät varusteita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti:

Vispilät:

Kastikkeiden, valkuais- ja maitovaahdon, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikinan, valmistamiseen.


Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

Taikinakoukut:

Kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinain vaivaamiseen sekä jauheihän, tahnojen tai leipätaikinain sekoittamiseen.

Suurin sallittu käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineeksi. Noudata ruokaohjeissa annettuja maksimimääriä!

→ Kuva 

- Aseta valitsin asentoon . Varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat nyt auki, kantaosan kiinnitysreikä on kiinni.
- Kiinnitä haluamasi varustepari reikiin ja paina kiinni, niin että ne lukittuvat paikoilleen.

Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (kuva -2)!

- 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:** vaivaaminen ja vatkauk.
- **Pitoasento M:** nopea sekoittaminen ja ainesten vatkaminen.

 Loukkaantumisvaara!

Kun vaihdat varusteita, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta.

Huomautus:

Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

Käytön jälkeen:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Avaa lukitus vapautuspainikkeella ja irrota varusteet.


Huomio:

Paina vapautuspainiketta vasta sitten, kun varusteet ovat pysähtyneet. Vapautuspainike ei toimi, jollei valitsin ole asennossa **0/off**.

Sauvasekoittimella varustettu peruslaite

Laite soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja marjojen sekä vihannesten sekoittamiseen. Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

→ Kuva 

- Aseta valitsin asentoon . Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat kiinni.
- Kiinnitä sauvasekoitin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta valitsin vasemmalle pitoasentoon ja pidä kiinni. Nopeusasennot **1-5** eivät tällöin toimi!

Huomautus: Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten. Näin välttyt roiskeilta. Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

Käytön jälkeen:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota sauvasekoitin painamalla samanaikaisesti molempia vapautuspainikkeita.

Puhdistus

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

 Sähköiskun vaara!

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

Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi. Puhdista huolellisesti valitsimen alue!

- Pese varusteet astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.
- Anna sauvasekoittimen kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

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

→ Kuva

- Kelaa liitântäjohto löysästi laitteen ympärille säilytyksen ajaksi.
- Kiinnitä pistotulppa paikoilleen johdon kiinnittimellä.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Ongelma:

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin **1-5**.

Toimenpide:

Nopeusasennot **1-5** eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki.

Ongelma:

Valitsimen liikuttaminen on vaikeaa tai se ei liiku lainkaan.

Toimenpide:

Paina valitsinta vähän sisäänpäin ja liikuta.

Reseptit

Kermavaahto

- 100-500 g kermaa
- Vatkaa kerma vaahdoksi vispilöillä $\frac{1}{2}$ -5 minuutin ajan nopeudella **5** (kermamäärän ja -laadun mukaan).



Valkuainen

- 1-5 munanvalkuaista
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi vispilöillä 2-5 minuutin ajan nopeudella **5**.



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 **5**.
- Kytke laite teholle **1**, sekoita joukkoon siivilöidyt jauhot ja perunajauhot lusikallinen kerrallaan noin $\frac{1}{2}$ -1 minuutin aikana.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

- 2 kananmunaa
- 125 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 1 pussi (= 2 tl) vaniljasokeria tai $\frac{1}{2}$ sitruunan raastettu kuori
- 125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 250 g jauhoja
- 1 pussi (= 2 rkl) leivinjauhetta
- 60 ml maitoa
- Vaivaa vispilöllä kaikkia aineksia noin $\frac{1}{2}$ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

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 $\frac{1}{2}$ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

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 **5**.
- Kytke laite teholle **1**, lisää hasselpähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pullapitko

Perusohje

- 250 g jauhoja
- 1 pussi kuivahiivaa
- 110 ml lämmintä maitoa
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- 40 g sokeria
- 30 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa
- Puoliikkaan sitruunan kuori, raastettuna
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pizzataikina

Perusohje

- 250 g jauhoja
- 1 pussi kuivahiivaa
- 1 tl sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 3 rkl öljyä
- 125 ml lämmintä vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

- 500 g jauhoja
- 14 g sokeria
- 14 g margariinia
- 7 g suolaa
- 1 pussi kuivahiivaa
- 250 ml vettä
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-4 minuuttia teholla **5**.

Majoneesi

- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
- 1 rkl sinappia
- 1 rkl etikkaa tai sitruunamehua
- 200-250 ml öljyä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä laite (pitoasento **M**), kunnes seos emulgoituu.
- Nosta käynnistetty sauvasekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

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

Jätehuolto



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

Takuu

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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 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.

Με το ταχυμπλέντερ χειρός η συσκευή είναι κατάλληλη για τον τεμαχισμό ή την ανάμειξη τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων.

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.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. 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 βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη βυθίζετε τη συσκευή πάνω από το σημείο σύνδεσης του ταχυμπλέντερ χειρός και της βασικής συσκευής μέσα σε υγρό. 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 τηλεχειριζόμενες πρίζες. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή. Παρακολουθείτε 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. Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο πόδι του μίξερ. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο ζεύγη εργαλείων ίδιου τύπου (π.χ. 2 ζυμωτήρια). Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα τοποθετημένα στο πίσω άνοιγμα.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

⚠ Κίνδυνος βλάβης της υγείας!

Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία. Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού. Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

⚠ Σημαντικό!

Σε περίπτωση χρήσης του ταχυμπλέντερ χειρός στην κατσαρόλα, απομακρύνετε προηγουμένως την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος. 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. ➔ «Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 65

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.....	61
Υποδείξεις ασφαλείας.....	61
Με μια ματιά.....	63
Χειρισμός.....	64
Καθαρισμός.....	65
Αντιμετώπιση βλαβών.....	65
Συνταγές.....	66
Απόσυρση.....	67

Με μια ματιά

➔ **Εικ. A**

- 1 Βασική συσκευή**
- 2 Ηλεκτρικό καλώδιο**
- 3 Συνδετήρας καλωδίου**
- 4 Χειρολαβή**
- 5 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία**
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και για την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας. **0/off** = απενεργοποιημένη
1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών
5 = υψηλότερος αριθμός στροφών
M = στιγμιαία λειτουργία (υψηλότερος αριθμός στροφών), πατήστε το διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον πατημένο. Σε περίπτωση χρήσης εξαρτημάτων στο πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία.

- 6 Πλήκτρο απόρριψης**
Για την αφαίρεση των εργαλείων.
- 7 Άνοιγμα για την τοποθέτηση των εργαλείων με κούμπωμα**
- 8 Σύρτης για το χειρισμό του κλειστρου**
Με το χειρισμό του σύρτη ελευθερώνεται είτε το άνοιγμα για την τοποθέτηση των εργαλείων (7) ή το πίσω άνοιγμα (11) **(Εικ. B)**.
 Το άνοιγμα για τα εργαλεία (7) είναι ανοιχτό.
 Το πίσω άνοιγμα (11) είναι ανοιχτό.
- 9 Πλήκτρα απασφάλισης**
Για την αφαίρεση των εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα. Πατήστε τα δύο πλήκτρα ταυτόχρονα.
- 10 Βραχίονας εναπόθεσης με τύλιγμα καλωδίου**
Για την εναπόθεση της συσκευής στα διαλείμματα της εργασίας και για το τύλιγμα του ηλεκτρικού καλωδίου.
- 11 Πίσω άνοιγμα με κλείστρο**
Για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων, π.χ. το ταχυμπλέντερ χειρός.

Εργαλεία

- 12 Αναδευτήρας**
- 13 Ζυμωτήρι**
σε μερικά μοντέλα
- 14 Ταχυμπλέντερ χειρός**
- 15 Δοχείο ανάμειξης με καπάκι**
- 16 Κόφτης γενικής χρήσης**

Όταν ένα εξάρτημα δε συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Ταχυμπλέντερ χειρός

Πλαστικό αριθ. παραγγελίας 657242
Ανοξειδωτος χάλυβας αριθ. παραγγελίας 657258

Κόφτης γενικής χρήσης:

Αριθ. παραγγελίας 659059
Προσέχετε παρακαλώ τις συμβουλές στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης αυτών των εξαρτημάτων.

Χειρισμός

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη βασική συσκευή και τα εργαλεία.
- Ξετυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο πάντα εντελώς.

Σημαντική υπόδειξη: Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων **1-5** δεν είναι σε λειτουργία. Μετακινείτε το σύρτη για το χειρισμό του κλειστρου μόνο στη θέση του διακόπτη **0/off**.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

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

Βασική συσκευή με εργαλεία

Με τα εργαλεία επιτυγχάνεται ένα ιδιαίτερα καλό αποτέλεσμα στις ακόλουθες εφαρμογές:

Αναδευτήρας για:


Σάλτσες, μαρέγκα, αφρόγαλα, κρέμες, μαγιονέζα, κρέμα γάλακτος και ελαφριές ζύμες, όπως π.χ. απλή ζύμη.
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 ανάμιξη βαριών μειγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 γρ. αλεύρι και υλικά. Προσέξτε τα στοιχεία σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες στις συνταγές!

→ Εικ. **☒**

- Θέστε το το σύρτη στη θέση . Τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειύθερα, το πίσω άνοιγμα είναι κλειστό.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων στα ανοίγματα και πιέστε τα μέχρι να ασφαλισουν.
- **Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών των εργαλείων, για να αποφύγετε το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικ. **☒-2**)!**
- Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
- **Βαθμίδα 1, 2:** για την επεξεργασία και την ανάμιξη.
- **Βαθμίδα 3, 4, 5:** για το ζύμωμα και το χτύπημα.
- **Στιγμιαία λειτουργία M:** για το γρήγορο ανακάτεμα ή χτύπημα των υλικών.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Για την αλλαγή των εργαλείων τραβήξτε το φιν από την πρίζα.

Υπόδειξη:

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

Μετά την εργασία

- Θέστε το διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Ελευθερώστε και αφαιρέστε τα εργαλεία με τα πλήκτρα απόρριψης.


Προσοχή:

Πατήστε το πλήκτρο απόρριψης με ακινητοποιημένα τα εργαλεία. Το πλήκτρο απόρριψης δεν μπορεί να πατηθεί, όταν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση **0/off**.

Βασική συσκευή με ταχυμπλέντερ χειρός

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμειξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ, βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών. Για την πολτοποίηση σούπας.

→ Εικ. D

- Θέστε το το σύρτη στη θέση . Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.
- Τοποθετήστε το ταχυμπλέντερ χειρός και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Βάλτε το φισ στην πρίζα.
- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Θέστε το διακόπτη προς τα αριστερά στη στιγμιαία λειτουργία και κρατήστε τον. Η ζεύξη των βαθμίδων **1-5** δεν είναι σε λειτουργία!

Υπόδειξη: Για να αποφύγετε το πιπίλισμα των αναμειγνυόμενων τροφίμων, ενεργοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα βυθιστεί το ταχυμπλέντερ χειρός μέσα στα αναμειγνυόμενα τρόφιμα. Απενεργοποιείτε πάντοτε τη βασική συσκευή, προτού απομακρυνθεί από το επεξεργασμένο μείγμα.

Μετά την εργασία

- Θέστε το διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβήξτε το φισ από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το ταχυμπλέντερ χειρός, πατώντας ταυτόχρονα τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.

Καθαρισμός

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

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή!

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την. Απομακρύντε καλά τυχόν προσκολλημένα τρόφιμα από την περιοχή του σύρτη!
- Καθαρίζετε τα εργαλεία στο πλυντήριο πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε το ταχυμπλέντερ χειρός να στεγνώσει σε όρθια θέση (μαχαίρι ποδιού μίξερ προς τα πάνω), για να μπορεί να τρέξει έξω το νερό, που ενδεχομένως έχει εισχωρήσει.

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.

→ Εικ. E

- Για τη φύλαξη τυλίξτε το καλώδιο χαλαρά γύρω από τη συσκευή.
- Στερεώνετε το φισ με το συνδετήρα καλωδίου.

Αντιμετώπιση βλαβών**Πρόβλημα:**

Ο διακόπτης δεν μπορεί να κινηθεί στη βαθμίδα **1** έως **5**.

Αντιμετώπιση:

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η ζεύξη των βαθμίδων **1** έως **5** δεν είναι σε λειτουργία.

Πρόβλημα:

Ο σύρτης μπορεί να κινηθεί μόνο δύσκολα ή δεν μπορεί να κινηθεί καθόλου.

Αντιμετώπιση:

Πιέστε το σύρτη ελαφρά προς τα μέσα και μετακινήστε τον.

Συνταγές

Σαντιγί

- 100-150 γρ. κρέμα γάλακτος
- Επεξεργαστείτε την κρέμα γάλακτος ½ έως 5 λεπτά στη βαθμίδα **5**, 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 **5** 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 **5** με τον αναδευτήρα μέχρι να αφρατέψουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ περίπου για ½ 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 ½ λεμονιού
- 125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 250 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 60 ml γάλα



- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με τον αναδευτήρα.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

- 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 100-125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
- 250 γρ. αλεύρι
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** 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. τριμμένη φρυγανιά
- Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** μέχρι να αφρατέψουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα **1**, προσθέστε τα φουντούκια και την τριμμένη φρυγανιά και επεξεργαστείτε τα για ½ 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 ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** 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 ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

- 500 γρ. αλεύρι
- 14 γρ. ζάχαρη
- 14 γρ. μαργαρίνη
- 7 γρ. αλάτι
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- 250 ml νερό
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **5** με το ζυμωτήρι.

Μαγιονέζα

- 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- 1 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
- 200-250 ml λάδι
- Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε το ταχυμπλέντερ χειρός στον πυθμένα του δοχείου και ενεργοποιήστε το (βαθμίδα **M**), μέχρι να γαλακτοποιηθεί το μείγμα.

- Σηκώστε το ενεργοποιημένο ταχυμπλέντερ χειρός αργά μέχρι την επάνω επιφάνεια του μείγματος και κατεβάστε το ξανά, μέχρι να ετοιμαστεί η μαγιονέζα.

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

Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.



Όροι Εγγύησης

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

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

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

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

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

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Amaca uygun kullanım

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 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. Cihazı hızlı karıştırma çubuğu ile birlikte kullanarak besin maddelerini parçalayabilir ve karıştırabilirsiniz. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik veya kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. 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 kullanmayınız. 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. Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Cihazı, ana cihaz ile hızlı karıştırma çubuğunun birbirine bağlandığı yerden sıvıların içine daldırmayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

⚠ 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 kullandıktan sonra, tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Karıştırma ucundaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme için fırça kullanınız. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız. Cihazı sadece orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Sadece aynı tipteki aletleri (örn. 2x yoğurma kancası) çift olarak yerleştiriniz. Kesinlikle aletleri ve cihazın arka boşluğuna yerleştirilmiş aksesuarları aynı anda kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Sağlık sorunları tehlikesi!

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir. Temizlik bilgileri dikkate alınmalıdır. Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

⚠ Önemli!

Hızlı karıştırma çubuğunu tencere içinde kullanmadan önce tencereyi ocaktan alınız. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir.

Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. → “Temizleme” bkz. sayfa 72

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

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	69
Güvenlikle ilgili uyarılar	69
Genel Bakış	71
Kullanım	71
Temizleme	72
Arıza durumunda yardım	73
Tarifler	73
Elden çıkartılması	75
Garanti	75

Genel Bakış

→ Resim A

- 1 Ana cihaz**
- 2 Elektrik şebekesi kablosu**
- 3 Kablo klemensleri**
- 4 Tutamak**
- 5 Kademeli şalter + tork devresi**
Cihazı açmak ve kapatmak ve çalışma hızını ayarlamak için.
0/off = kapalı
1 = en düşük devir
5 = en yüksek devir
M = tork devresi (en yüksek devir), şalter sola bastırılmalı ve sabit tutulmalıdır.
Arka boşluğa aksesuar takılıp kullanıldığında, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir.
- 6 Dışarı atma tuşu**
Aletleri cihazdan çıkartmak için.
- 7 Kilit düzeneği olan aletlerin takılması için delikler**
- 8 Kilit devreye sokma sürgüsü**
Sürgüye bastırıldığında aletlerin (7) takılması için kullanılan delik açılır veya arka boşluk (11) serbest kalır (**Resim B**).
☞ Alet deliği (7) açık.
☞ Arka boşluk (11) açık.

9 Kilit çözme tuşları

Aksesuarları arka boşluktan çıkartmak için. İki tuşa aynı anda basınız.

10 Kablo sarma mekanizmalı park rafı

Çalışmaya ara verildiğinde cihazın konumlandırılması ve elektrik kablusunun sarılması için.

11 Kilit düzeneekli arka boşluk

Aksesuar, örn. hızlı karıştırma çubuğu takmak için.

Aletler

12 Karıştırma teli

13 Yoğurma kancası

Bazı modellerde

14 Hızlı karıştırma çubuğu

15 Kapaklı karıştırma kabı

16 Genel doğrayıcı

Aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Hızlı karıştırma çubuğu:

Plastik sipariş no. 657242

Paslanmaz çelik sipariş no. 657258

Genel doğrayıcı:

Sipariş no. 659059

Lütfen bu aksesuar parçalarına yönelik kullanım kılavuzu talimatlarını da ayrıca dikkate alınız.

Kullanım

- İlk kez kullanmadan önce ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.
- Elektrik kablosunu daima tamamen açınız.

Önemli bilgi: Arka boşluk açıkken cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter **1-5** çalışmaz. Kilidin devreye girmesi için sürgüyü sadece **0/off** şalter konumuna getiriniz.

⚠ Dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi!

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

Ana cihaz ve aletler

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

Çırpma/karıştırma teli:


Soslar, çırpılmış yumurta akı, süt köpüğü, kremalar, mayonez, kaymak ve yumuşak hamurlar (örn. kek hamuru). Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.


Yoğurma kancası:

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

Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir. Tariflerdeki azami miktar bilgilerine dikkat ediniz!

→ Resim

- Sürgüyü  konumuna ayarlayınız. Aletlerin takılması için kullanılan delikler serbesttir, arka boşluk kapalıdır.
- İstedığınız alet çiftini ilgili deliğe takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz (Resim -2)!

- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye getiriniz.
- **Kademe 1, 2:** İlk işleme ve karıştırma için.
- **Kademe 3, 4, 5:** Yoğurma ve çırpma için.
- **M tork devresi:** Malzemeleri hızlı şekilde karıştırma ve çırpma için.

Yaralanma tehlikesi!

Alet değiştirmek için cihazın elektrik fişini çekiniz.

Uyarı:

Karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce ana cihazı mutlaka kapatınız.

Çalışma sona erdikten sonra:

- Şalteri **0/off** konumuna getiriniz.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.

- Dışarı atma tuşuna basarak aletleri çözüünüz ve çıkartınız.


Dikkat:

Dışarı atma tuşuna ancak aletler tamamen durduğunda basınız. Şalter **0/off** konumunda değilse, dışarı atma tuşuna basılamaz.

Hızlı karıştırma çubuklu ana cihaz

Bu cihaz mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmak için uygundur. Çorbaların püre haline getirilmesi için kullanılabilir.

→ Resim

- Sürgüyü  konumuna ayarlayınız. Arka boşluk serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler kapalıdır.
- Hızlı karıştırma çubuğunu takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- Şalteri sola doğru tork devresi konumuna ayarlayınız ve o konumda sabit tutunuz. Kademeli şalter **1-5** çalışmaz!

Bilgi: Karıştırılan malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için, cihazı ancak hızlı karıştırma çubuğu karıştırılacak malzemenin içine sokulduktan sonra çalıştırınız. Karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce ana cihazı mutlaka kapatınız.

Çalışma sona erdikten sonra:

- Şalteri **0/off** konumuna getiriniz.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Hızlı karıştırma çubuğunu, her iki kilit çözme tuşuna aynı anda basarak çıkartınız.

Temizleme

Önemli bilgi: Cihaz bakım gerektirmez.

Temizliğin özenli ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız!

Dikkat!

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız. Sürgü etrafındaki yapışmış malzemeleri iyice temizleyip gideriniz!
- Aletleri bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.
- Hızlı karıştırma çubuğunu, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlamak için dik konumda (karıştırma ucu bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakınız.

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

→ Resim 

- Cihazı muhafaza etmek için, kabloyu çok sıkı olmayacak şekilde cihazın etrafına sarınız.
- Elektrik fişini kablo klemensi ile sabitleyiniz.

Arıza durumunda yardım**Sorun:**

Şalter, Kademe 1 ile 5 arasında hareket ettirilemiyor.

Çözüm:

Arka boşluk açıkken kademe şalteri 1 ile 5 arasında çalışmaz.

Sorun:

Sürgü zor hareket ediyor veya hiç hareket etmiyor.

Çözüm:

Sürgüyü hafif içeri doğru bastırınız ve hareket ettiriniz.

Tarifler**Kremşanti**

- 100-500 g krema
- Kremayı, miktarına ve özelliklerine bağlı olarak ½ - 5 dakika kadar karıştırma teli ile Kademe 5 ayarında işleyiniz.

**Yumurta akı**

- 1-5 yumurta akı
- Yumurta akını, 2-5 dakika kadar karıştırma teli ile Kademe 5 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 unu hariç), köpüklü bir kıvama gelinceye kadar yakl. 3-4 dakika kadar karıştırma teli ile Kademe 5 ayarında işleyiniz.
- Cihazı Kademe 1 ayarına getiriniz, elenmiş unu ve nişasta ununu yakl. ½-1 dakika kadar kaşık ilave edip 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 ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe 5 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 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe 5 ayarında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Üzerine meyve dönecek 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 5 ayarında çırpınız.
- Cihazı Kademe 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 yağ
- Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe 5 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 yağ
- 125 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe 5 ayarında işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Ekmek hamuru

Temel tarif

- 500 g un
- 14 g şeker
- 14 g margarin
- 7 g tuz
- 1 paket kuru maya
- 250 ml su
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile öncelikle yakl. ½ dakika Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-4 dakika Kademe 5 ayarında işleyiniz.

Mayonez

- 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200-250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz, karabiber

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır!

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Hızlı karıştırma çubuğunu kabın dibine oturtunuz ve açınız (Kademe M), karışım bir araya gelene kadar çalıştırınız.
- Çalışır durumdaki hızlı karıştırma çubuğunu, mayonez hazır olana kadar yavaşça karışımın üst kenarına doğru kaldırınız ve tekrar indiriniz.

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

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

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

AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

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

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

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

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

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

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Değerli Müşterimiz

Siemens Çağrı Merkezi **444 6 688** no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz. Siemens Çağrı Merkezimize ayrıca www.siemens-home.bsh-group.com/tr 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 işlemde sonra size servis işini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis işini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

**DİKKAT**

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

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51,
Ümraniye 34771 İstanbul
Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx
Faks : 0216 528 91 88
E-posta : siemenscagrimerkezi@bshg.com
Yetkilinin imza/Kaşesi

Firmanın Kaşesi

SATICI FİRMANIN

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

MALIN

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

Firmanın Kaşesi :

**KÜÇÜK EV ALETLERİ
GARANTİ
BELGESİ**

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

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

Тиісті ретте пайдалану

Осы пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және сақтап қойыңыз! Құрылғыны басқа біреуге берген кезде осы нұсқаулық та берілуі керек.

Құрылғыны тиісінше пайдалану бойынша нұсқаулар орындалмаған жағдайда, өндіруші осы әрекеттерден пайда болатын залал үшін жауапкершілікті өз мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек жеке үй-жайда және тұрмыстық ортада пайдалануға арналған. Құрылғыны тек қана әдеттегі тұрмыстық өңдеу көлемі мен уақыты үшін қолданыңыз.

Құрылғы жұмсақ тағамдар мен сұйықтықтарды араластыруға, шайқауға және араластыруға, сондай-ақ жұмсақ қамыр илеуге арналған. Құрылғы батырмалы жылдам араластырғышпен азық-түлік өнімдерін ұсақтауға немесе араластыруға арналған. Құрылғыны басқа заттектерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды.

Аталмыш құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тек бақылауда болған жағдайда немесе құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша нұсқау алып, қолданудан пайда болатын тәуекелдерді түсінген жағдайда ғана қолдана алады. Балаларды құрылғыдан және жалғағыш сымнан алшақ ұстаңыз және оларға құрылғыны пайдалануға жол бермеңіз. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындамауы тиіс.

Қауіпсіздік нұсқалары

⚠ Ток соғу және өрт шығу қаупі бар!

Құрылғыны тек бөлме температурасындағы үй-жайларда және теңіз деңгейінен 2000 м дейінгі жоғары биіктікте қолданыңыз.

Құрылғыны ыстық беттердің үстіне немесе жанына қоймаңыз (мысалы, плитаның қуыру бетіне).

Құрылғыны тек фирмалық тақтайшада көрсетілген мәліметтер бойынша жалғап қолданыңыз. Қуат сымнында 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 өткізілуі тиіс. Желі кабелін ыстық бөліктерге тигізбеңіз, өткір шеттерінен тартпаңыз немесе тасымалдау тұтқасы ретінде пайдаланбаңыз.

Негізгі блокты ешқашан суға батырмаңыз немесе ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз. Құрылғыны батырмалы

жылдам араластырғыш негізгі блогы байланысатын жерімен сұйықтықтарға батырмаңыз.

Бумен тазалау құралын қолданбаңыз. Құрылғыны ылғалды қолмен қолдануға болмайды.

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін, оны бақылаусыз қалдырғанда, құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын және ақаулық орын алған жағдайда әрдайым электр желісінен ажыратыңыз.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Құрылғыны ешқашан таймер немесе қашықтан басқарылатын розеткаларға қоспаңыз. Электр қуатымен жабдықтау тоқтатылғанда, құрылғы қосулы күйде қалып, қуатпен жабдықтау қалпына келгеннен кейін жұмысын жалғастырады. Құрылғыны дереу өшіріңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде бақылап тұрыңыз! Құрылғыны ешқашан ас өнімдерін өңдеу үшін қажетті уақытынан ұзақ уақытқа қоспаңыз. Құрылғыны қолданғаннан кейін жетектің тоқтағанын күтіңіз. Жұмыс кезінде жылжытылған керек-жарақтарды немесе қосалқы бөлшектерді алмастырмас бұрын құрылғыны өшіріп, электр желісінен ажырату керек. Құралдарды құрылғы тоқтап тұрғанда ғана орнатуға және алып тастауға болады – құрылғы өшірілгеннен кейін бірнеше секунд бойы жұмыс істеп тұрады. Құрылғыны бос жүріс күйінде пайдаланбаңыз. Айналып тұратын бөлшектерін ешқашан ұстамаңыз. Араластыру аяғындағы пышақты ешқашан ұстамаңыз. Пышақты ешқашан жалаңаш қолмен тазаламаңыз. Қылшақты қолданыңыз. Ұзын шаш пен бос киімді айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтындай қорғаңыз. Құрылғыны тек түпнұсқа бөлшектермен және керек-жарақтармен бірге пайдаланыңыз. Тек бірдей түрдегі құралдарды (мысалы, 2 дана иелегіш) жұптастырып пайдаланыңыз. Ешқашан құралдар мен артқы жақтағы саңылауға салынған керек-жарақтарды бір уақытта пайдаланбаңыз.

⚠ Күйіп қалу қаупі бар!

Ыстық қоспаны өңдеу барысында абай болыңыз. Ыстық қоспа өңдеу кезінде шашырауы мүмкін.

⚠ Денсаулыққа зиян келтіру қаупі бар!

Құрылғыдағы ластану денсаулыққа зиян келтіруі мүмкін. Құрылғыны тазалау бойынша нұсқауларды орындаңыз. Ас өнімдерімен жанасатын беттерді әр пайдалану алдында тазалау керек.

Маңызды!

Батырмалы жылдам араластырғыш тамақ пісіретін кастрөл ішінде қолданылған жағдайда, кастрөлді алдымен конфоркадан алып қойыңыз. Араластыру тостағаны микротолқынды пеште қолдану үшін жарамайды.

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін немесе ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде міндетті түрде сипатталғандай тазалаңыз.

➔ «Тазалау» мына бетті қараңыз: 82



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

Мазмұны

Тиісті ретте пайдалану	78
Қауіпсіздік нұсқалары	78
Жалпы мәліметтер.....	80
Басқару	81
Тазалау	82
Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек	83
Рецепттер	83
Қоқысқа тастау	85
Кепілдік шарттары	85

Жалпы мәліметтер

➔  суреті

- Негізгі блок
- Желі кабелі
- Кабель қысқышы
- Тұтқа
- 5 деңгейлі ажыратқыш + Лезде ауыстырып қосу
Құрылғыны қосып өшіруге және жұмыс жылдамдығын реттеуге арналған.
0/off = өшірулі
1 = ең төмен айналу жиілігі
5 = ең жоғары айналу жиілігі
M = лезде ауыстырып қосу (ең жоғары айналу жиілігі), ажыратқышты солға қарай итеріп бекіту. Керек-жарақты пайдаланған кезде, құрылғыны тек қана лезде ауыстырып қосу арқылы басқаруға болады.
- Шығару түймесі**
Құралдарды шығаруға арналған.
- Бекіткіші бар құралдарды енгізуге арналған саңылаулар**
- Құлыпты іске қосуға арналған итергіш**
Итергішті пайдаланған кезде, құралдарды енгізуге арналған саңылау (7) немесе артқы жақтағы саңылау (11) босатылады ( суреті).
 Құралдарға арналған саңылау (7) ашық.
➔ Артқы жақтағы саңылау (11) ашық.
- Құлыптан босату түймелері**
Керек-жарақтарды артқы жақтағы саңылаудан шығаруға арналған. Екі түймені бір уақытта басыңыз.

10 Кабельді орау тетігі бар тоқтату қапсырмасы

Құрылғыны жұмыс үзілістерінде тоқтатуға және желі кабелін орауға арналған.

11 Бекіткіші бар артқы жақтағы саңылау

Керек-жарақтарды, мысалы, батырмалы жылдам араластырғышты енгізуге арналған.

Құралдар**12 Бұлғауыш****13 Илегіш**

кейбір үлгілерде

14 Батырмалы жылдам араластырғыш**15 Қақпағы бар араластыру тостағаны****16 Әмбебап ұсатқыш**

Керек-жарақ жеткізілім жиынтығына кірмесе, оған қызмет көрсету орталығы арқылы тапсырыс беруге болады.

Батырмалы жылдам араластырғыш:

Пластик, тапсырыс № 657242

Тот баспайтын болат, тапсырыс

№ 657258

Әмбебап ұсатқыш:

Тапсырыс № 659059

Осы керек-жарақтарға арналған бөлек пайдалану бойынша нұсқаулықтағы нұсқауларды орындаңыз.

Басқару

- Алғаш рет қолданбас бұрын негізгі блок пен құралдарды тазалап шығыңыз.
- Желі кабелін әрқашан толығымен ораудан жазып алыңыз.

Маңызды нұсқау: артқы жағындағы саңылауы ашық болып тұрғанда, құрылғыны тек қана лезде ауыстырып қосу арқылы басқаруға болады. **1-5** сатылы реттеу функциясы жұмыс істемейді. Құлыпты іске қосуға арналған итергішті тек қана **0/off** ажыратқыш позициясына жылжытыңыз.

⚠ Айналымалы жетектен жарақаттану қаупі бар!

Айналымалы құралдарға ешқашан қол сұқпаңыз. Құралдарды құрылғы тоқтап тұрғанда ғана орнатуға және алып тастауға болады – құрылғы өшірілгеннен кейін бірнеше секунд бойы жұмыс істеп тұрады. Ұзын шаш пен бос киімді айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтындай қорғаңыз

Негізгі блок пен оның құралдары

Құралдарды қолдану арқылы төменде көрсетілген жұмыстарда аса жоғары нәтижелерге қол жеткізуге болады:

Бұлғауға арналған қаққыш төмендегілер үшін жарамды:

тұздықтар, жұмыртқа ақуызы, кремдер, майонез, қаймақ және жеңіл қамыр түрлері үшін, мысалы, кекске арналған қамыр.


Бұлғауға арналған қаққыш қатты қамыр түрлерін жасау үшін жарамайды.

Илегіш төмендегілер үшін жарамды:


жұмсақ, ашытқан және картоп ұнынан жасалған қамыр сияқты қатты қоспалар және ауыр тартылған етті, макарон өнімдерін немесе нан қамырын араластыру.

Ең жоғары өңдеу көлемі 500 г ұн мен ингредиенттерді құрайды. Рецепттерде берілген максималды көлемдер бойынша мәліметтерге назар аударыңыз!

→  суреті

- Итергішті  позициясына қойыңыз. Құралдарды енгізуге арналған саңылаулар ашық, артқы жақтағы саңылау жабық.

- Қажетті құралдар жұбын саңылауларға орнатып, тірелгенше кіргізіңіз.

Құралдарды шатастырып жібермеу үшін құралдардағы пластик бөлшектердің пішініне назар аударыңыз (–2 суретін қараңыз)!

- Ашаны розеткаға жалғаңыз.

- Ас өнімдерін лайықты ыдысқа салыңыз.
- Құралдарды ыдысқа енгізіп, құрылғыны қажетті деңгейде қосыңыз.
- **1-, 2-деңгей:** қосып араластыруға арналған.
- **3-, 4-, 5-деңгей:** илеуге және бұлғауға арналған.
- **Лезде ауыстырып қосудың М күйі:** ингредиенттерді жылдам араластыруға немесе шайқауға арналған.

⚠ Жарақаттану қаупі бар!

Құралдарды ауыстыру үшін желі ашасын суырып алыңыз.

Нұсқау:

Негізгі блокты қоспадан шығармас бұрын әрдайым өшіріңіз.

Жұмыс аяқталғаннан кейін:

- Ажыратқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Желілік ашаны суырып алыңыз.
- Құралдарды шығару түймесі арқылы босатып, шығарып алыңыз.

Назар аударыңыз:


Шығару түймесін құралдар толығымен тоқтап қалғанда ғана басыңыз.

Ажыратқыш **0/off** позициясында тұрмаған жағдайда, шығару түймесін басу мүмкін болмайды.

Батырмалы жылдам араластырғышы бар негізгі блок

Құрылғы майонез, соустар, араластырылған сусындар, бала тағамдары, пісірілген жеміс пен көкөністерді араластыру үшін жарамды. Көжелерді езбелеп араластыруға арналған.

→ суреті

- Итергішті  позициясына қойыңыз. Артқы жағындағы саңылауы ашық болып, аспаптарды енгізуге арналған саңылаулар жабық болып тұрады.
- Батырмалы жылдам араластырғышты енгізіп, толығымен қондырып алыңыз.
- Ашаны розеткаға жалғаңыз.

- Азық-түлік өнімдерін араластыру тостағанына салыңыз не құйыңыз.
- Ажыратқышты солға қарай лезде ауыстырып қосу күйіне орнатып, ұстап тұрыңыз. **1-5** сатылы реттеу функциясы жұмыс істемейді!

Нұсқау: араластырылатын өнімдердің шашылып кетуін болдырмау үшін құрылғыны тек батырмалы жылдам араластырғыш араластырылатын өнімдер ішіне батырылғанда ғана қосыңыз. Негізгі блокты қоспадан шығармас бұрын әрдайым өшіріңіз.

Жұмыс аяқталғаннан кейін:

- Ажыратқышты **0/off** позициясына қойыңыз.
- Желілік ашаны суырып алыңыз.
- Батырмалы жылдам араластырғышты екі құлыптан босату түймесін бір уақытта басу арқылы шығарып алыңыз.

Тазалау

Маңызды нұсқау: құрылғыға техникалық қызмет көрсету қажет емес. Мұқият өткізілген тазалау жұмыстары құрылғыны бұзылудан қорғайды және оның жұмысқа қабілеттілігін қамтамасыз етеді.

⚠ Ток соғу қаупі бар!

Негізгі блокты еш жағдайда сұйықтықтарға батырмаңыз және ыдыс-аяқ жуу машинасында тазаламаңыз. Бүмен тазалау құралын қолданбаңыз!

Назар аударыңыз!

Үстіңгі беттерге зақым келуі мүмкін. Ешқандай қырғыш тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

- Негізгі блокты ылғалды шүберекпен сүртіп, содан кейін құрғатып сүртіңіз. Итергіш аймағындағы жабысып қалған заттарды әбден кетіріңіз!
- Құралдарды ыдыс-аяқ жуу машинасында немесе ағынды су астында қылшақпен тазалаңыз.

- Батырмалы жылдам араластырғышты, ішіне кіріп қалған суды шығару үшін, тік тұрған күйде (араластыру аяғының пышағын жоғары қаратып) кептіріңіз.

Нұсқау: мысалы, қызылқаданды қырыққабатты өңдеген кезде, пластик бөлшектер боялып қалады, мұны өсімдік майының бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

→ суреті

- Құрылғыны сақтауға қою үшін оның кабелін құрылғыға айналдыра орап қойыңыз.
- Желілік ашаны кабель қысқышымен бекітіңіз.

Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек

Мәселе:

Ажыратқыш 1 - 5 деңгейіне жылжымайды.

Шешім:

Артқы жақтағы саңылау ашық болғанда, 1 - 5 сатылы реттеу функциясы жұмыс істемейді.

Мәселе:

Итергіш әрең жылжытылады немесе түк жылжымайды.

Шешім:

Итергішті азғантай ішке басып жылжытыңыз.

Рецепттер

Шайқалған кілегей

- 100-500 г кілегей
- Қаймақты $\frac{1}{2}$ - 5 минут ішінде 5-деңгейде – қаймақтың мөлшері мен сипаттарына қарай – бұлғауышпен өңдеңіз.



Жұмыртқа ақуызы

- 1-5 жұмыртқа ақуызы
- Жұмыртқа ақуызын 2 - 5 минут ішінде 5-деңгейде бұлғауышпен өңдеңіз.



Бисквит қамыры

Негізгі рецепт

- 2 жұмыртқа
- 2-3 ас қасық ыстық су
- 100 г қант
- 1 пакет ванилин шекері
- 70 г ұн
- 70 г крахмал
- қажетінше қопсытқыш
- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқасын) шамамен 3-4 минут бойы 5-деңгейде бұлғауышпен көбік шыққанша бұлғаңыз.
- Құрылғыны 1-деңгейге ауыстырып, сүзілген ұн мен крахмалды шамамен $\frac{1}{2}$ - 1 минут ішінде қасықпен араластырыңыз.



Максималды мөлшер: 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 шамамен $\frac{1}{2}$ минут ішінде 1-деңгейде, содан кейін шамамен 3-4 минут ішінде 5-деңгейде бұлғауышпен өңдеңіз.



Максималды мөлшер: 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 немесе ваниль қанты
- 250 г ұн
- қажетінше қопсытқыш



- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут ішінде 1-деңгейде, содан кейін шамамен 3-4 минут ішінде 5-деңгейде илегішпен өңдеңіз.

Максималды мөлшер: 2 x негізгі рецепт

Жеміс бөлішіне арналған қамыр түбі



Негізгі рецепт

- 2 жұмыртқа
- 125 г қант
- 125 г ұсатылған орман жаңғағы
- 50 г кептірілген нан
- Жұмыртқалар мен қантты 3-4 минут бойы 5-деңгейде көбік шыққанша бұлғаңыз.
- Құрылғыны 1-деңгейге ауыстырып, орман жаңғақтары мен ұсатылған нанды қосыңыз және ½ минут бойы бұлғауышпен өңдеңіз.

Максималды мөлшер: 2 x негізгі рецепт

Ашытқан қамырдан әзірленген өрме нан



Негізгі рецепт

- 250 г ұн
- 1 пакет құрғақ ашытқы
- 110 мл жылы сүт
- 1 жұмыртқа
- 1 салым тұз
- 40 г қант
- 30 г ерітілген және суытылған май
- Жарты лимонның қабығы, үгілген
- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут ішінде 1-деңгейде, содан кейін шамамен 3-4 минут ішінде 5-деңгейде илегішпен өңдеңіз.

Максималды мөлшер: 2 x негізгі рецепт

Пицца қамыры



Негізгі рецепт

- 250 г ұн
- 1 пакет құрғақ ашытқы
- 1 шай қасық қант
- 1 салым тұз
- 3 ас қасық май
- 125 мл жылы су

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут ішінде 1-деңгейде, содан кейін шамамен 3-4 минут ішінде 5-деңгейде илегішпен өңдеңіз.

Максималды мөлшер: 2 x негізгі рецепт

Нан қамыры



Негізгі рецепт

- 500 г ұн
- 14 г қант
- 14 г маргарин
- 7 г тұз
- 1 пакет құрғақ ашытқы
- 250 мл су
- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут ішінде 1-деңгейде, содан кейін шамамен 3-4 минут ішінде 5-деңгейде илегішпен өңдеңіз.

Майонез



- 1 жұмыртқа (сарысы мен ақуызы)
- 1 ас қасық қыша
- 1 ас қасық лимон шырыны не сірке
- 200-250 мл май
- Қалауыңыз бойынша тұз, бұрыш

Ингредиенттер бірдей температураға ие болуы тиіс!

- Ингредиенттерді шыныаяққа салыңыз.
- Батырмалы жылдам араластырғышты шыныаяқ түбіне салып қоспа эмульсияға айналғанша қосып тұрыңыз (**M** деңгейі).
- Қосылып тұрған батырмалы жылдам араластырғышты майонез дайын болғанша қоспаның жоғарғы шетіне дейін көтеріп, қайта батырыңыз.

Кеңес: майонезді осы рецепт бойынша жұмыртқаның сарысымен де дайындауға болады. Бұл жағдайда майдың берілген мөлшерінің жартысын ғана пайдаланыңыз.

Қоқысқа тастау



Орам материалдарын қоқысқа тастаудың экологиялық ережелерін сақтаңыз. Бұл құрылғы Электрлік және электрондық құрылғылар туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай тиісті таңбамен белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Бұл директива құрамында ЕО аумағында қолданылатын қолданыстан шығарылған құрылғыларды өткізу және қоқысқа тастау туралы ұйғарымдар бар. Қоқысқа тастаудың нақты әдістері туралы ақпарат алу үшін сатушымен хабарласыңыз.

Кепілдік шарттары

Осы құрылғының кепілдік шарттары біздің өкіл арқылы құрылғы сатылатын елде анықталады. Осы шарттарға қатысты толық мәліметтерді құрылғыны сатып алған делдалдан білуге болады. Есеп-шот немесе түбіртек осы кепілдік шарттары бойынша шағымданғанда көрсетіледі.

Өзгерістер сақталды.

Использование по назначению

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 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 смешивания мягких продуктов питания и жидкостей, а также для вымешивания мягкого теста. С погружным блендером для быстрого смешивания он пригоден для измельчения или перемешивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.

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.

Указания по технике безопасности

⚠ 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.

Категорически запрещается погружать основной блок в воду и мыть в посудомоечной машине. Не погружайте прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера для быстрого смешивания с основным блоком. 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. Категорически запрещается брать за нож на ножке блендера. Категорически запрещается чистить нож голыми руками. Используйте щетку. Защищайте длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Устанавливайте попарно только насадки одинакового типа (например, 2 месильные насадки). Категорически запрещается использовать одновременно насадки и принадлежность, установленную в отверстии в задней части прибора.

⚠ Опасность ожога!

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

⚠ Опасность для здоровья!

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья. Соблюдайте указания по очистке. Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

⚠ Важно!

При использовании погружного блендера для быстрого смешивания в кастрюле необходимо предварительно снять кастрюлю с плиты. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи. После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➔ «Очистка» см. стр. 90


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.....	86
Указания по технике безопасности.....	86
Комплектный обзор	88
Эксплуатация	89
Очистка.....	90
Помощь при устранении неисправностей	91
Рецепты	91
Утилизация.....	93
Условия гарантийного обслуживания.....	93

Комплектный обзор

➔ Рисунок **A**

- 1 Основной блок**
- 2 Сетевой кабель**
- 3 Зажим для кабеля**
- 4 Рукоятка**
- 5 5-ступенчатый переключатель + моментальное включение**
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.
0/off = выключен
1 = самое низкое число оборотов
5 = самое высокое число оборотов
M = моментальное включение (самое высокое число оборотов), переместить переключатель влево и удерживать в этом положении
При использовании принадлежностей в отверстии в задней части прибор может работать только в режиме моментального включения.
- 6 Кнопка выброса**
Для снятия насадок.
- 7 Отверстия с крышкой для установки насадок**
- 8 Задвижка для перемещения крышки**
Задвижка освобождает отверстие для установки насадок (7) или отверстия в задней части прибора (11) (рисунок **B**).
 Отверстие для насадок (7) открыто.
➔ Отверстие в задней части прибора (11) открыто.

9 Кнопки разблокировки

Для извлечения принадлежностей из отверстия в задней части прибора. Нажмите обе кнопки одновременно.

10 Опорная скоба для наматывания кабеля

Для установки прибора в перерывах между работой и для наматывания сетевого кабеля.

11 Отверстие с крышкой в задней части прибора

Для установки принадлежностей, например, погружного блендера для быстрого смешивания.

Насадки**12 Венчик для перемешивания****13 Месильная насадка**

в некоторых моделях

14 Погружной блендер для быстрого смешивания**15 Стакан блендера с крышкой****16 Универсальный измельчитель**

Если какая-либо принадлежность не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Погружной блендер для быстрого смешивания:

из пластмассы, № для заказа 657242 из нержавеющей стали, № для заказа 657258

Универсальный измельчитель:

№ для заказа 659059

Руководствуйтесь указаниями, приведенными в отдельной инструкции по эксплуатации для этих принадлежностей.

Эксплуатация

- Перед первым использованием очистите основной блок и насадки.
- Сетевой кабель всегда разматывать полностью.

Важное указание. При открытом отверстии в задней части прибор может работать только в режиме моментального включения.

Переключение на режимы **1-5**

не функционирует. Задвижку для приведения в действие затвора передвигать только в положении переключателя **0/off**.

⚠ Опасность травмирования вращающимся приводом!

Категорически запрещается 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.

Основной прибор с насадками

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

Венчик для перемешивания:

для соусов, взбитых яичных белков, молочной пены, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, например, сдобного теста.

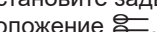
Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

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. Соблюдать указания о максимально допустимом количестве продуктов, приведенные в рецептах!

→ Рисунок 6

- Установите задвижку в положение . Отверстия для установки насадок открыты, отверстие в задней части прибора закрыто.

- Установите нужную пару насадок в отверстия и прижмите их до фиксации.

Обратите внимание на форму пластмассовых деталей насадок, чтобы не перепутать насадки (рисунок G-2)!

- 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.
- **Моментальное включение M:** для быстрого подмешивания или взбивания ингредиентов.

⚠ Опасность травмирования!

Для замены насадок выньте вилку из розетки.

Указание

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

По окончании работы

- Установите переключатель в положение **0/off**.
- Извлеките вилку из розетки.
- Отсоедините и снимите насадки с помощью кнопки выброса.


Внимание

На кнопку выброса нажимать только после остановки насадок. Кнопку выброса невозможно нажать, если переключатель не установлен в положение **0/off**.

Основной блок с погружным блендером для быстрого смешивания

Прибор пригоден для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей. Для приготовления супов-пюре.

→ Рисунок D

- Установите задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора открыто, отверстия для установки насадок закрыты.
- Установите погружной блендер для быстрого смешивания и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан блендера.
- Переведите переключатель влево в положение моментального включения и удерживайте его в этом положении. Переключение на режимы **1-5** не функционирует!

Указание. Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, прибор следует включать только после того, как блендер для быстрого смешивания будет погружен в перерабатываемые продукты. Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

По окончании работы

- Установите переключатель в положение **0/off**.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите погружной блендер для быстрого смешивания, одновременно нажав на обе кнопки разблокировки.

Очистка

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

⚠ Опасность поражения током!

Категорически запрещается погружать основной блок в жидкости и мыть его в посудомоечной машине. Не пользуйтесь парочистителем!

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

- Протрите основной блок влажной материей, а затем вытрите насухо. Тщательно удалите налипшие остатки в зоне задвижки!
- Вымойте насадки в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.
- Оставьте сушиться погружной блендер для быстрого смешивания в вертикальном положении (ножом на ножке блендера вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

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

→ Рисунок 14

- Для хранения свободно обмотайте кабель вокруг прибора.
- Закрепите вилку с помощью зажима для кабеля.

Помощь при устранении неисправностей

Проблема

Переключатель не устанавливается на режим **1-5**.

Устранение

При открытом отверстии в задней части прибора переключение на режимы **1-5** не функционирует.

Проблема

Задвижка передвигается туго или не передвигается вообще.

Устранение

Слегка вдавите задвижку внутрь и передвиньте ее.

Рецепты

Взбитые сливки

- 100-500 г сливок
- Сливки перерабатывать от ½ до 5 минут в режиме **5** – 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 **5** 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 **5** с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор в режим **1**, по ложке подмешивать просеянную муку и крахмал в течение примерно ½-1 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 ½ 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 ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** 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 ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** 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 **5** до образования пены.
- Переключить прибор в режим **1**, добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ 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 ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** 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 ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба

Основной рецепт

- 500 г муки
- 14 г сахара
- 14 г маргарина
- 7 г соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 мл воды



- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты в режиме **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут в режиме **5** с помощью месильной насадки.

Майонез

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200-250 мл растительного масла
- соль, перец по вкусу



Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузите ингредиенты в стакан.
- Погружной блендер для быстрого смешивания опустить на дно стакана и включить (режим **M**) до эмульгирования смеси.
- Включенный погружной блендер для быстрого смешивания медленно поднимать до верхнего края смеси и снова погружать, пока майонез не будет готов.

Совет: по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез на одних желтках. Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

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.

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.



المايونيز

- 1 بيضة (صغار ومح البيض)
 - 1 ملعقة كبيرة مسطردة
 - 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
 - 200-250 ملم زيت
 - الملح والفلفل حسب الرغبة
- ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!**
- ضع كل المكونات في الوعاء.
 - ضع ذراع الخلط السريع على قاعدة الوعاء وشغله (الدرجة **M**) إلى أن يتمزج الخليط.
 - قم برفع ذراع الخلط السريع المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة العليا للخليط وإنزله مرة أخرى، إلى أن يجهز المايونيز.
- نصيحة:** يمكنك وفقاً لهذه الوصفة إعداد المايونيز أيضاً باستخدام صفار البيض فقط. ولا تستخدم عندئذ إلا نصف كمية الزيت.

التخلص من الجهاز

- تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة 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 اشترت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.
- نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

فطيرة مضفرة

الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
 - 1 أكياس خميرة مجففة
 - 110 مل لبن دافئ
 - 1 بيضة
 - 1 حفنة من الملح
 - 40 جم سكر
 - 30 جم دهن مبرد
 - قشر نصف ليمونة، مشغلة
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.
- 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 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها:** عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
 - 14 جم سكر
 - 14 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
 - 7 جم ملح
 - 1 أكياس خميرة مجففة
 - 250 مليلتر ماء
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.

وصفات

خفق القشدة



100-500 جم كريمة

- تخفق القشدة بذراع التقليب لمدة تتراوح بين 1/2 إلى 5 دقائق على الدرجة 5 - وفقا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض



1-5 زلال البيض

- يُخفق زلال البيض بذراع الخفق الحلزوني لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة 5.

الكعكة الإسفنجية



الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 2-3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 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 5 باستخدام ذراع الخفق الحلزوني حتى تصبح رغوية.
- انقل الجهاز ليعمل على المستوى 1 وقم بخلط الدقيق المصفى والخشن في خلال فترة من نصف 1 إلى 1 دقيقة باستخدام ملعقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

العجين الخالي من الخميرة



الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 125 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- أو قشر 1/2 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 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

عجينة مقددة

الوصفة الأساسية



- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

قاعدة كيك الفاكهة

الوصفة الأساسية



- 2 بيضات
- 125 جم سكر
- 125 جم بندق مطحون
- 50 جم فتات خبز جاف
- اخفق البيض والسكر مدة 3-4 على الدرجة 5 حتى يصل إلى مستوى رغوي.
- شغل الجهاز على الدرجة 1 وأضف البندق ولقم الخبز الجافة، وقم بمعالجة مدة 1/2 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

التنظيف

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

⚠️ خطر الصق الكهربائي!

إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!

تنبيه هام!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة أو خشنة.

- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك. تخلص من مواضع الالتصاق في نطاق المنزلقة!
- احرص على تنظيف الأدوات في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.
- اترك ذراع الخلط السريع يجف وهي في وضع مستقيم (تكون سكين ذراع الخلط موجهة إلى أعلى)، حتى يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

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

← الصورة 3

- لحفظ الجهاز فقم بلم الكابل في وضع ارتخاء حول الجهاز.
- ثبت قابس الشبكة بمشبك الكابل.

المساعدة في حالات الخلل

العطل:

المفتاح لا يمكن نقله إلى الدرجة 1 إلى 5.

كيفية التصرف:

لا يعمل مفتاح الدرجات 1-5 عند فتح الفتحة الخلفية.

العطل:

لا يمكن نقل المنزلقة إلا بصعوبة أو لا يمكن إطلاقاً.

كيفية التصرف:

يمكن ضغط وتحريك المنزلقة بسهولة إلى الداخل

⚠️ خطر حدوث إصابات!

لغرض تغيير الأدوات شد قابس الشبكة.

ملاحظة:

واحرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي قبل إخراجه من الخليط.

بعد الانتهاء من العمل:

- انقل المفتاح إلى الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- حرر الأدوات بالضغط على زر الإخراج واخضعها.

تنبيه:

لا تضغط على زر الإخراج إلا عند توقف الأدوات. لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا عندما يكون المفتاح على الوضع 0/off.

الجهاز الرئيسي مع ذراع الخلط السريع

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكيتيلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة. لتحضير أنواع الحساء.

← الصورة D

- انقل المنزلقة إلى الوضع —. الفتحة الخلفية تكون حرة وفتحات استخدام العدد والأدوات تكون مغلقة.
- ركب ذراع الخلط السريع وثبته.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- انقل المفتاح إلى اليسار إلى وضع التشغيل اللحظي وثبته. لا يعمل مفتاح الدرجات 1-5.

ملحوظة:

تجنباً لترديذ مادة الخلط فقم أولاً بتشغيل الجهاز إذا كان ذراع الخلط السريع غائراً في مادة الخلط. وحرص دائماً على إيقاف الجهاز الرئيسي قبل إخراجه من الخليط.

بعد الانتهاء من العمل:

- انقل المفتاح إلى الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- اخلع ذراع الخلط السريع من خلال الضغط المتزامن على كلا زرّي التحرير.

8 منزلة لتشغيل قفل الإحكام

عند تشغيل المنزلة فسوف يتم تحرير فتحة تركيب الأدوات (7) أو الفتحة الخلفية (11) (صورة E).

☞ فتحة الأدوات (7) مفتوحة.
☞ الفتحة الخلفية (11) مفتوحة.

9 أزرار التحرير

لغرض خلع الكماليات من الفتحة الخلفية. اضغط على كلا الزرين في نفس الوقت.

10 مشبك الإيقاف مع بكرة الكابلات

لغرض إيقاف الجهاز في فترات توقف العمل ولم كابل الشبكة.

11 فتحة خلفية بقل

لغرض تركيب الكماليات، مثلاً ذراع الخلط السريع.

أدوات عمل

12 ذراع تقليب حلزوني

13 كلاب عجين

في بعض الطرز:

14 ذراع الخلط السريع

15 وعاء الخلط بغطاء

16 القطاعة المتنوعة الاستخدام

إذا لم يكن أحد المكونات موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:

جزء بلاستيكي برقم طلب 657242

الاستانلس ستيل برقم طلب 657258

القطاعة المتنوعة الاستخدام:

رقم الطلب 659059

يرجى مراعاة الإرشادات الواردة في دليل الاستخدام المنفصل لأجزاء الكماليات هذه.

استخدام الجهاز

- احرص على ضرورة تنظيف لاجهاز الأساسي والأدوات قبل الاستخدام لأول مرة.
- افرد كابل الكهرباء دائماً بالكامل.

ملحوظة هامة: عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي M فقط. لا يعمل مفتاح الدرجات 1-5. لا تحرك المنزلة إلا في وضع المقتاح 0/off لغرض تشغيل القفل.

⚠ خطر حدوث إصابات جراء المحرك الدوار!

لا تمد يدك مطلقاً إلى داخل الأدوات الدوارة. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة.

الجهاز الرئيسي مع الأدوات

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

ذراع تقليب حلزوني لكل من:

أنواع الصوص وزلال البيض المخفوق ورغوة اللبن وبوريه البطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين الخالي من الخميرة. أذرع التقليل الحلزونية ليست مناسبة لمعالجة العجين الثقيل.

كلاب عجين لكل من:

مناسب للكميات الثابتة، مثل العجين الناعم وعجين الخميرة والبطاطس وايضاً لغرض خلط كميات عجين اللحم المفروم الثقيلة أو المكرونة أو عجين الخبز. كمية المعالجة القصوى تبلغ 500 جم دقيق مع الإضافات. احرص على مراعاة بيانات الكميات القصوى في الوصفات!

← الصورة C

- انقل المنزلة إلى الوضع ☞.
- فتحات استخدام العدد والأدوات تكون حرة التعليق وتكون الفتحة الخلفية مغلقة.
- ركب زوج الأداة التي تريد استخدامها في الفتحات واضغط عليها حتى تستقر في مكانها. يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية بالأدوات، لتجنب الخلط بين الأدوات (انظر صورة 2-C)!

■ 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 والعجن.

— التشغيل اللحظي M: لغرض التقليل أو الخفق السريع للإضافات.

لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. لا تدخل يدك أبداً في موضع السكين بذراع الخليط. لا تتظف السكاكين مطلقاً بالأيدي المكشوفة. واستخدم فرشاة لهذا الغرض. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2x خطاف خفق) في صورة أزواج. لا تقم مطلقاً باستخدام الأدوات ولا تزال هناك كماليات مستخدمة في الفتحة الخلفية.

⚠️ خطر الاحتراق!

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

⚠️ خطر حدوث أضرار صحية!

الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تتسبّب خطراً على الصحة. احرص على مراعاة إرشادات التنظيف. نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

⚠️ هام!

عند استخدام ذراع الخليط السريع في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي. وعاء الخليط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف» انظر صفحة 4 – ar

نظرة عامة

← الصورة A

- 1 الجهاز الرئيسي
- 2 كابل الكهرباء
- 3 مشبك الكابل
- 4 مقبض

5 مفتاح 5 مستويات + توصيل لحظي

لغرض تشغيل وإطفاء الجهاز ومواءمة سرعة العمل.

0/off = مطفاً

1 = أدنى عدد لفات

5 = أعلى عدد لفات

M = التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات)،

اضغط على المفتاح إلى اليسار وثبته.

عند استخدام الكماليات في الفتحة الخلفية مفتوحة

فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة

التشغيل اللحظي فقط.

6 زر الإخراج

لغرض خلع الأدوات.

7 فتحات استخدام العدد والأدوات بقلل إحكام

نتقدم 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
ar-2	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	التنظيف
ar-4	المساعدة في حالات الخلل
ar-4	وصفات
ar-6	التخلص من الجهاز
ar-6	شروط الضمان

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات وفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مناسب لتقليب وخفق وخط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. يمكن من خلال استخدام ذراع الخلط السريع أن يتم تفتيت أو خلط المواد الغذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

إرشادات الأمان**⚠️ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!**

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 الموقد.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبها على حواف حادة.

لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تغمر الجهاز عبر الوصلة البيئية للجهاز الأساسي لذراع الخلط السريع في السائل. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.

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

⚠️ خطر حدوث إصابات!

لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس 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 دائماً أثناء تشغيله! لا تقم مطلقاً بترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتركيب الأدوات وخلصها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.siemens-home.bsh-group.de
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 044
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.siemens-home.bsh-group.com/me
*Sun-Thu 8am to 5 pm
(exclude public holidays)

AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
Fax: 010 55 90 99
<mailto:service@zigzag.am>
www.zigzag.am

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.siemens-home.bsh-group.at
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 522 *
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00
Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 167 425*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.siemens-home.bsh-group.com/au
*Mon-Fri 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbajjan

Baku Service Company MMC
Azadliq Pr. 116
Baku
Tel.: 12 530 90 35
<mailto:info@ser-cen.az>
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC
50, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
<mailto:info-service@yurd.az>
www.yurd.az

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 02
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.siemens-home.bsh-group.com/be

BH Bahrain, مملكة البحرين

Bahrain Gas WLL
Bldg 725/ Road 117/ Block 701,
Sheikh Salman Highway,
Tubli-701; Bahrain
Manama
Tel.: 01 753 11 11*
<mailto:info@bahraingas.bh>
*Sun-Thu 8am to 6pm
(exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2962
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CN China, 中国

BSH Home Appliances Service
Jiangsu Co. Ltd.
19F, Jinling Asia Pacific Tower,
No.2 Hanzhong Road,
Gulou District,
210005 Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8899 999*
Fax: 025 8470 1672
<mailto:careline.china@bshg.com>
www.siemens-home.bsh-group.cn
*phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος

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

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argas Limited Company
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
<mailto:argas.teknik@yar-group.com>
Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

**CZ Česká Republika,
Czech Republic**

Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete nawebových stránkách www.siemens-home.bsh-group.com/cz/ nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Lidlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +420 251 095 042
mailto:opravy@bshg.com

DK Danmark, Denmark

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

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-FI@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/fin
*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-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
0 140 101 200
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, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室
Unit 07, 23/F, CDW Building,
388 Castle Peak Road
Tsuen Wan, New Territories,
Hong Kong
Tel.: 2565 6151 (HK)
Fax: 2565 6681
Toll free 0800 030 (Macao)
mailto:siemens.hk.service@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com.hk

IE Republic of Ireland

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

IL Israel

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

IN India, B̥hārat, 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 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 200
mailto:info.it@siemens-home.bsh-group.com
www.siemens-home.bsh-group.com/it

**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 Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 821
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/lu

MT Malta

Aplan Limited
The Atrium
Mriehel by Pass
BKR3000 Birkirkara
Tel.: 025 495 122
mailto:services@theatrium.com.mt

NL Nederlandse, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4020
mailto:siemens-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4801
mailto:siemens-onderdelen@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 73
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/no

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
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 Camaxide
Tel.: 214 250 720
Fax: 214 250 701
mailto:siemens.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/ro

RU Russia, Россия

ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 62
mailto:hotlineru@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.ru

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 55 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Siemens-Service-SE@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/se

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.)
nájdete nawebových stránkach
www.siemens-home.bsh-group.com/sk/
alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizáčn zlozka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Tel.: +421 238 111 139
mailto:opravy@bshg.com

**TJ Tadschikistan,
Љумхурии 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
Stariya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:stepm@mail.ru

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6688*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik 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
Fax: 086 617 1780
mailto:bsh@iopen.co.za
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.siemens-home.bsh-group.com/za

DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland Stand: Januar 2020

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

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

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist.

Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich inandergesetzt 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 Kundendienstangebot:

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

BSH Hausgeräte GmbH

Die BSH Gruppe ist ein Markenlizenznehmer der Siemens AG
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

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
Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

DE 0911 70 440 044
AT 0810 550 522
CH 0848 840 040

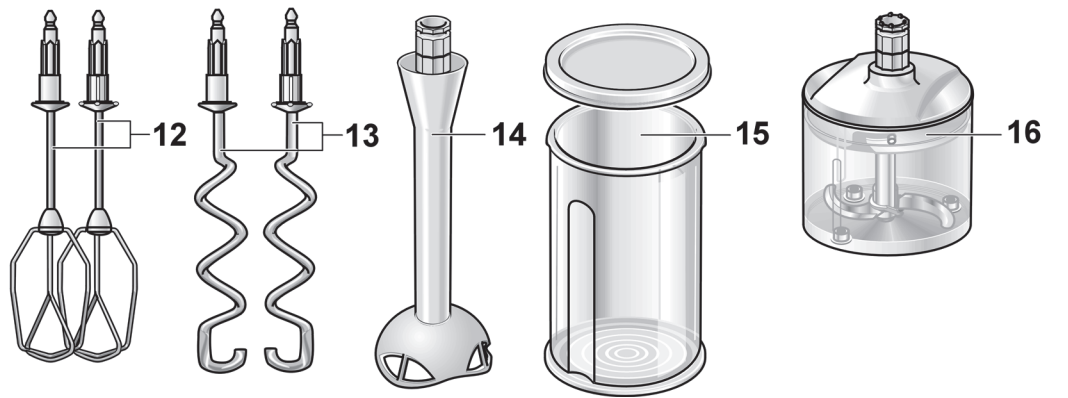
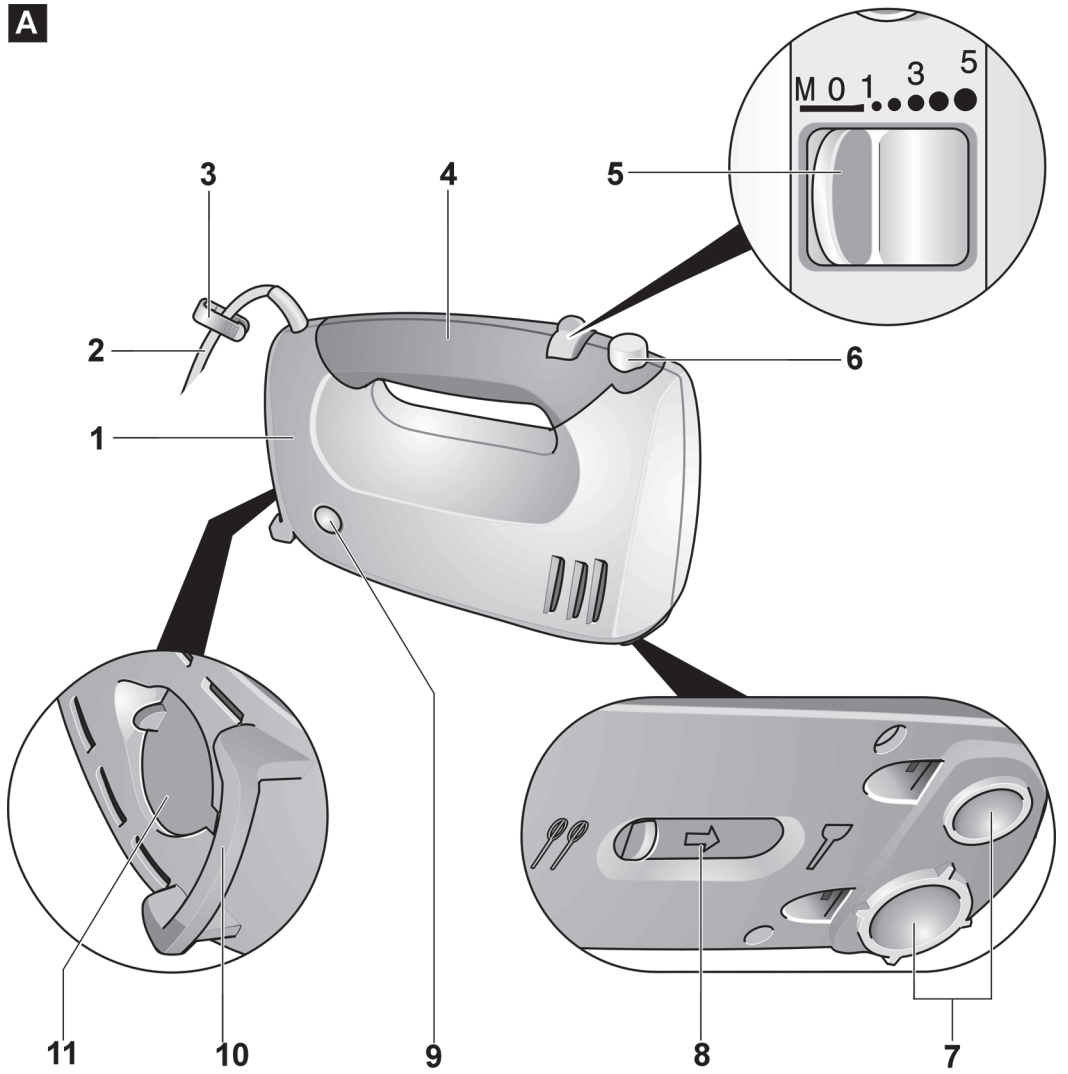
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

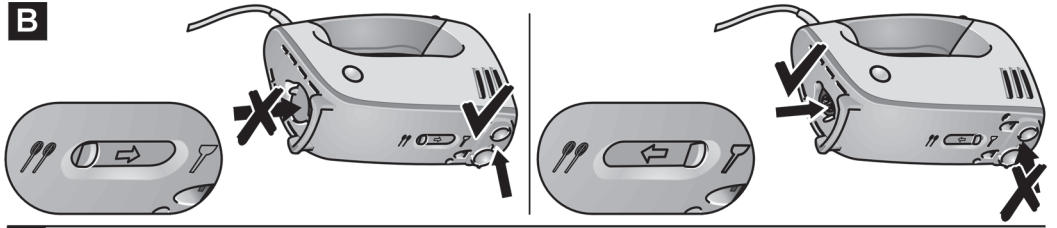
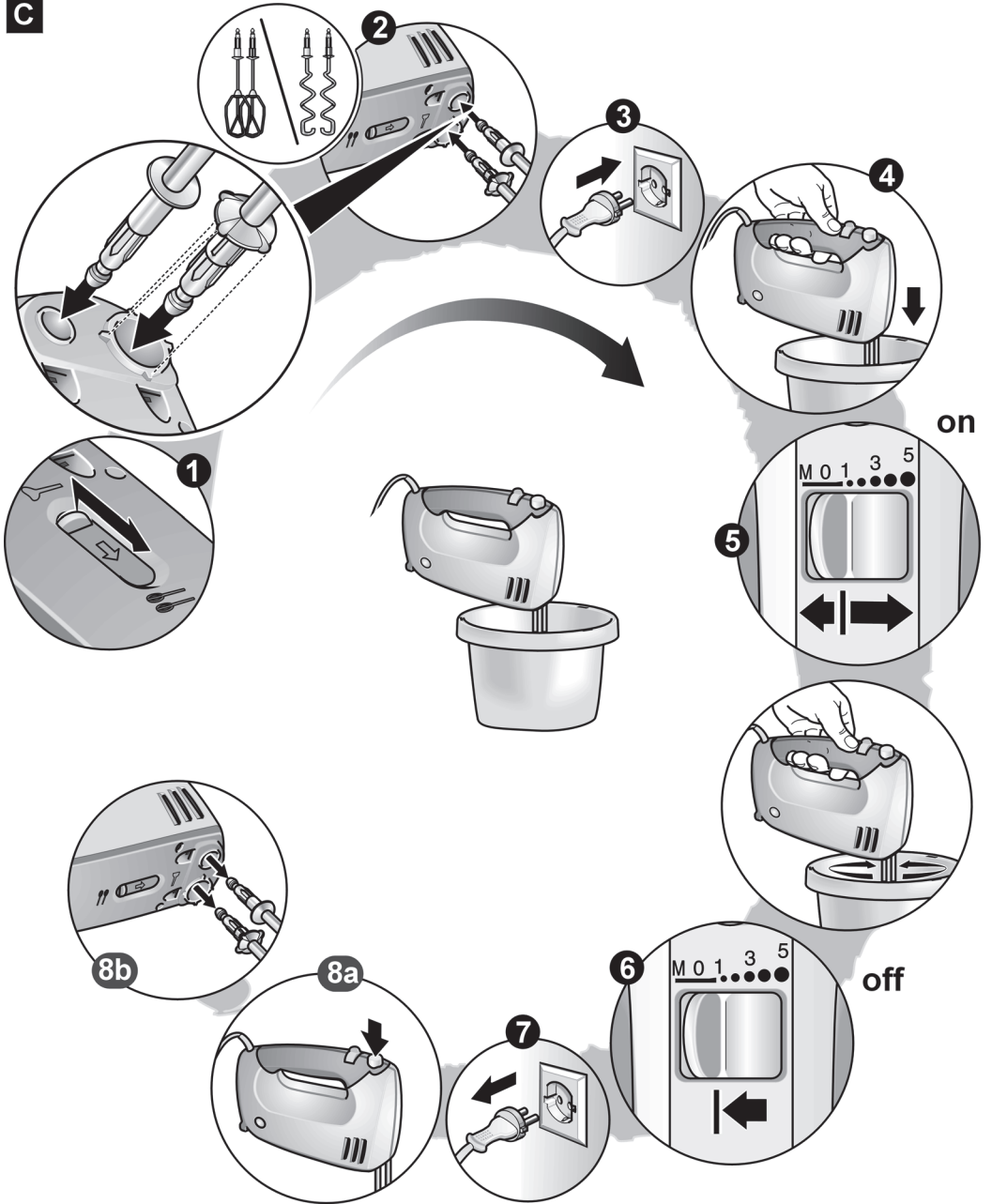
www.siemens-home.bsh-group.com



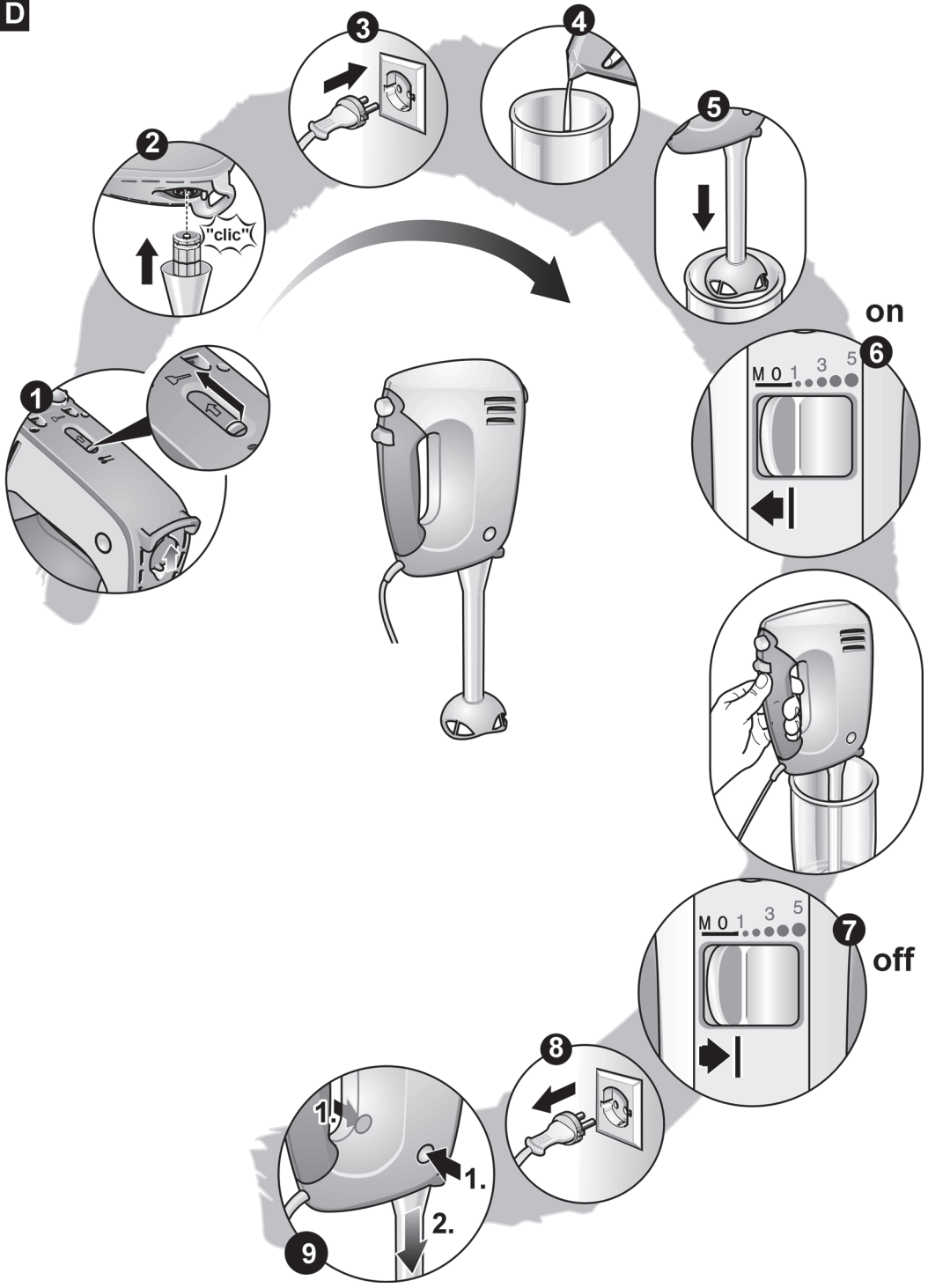
8001177087

(0005)

A

B**C**

D



E

