

# SIEMENS

## Hand blender

MQ66..

MQ67..

de Gebrauchsanleitung  
en User manual  
fr Manuel d'utilisation  
it Manuale utente  
nl Gebruikershandleiding  
da Betjeningsvejledning  
no Bruksanvisning  
sv Bruksanvisning  
fi Käyttöohje  
el Εγχειρίδιο χρήστη  
tr Kullanım kılavuzu

kk Пайдаланушы нұсқаулықтар  
ru Руководство пользователя  
ar دليل المستخدم



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

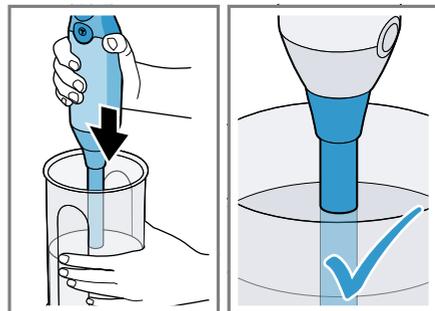
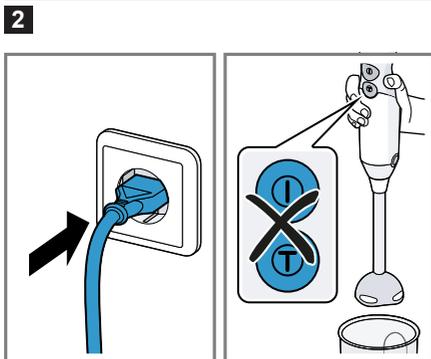
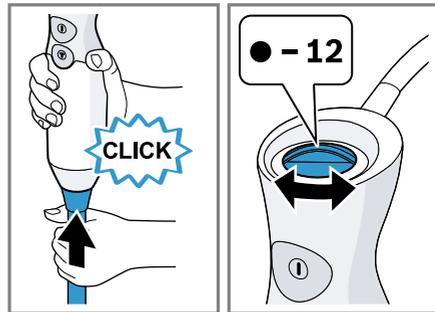
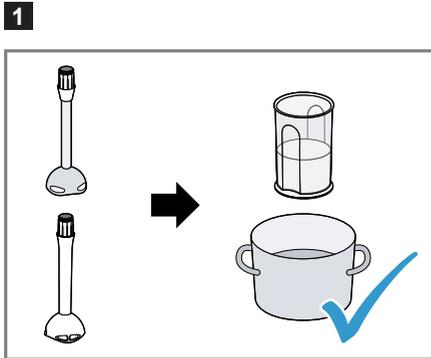
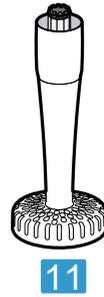
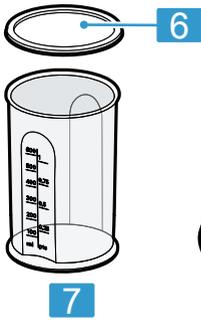
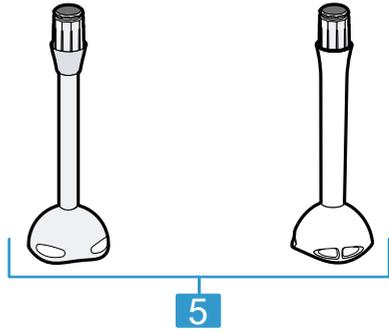
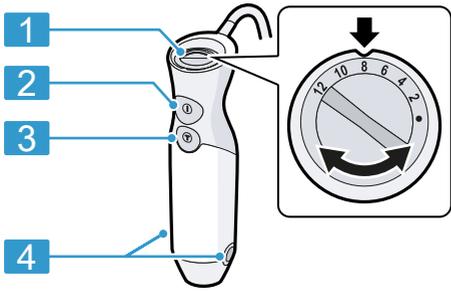
Siemens Home Appliances



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001225661>

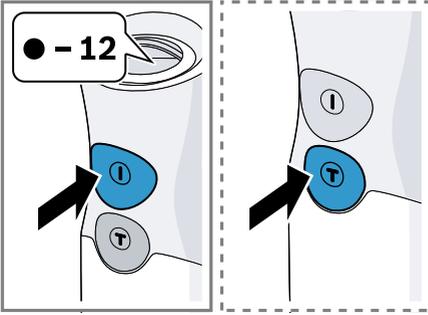


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- 
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- 
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- 
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- 
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- 
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- 
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- 
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- 
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraille internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- 
- [el]** Σάρωστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- 
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- 
- [kk]** QR-кодын сканерлеңиз немесе кеңейтілген пайдалану нұсқаулықты ашу үшін веб-сайтқа кіріңіз. Онда сіз құрылғы немесе керек-жарақтар туралы көбірек ақпарат таба аласыз.
- 
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- 
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة صوتياً أو تفصّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

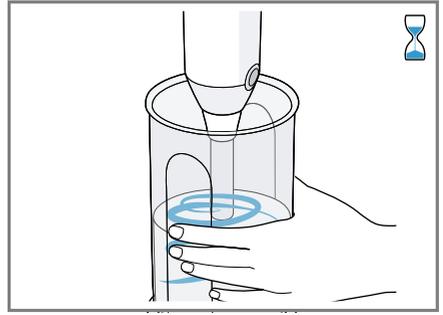


4

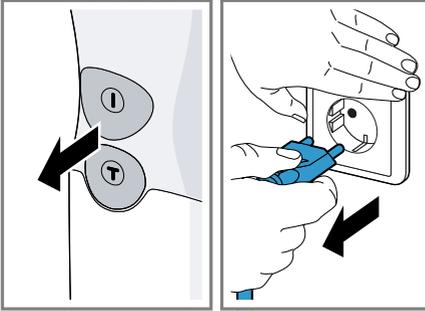
5



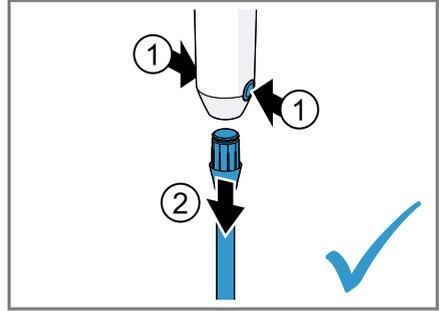
6



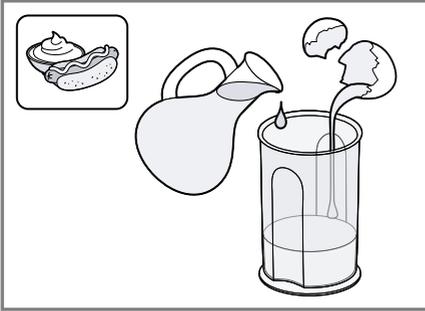
7



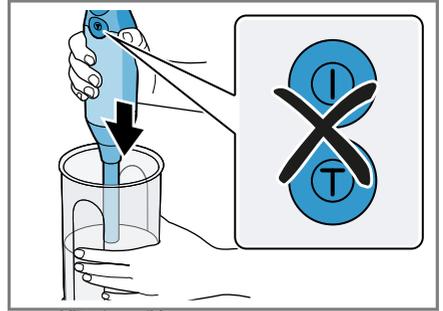
8



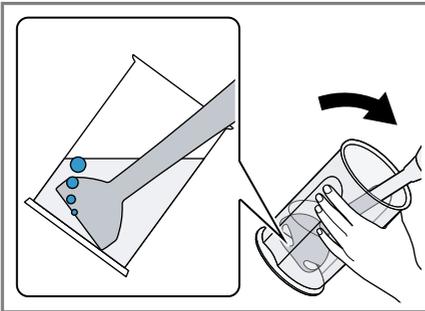
9



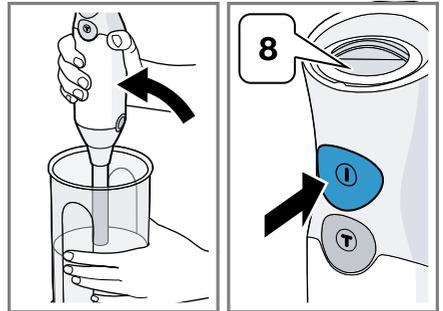
10



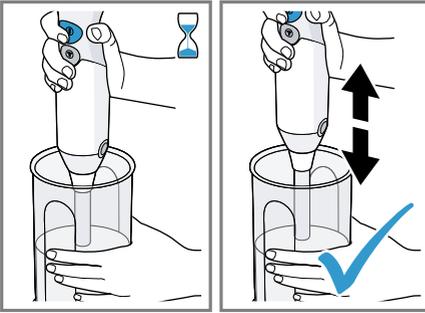
11



12



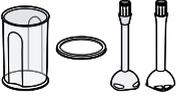
13

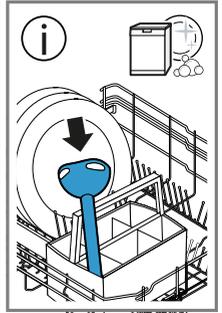


14

			200-600 g	40-90 s	8
			200-500 g	60-90 s	T
			200-500 g	60-90 s	T
			200-600 g	60-90 s	T
			1 x 0	60-90 s	8
			200-600 g	40-60 s	T
			200-600 g	60-90 s	T

15

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓





## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie das Grundgerät, sondern nur den Mixfuß in das Mixgut tauchen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.

## de Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
- ▶ Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie den Mixbecher in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.

## Übersicht

→ Abb. 1

1	Geschwindigkeitseinstellung
2	Einschalttaste ①
3	Turbotaste ①
4	Entriegelungstasten
5	Kunststoff Mixfuß oder Edelstahl Mixfuß <sup>1</sup>
6	Deckel <sup>1</sup>
7	Kunststoff Mixbecher <sup>1</sup>
8	Schneebesen <sup>1 2</sup>
9	Universalzerkleinerer L <sup>1 2</sup>
10	Universalzerkleinerer XL <sup>1 2</sup>
11	Stampferaufsatz „ProPuree“ <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Je nach Modell

<sup>2</sup> separate Gebrauchsanleitung

**Hinweis:** Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.

## Bedienelemente

### Geschwindigkeitseinstellung

Zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl. Den Drehwähler zwischen ● (niedrigste Drehzahl) und 12 (höchste Drehzahl) einstellen.

### Einschalttaste ①

Zur Verwendung des Geräts mit der voreingestellten Drehzahl.

### Turbotaste ①

Zur Verwendung des Geräts mit maximaler Drehzahl.

**Hinweis:** Das Gerät bleibt eingeschaltet, solange eine der Tasten gedrückt wird.

## Überlastsicherung

Nur CNHR26 und CNHR26C

Wenn das Gerät während der Benutzung selbstständig abschaltet, ist die Überlastsicherung aktiviert.

Den Netzstecker ziehen und das Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.

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

## Mixfüße

**Hinweis:** Die Mixfüße sind nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die alleine aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

### Kunststoff oder Edelstahl Mixfuß

Die Standard Mixfüße eignen sich für folgende Anwendungen:

- Getränke mixen
- Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Saucen und Babynahrung zubereiten
- Gekochte Lebensmittel pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen

## Lebensmittel mit dem Mixfuß verarbeiten

### Hinweise

- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ Abb. **2** - **9**

## Beispielrezept Mayonnaise

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 1 EL Senf
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- 200-250 ml Öl
- Salz und Pfeffer nach Belieben

## Mayonnaise zubereiten

### Hinweise

- Mayonnaise kann mit dem Mixfuß nur aus ganzen Eiern (Eiweiß und Eigelb) zubereitet werden.
- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Mixfuß eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen.

→ Abb. **10** - **14**

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle. Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

→ Abb. **15**

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **16**

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

## Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

## Garantiebedingungen

Sie haben für Ihr Gerät Anspruch auf Garantie gemäß nachfolgender Bedingungen. 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 finden Sie am Ende des deutschen Sprachteils. Die Adressen finden Sie auf den letzten Seiten dieses Hefts. Darüber hinaus sind die

**de** Garantiebedingungen

Garantiebedingungen auch im Internet unter der genannten Web-Adresse hinterlegt.

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

# DE Garantiebedingungen BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland

Stand: Januar 2021

## 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!

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen:

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Ebenfalls ausgenommen sind Teile, die einem gebrauchsbedingten oder sonstigen natürlichen Verschleiß unterliegen.

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

Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht 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 Zubehörtteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

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

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

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

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz aus dem lokalen Geräteportfolio geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

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

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

### BSH Hausgeräte GmbH

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



## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a 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.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the base unit in the food to be blended, only the blender foot.
- ▶ Never operate a damaged appliance.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Process hot food carefully.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

## Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use the blender jug in the microwave or oven.

## Overview

→ Fig. 1

1	Speed setting
2	On button ①
3	Turbo button ②
4	Release buttons
5	Plastic blender foot or stainless-steel blender foot <sup>1</sup>
6	Lid <sup>1</sup>
7	Plastic blender jug <sup>1</sup>
8	Whisk <sup>1 2</sup>
9	Universal cutter L <sup>1 2</sup>
10	Universal cutter XL <sup>1 2</sup>
11	"ProPuree" masher attachment <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Depending on the model

<sup>2</sup> separate operating instructions

**Note:** If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

## Controls

### Speed setting

For continuous speed adjustment. Set the rotary selector between ● (lowest speed) and 12 (highest speed).

### On button ①

To use the appliance at the preselected speed.

### Turbo button ②

To use the appliance at maximum speed.

**Note:** The appliance remains switched on as long as one of the buttons is pressed.

## Overload protection

Only CNHR26 and CNHR26C

If the appliance switches itself off during use, the overload protection device has been activated.

Remove the mains plug and leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.

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

## Blender feet

**Note:** The blender feet are not suitable for preparing purées consisting only of potatoes or foods with a similar consistency.

**en** Processing food with the blender foot

### Plastic or stainless-steel blender foot

The standard blender feet are suitable for the following purposes:

- Making drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

## Processing food with the blender foot

### Notes

- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. 2 - 9

## Sample recipe Mayonnaise

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

## Making mayonnaise

### Notes

- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. To achieve an optimum result, check that the air can escape before you start mixing.

→ Fig. 10 - 14

## Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. 15

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 16

**Note:** Appliances with a spiral cord: Never wind the cord around the appliance!

## Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

## Warranty conditions

You can make warranty claims for your appliance under the following conditions.

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.



## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

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

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.

## fr Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais plonger l'appareil de base dans le produit à mixer, mais uniquement le pied mixeur.
- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Après l'arrêt, attendez que l'entraînement s'arrête complètement.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.
- ▶ Traiter des aliments chauds avec prudence.
- ▶ Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur dans un four micro-ondes ou traditionnel.

## Aperçu

→ Fig. 11

1	Réglage de la vitesse
2	Touche d'enclenchement Ⓛ
3	Touche turbo Ⓢ
4	Touches de déverrouillage
5	Pied mixeur en plastique ou acier inoxydable <sup>1</sup>
6	Couvercle <sup>1</sup>
7	Bol mixeur en plastique <sup>1</sup>
8	Fouet <sup>1 2</sup>
9	Broyeur universel L <sup>1 2</sup>
10	Broyeur universel XL <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

---

**11** Accessoire presse-purée  
« ProPuree »<sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup> Selon le modèle

<sup>2</sup> Notice d'utilisation à part

**Remarque :** Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

## Éléments de commande

### Réglage de la vitesse

Pour le réglage progressif de la vitesse de rotation. Régler le sélecteur rotatif entre ● (vitesse de rotation inférieure) et 12 (vitesse de rotation supérieure).

### Touche d'allumage Ⓛ

Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation pré réglée.

### Touche turbo Ⓢ

Pour l'utilisation de l'appareil à la vitesse de rotation maximale.

**Remarque :** L'appareil reste allumé tant que l'une des touches est maintenue enfoncée.

## Sécurité anti-surcharge

CNHR26 et CNHR26C uniquement

Si l'appareil s'éteint automatiquement pendant l'utilisation, c'est que le disjoncteur anti-surcharge s'est activé.

Débrancher la fiche secteur et laisser l'appareil refroidir pendant env. 1 heure, temps nécessaire au disjoncteur anti-surcharge pour se désactiver.

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

## Pieds mixeurs

**Remarque :** Les pieds mixeurs ne sont pas adaptés pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.

### Pied mixeur en plastique ou acier inoxydable

Les pieds mixeurs standard conviennent pour les applications suivantes :

- Mixer des boissons
- Préparer de la pâte à crêpes, de la mayonnaise, des sauces et de la nourriture pour bébés
- Réduire en purée les aliments cuits, p. ex. fruits, légumes, soupes

## Transformer les aliments avec le pied mixeur

### Remarques

- Couper en petits morceaux ou faire cuire les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande avant de les mixer.
- Pour broyer les aliments crus sans ajouter d'eau (oignons, ail, herbes aromatiques), utiliser le mini-hachoir.
- Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

→ Fig. 2 - 9

## Exemple de recette de mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)

Imprimé sur du papier 100 % recyclé

- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Sel et poivre à convenance

## Préparer une mayonnaise

### Remarques

- La mayonnaise peut être préparée avec le pied mixeur uniquement à partir d'œufs entiers (blanc et jaune).
- Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

→ Fig. 10 - 14

## Exemples d'utilisations

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

Après chaque utilisation, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

→ Fig. 15

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 16

**Remarque :** Sur les appareils à cordon en spirale : ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil !

## Mettre au rebut un appareil usagé

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
- Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

---

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie de votre appareil sont les suivantes.

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.



## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

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 stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non immergere mai nel prodotto da frullare tutto l'apparecchio di base ma soltanto il piede frullatore.
- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.

## it Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Dopo lo spegnimento, attendere l'arresto completo dell'azionamento.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
- ▶ Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non utilizzare mai il bicchiere frullatore nel forno a microonde o nel forno.

## Panoramica

→ Fig. 1

1	Regolazione della velocità
2	Tasto di accensione ①
3	Tasto Turbo ②
4	Tasti di sblocco
5	Piede frullatore in plastica o piede frullatore in acciaio inox <sup>1</sup>
6	Coperchio <sup>1</sup>
7	Bicchiere frullatore in plastica <sup>1</sup>
8	Frusta per montare <sup>1 2</sup>
9	Mini tritattutto L <sup>1 2</sup>
10	Mini tritattutto XL <sup>1 2</sup>
11	Schiacciapate "ProPure" <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

<sup>2</sup> Istruzioni per l'uso separate

**Nota:** Se un accessorio non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

## Elementi di comando

### Regolazione della velocità

Per la regolazione continua della velocità. Regolare la velocità tra ● (velocità più bassa) e 12 (velocità massima).

### Tasto di accensione ①

Per utilizzare l'apparecchio alla velocità preimpostata.

### Tasto Turbo ②

Per utilizzare l'apparecchio alla massima velocità.

**Nota:** L'apparecchio rimane in funzione finché si mantiene premuto uno dei tasti.

## Sicurezza di sovraccarico

Solo CNHR26 e CNHR26C

Se l'apparecchio si spegne autonomamente durante l'uso, si è attivata la sicurezza di sovraccarico.

Staccare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora per disattivare la sicurezza di sovraccarico.

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

## Piedi frullatore

**Nota:** I piedi frullatore non sono adatti per la preparazione di purè costituiti solo da patate od alimenti con simile consistenza.

### Piede frullatore in plastica o acciaio inox

I piedi frullatore standard sono adatti alle seguenti applicazioni:

- frullare bevande
- preparare pancake, maionese, salse e alimenti per bambini
- passare alimenti cotti, ad es. frutta, verdura, zuppe

## Lavorazione degli alimenti con il piede frullatore

### Note

- Sminuzzare ed ammorbidire alimenti solidi prima della lavorazione, ad es. mele, patate o carne.
- Per sminuzzare alimenti crudi senza aggiunta di liquido, quali ad es. cipolle, aglio o erbe aromatiche, utilizzare il mini tritatutto.
- Prima di lavorare gli alimenti in una pentola, spostarla dalla zona di cottura.

→ Fig. **2** - **9**

## Esempio di ricetta: maionese

- 1 uovo (albume e tuorlo)
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di succo di limone o aceto
- 200-250 ml d'olio
- Sale e pepe a piacere

## Preparazione della maionese

### Note

- La maionese può essere preparata con il piede frullatore solo con uova intere (albume e tuorlo).

- Durante la preparazione, l'aria sotto il piede frullatore impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare.

→ Fig. **10** - **14**

## Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

Far raffreddare l'apparecchio dopo ogni ciclo di utilizzo a temperatura ambiente.

→ Fig. **15**

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **16**

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

## Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

## **Condizioni di garanzia**

L'apparecchio è coperto da garanzia alle condizioni seguenti.

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.



## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

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.

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 mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Nooit het basisapparaat, maar alleen de mengvoet in het product onderdompelen.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.

## nl Materiële schade voorkomen

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wacht na het uitschakelen tot de aandrijving volledig stil staat.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
- ▶ Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ De mixkom nooit in de magnetron of bakoven gebruiken.

## Overzicht

→ Fig. 1

1	Snelheidsinstelling
2	Inschakeltoets Ⓢ
3	Turbo toets Ⓢ
4	Ontgrendeltoetsen
5	Kunststof mixervoet of roestvrijstalen mixervoet <sup>1</sup>
6	Deksel <sup>1</sup>
7	Kunststof mengbeker <sup>1</sup>
8	Garde <sup>1 2</sup>
9	Universele fijnsnijder L <sup>1 2</sup>
10	Universele fijnsnijder XL <sup>1 2</sup>
11	Stamperopzetstuk "ProPuree" <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<sup>2</sup> Aparte gebruiksaanwijzing

**Opmerking:** Een accessoire dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

## Bedieningselementen

### Snelheidsinstelling

Voor het traploos instellen van het toerental. De draaiknop tussen ● (laagste toerental) en 12 (hoogste toerental) instellen.

### Inschakeltoets Ⓢ

Voor het gebruik van het apparaat met het vooringestelde toerental.

### Turbo toets Ⓢ

Voor het gebruik van het apparaat met maximaal toerental.

**Opmerking:** Het apparaat blijft ingeschakeld zolang één van de toetsen wordt ingedrukt.

## Overbelastingsbeveiliging

Alleen CNHR26 en CNHR26C

Als het apparaat tijdens het gebruik automatisch uitschakelt, dan is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd.

De stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.

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

## Mixervoeten

**Opmerking:** De mixervoeten zijn niet geschikt voor de bereiding van puree die uitsluitend uit aardappels of levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie bestaat.

### Kunststof of roestvrijstalen mixervoet

De standaardmixervoeten zijn geschikt voor de volgende toepassingen:

- Dranken mixen
- Pannenkoekendeeg, mayonaise, sauzen en babyvoeding bereiden
- Gekookte levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen

## Levensmiddelen met de mixer-voet verwerken

### Opmerkingen

- Harde levensmiddelen vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken, bijv. appels, aardappels of vlees.
- Voor het fijnsnijden van rauwe levensmiddelen waaraan u geen vloeistof toevoegt, bijv. uien, knoflook of kruiden, de universele fijnsnijder gebruiken.
- De kookpan van de kookplaat nemen voordat u de levensmiddelen in de pan verwerkt.

→ Fig. 2 - 9

## Voorbeeldrecept mayonaise

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

## Mayonaise bereiden

### Opmerkingen

- Met de mixervoet kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.

- Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de mixervoet een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken.

→ Fig. 10 - 14

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht. Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

→ Fig. 15

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 16

**Opmerking:** Bij apparaten met een spiraalkabel: kabel nooit om het apparaat wikkelen!

## Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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.

## Garantievoorwaarden

U heeft voor het apparaat recht op garantie volgens de volgende voorwaarden. 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

## **nl** Garantievoorwaarden

het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Lad ikke motorenheden, men kun blenderfoden komme i kontakt med madvarerne.
- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.

## da Forhindring af materielle skader

- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Vent til drevet står helt stille, efter at apparatet er slukket.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
- ▶ Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Blenderbægeret må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.

## Oversigt

→ Fig. 1

1	Hastighedsindstilling
2	Tændknap ①
3	Turbo-knap ①
4	Sikkerhedstaster
5	Blenderfod af plast eller blenderfod af rustfrit stål <sup>1</sup>
6	Låg <sup>1</sup>
7	Blenderbæger af plast <sup>1</sup>
8	Piskeris <sup>1 2</sup>
9	Minihakker L <sup>1 2</sup>
10	Minihakker XL <sup>1 2</sup>
11	Stamperpåsats „ProPuree“ <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<sup>2</sup> separat brugsanvisning

**Bemærk:** Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice.

## Betjeningslementer

### Hastighedsindstilling

Til trinløs indstilling af hastigheden. Indstil drejeknappen mellem ● (laveste hastighed) og 12 (højeste hastighed).

### Tænd-tast ①

Til anvendelse af apparatet med en forudindstillet hastighed.

### Turbo-tast ①

Til anvendelse af apparatet med maksimal hastighed.

**Bemærk:** Apparatet forbliver tændt, så længe der trykkes på en af tasterne.

## Overbelastningssikring

Kun CNHR26 og CNHR26C

Hvis apparatet slukker af sig selv under brug, er overbelastningssikringen aktiveret. Træk stikket ud, og lad apparatet afkøle i ca. 1 time for at deaktivere overbelastningssikringen.

**Bemærk:** Kan fejlen ikke afhjælpes, bedes du kontakte kundeservice.

## Blenderfodder

**Bemærk:** Blenderfodderne egner sig ikke til tilberedelse af purée, som kun består af kartofler eller fødevarer med lignende konsistens.

### Blenderfod af plast eller rustfrit stål

Standardblenderfodderne egner sig til følgende anvendelser:

- Blanding af drikke

- Tilberedning af pandekagedej, mayonnaise, sovs og babymad
- Purering af kogte fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper

## Forarbejdning af fødevarer med blenderfoden

### Bemærkninger

- Skær faste fødevarer, f.eks. æbler, kartofler og kød, i små stykker, og kog dem bløde, før de forarbejdes.
- Anvend minihakkeren til finhakning af rå fødevarer, f.eks. løg, hvidløg eller krydderurter, uden tilsætning af væske.
- Før fødevarerne forarbejdes i en gryde, skal gryden tages af kogezone.

→ Fig. **2** - **9**

## Opskriftseksempel mayonnaise

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

## Tilberedning af mayonnaise

### Bemærkninger

- Mayonnaise kan kun tilberedes af hele æg (æggehvite og æggeblomme) med blenderfoden.
- Når der tilberedes mayonnaise, forhindrer luft under blenderfoden en god binding. Lad luften slippe væk, før der blandes, for at opnå et optimalt resultat.

→ Fig. **10** - **14**

## Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

→ Fig. **15**

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **16**

**Bemærk:** Ved apparater med spiralkabel: Vikl aldrig kablet omkring apparatet!

## Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

## Garantibetingelser

Du har krav på garanti for dit apparat iht. de efterfølgende betingelser.

På dette apparat yder Siemens 2 års reklamerationsret. 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.



## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfast matvarer.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- i en høyde på 2000 m over havet

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.

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 ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Grunnapparatet må aldri dyppes i de varene som skal mikses. Det er kun miksefoten som skal dyppes i dem.
- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.

- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Etter at du har slått av apparatet, må du vente til drivverket er kommet helt til ro.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Varme matvarer må bearbeides forsiktig.
- ▶ Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbeides.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

## Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Miksebegeret må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.

## Oversikt

→ Fig. 1

1	Hastighetsinnstilling
2	Innkoblingsknapp ①
3	Turbotast ①
4	Frigjøringsknapper
5	Mikserfot av plast eller mikserfot av rustfritt stål <sup>1</sup>
6	Lokk <sup>1</sup>
7	Miksebeger av plast <sup>1</sup>
8	Visp <sup>1 2</sup>
9	Universalkutter L <sup>1 2</sup>
10	Universalkutter XL <sup>1 2</sup>
11	StuERPåSats "ProPure" <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Merk:** Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille dette hos kundeservice.

## Betjeningselementer

### Hastighetsinnstilling

For trinnløs innstilling av turtall. Still inn turtelleren mellom ● (laveste turtall) og 12 (høyeste turtall).

### Innkoblingsknapp ①

For å bruke apparatet med forhåndsinnstilt turtall.

### Turbotast ①

For å bruke apparatet med maksimalt turtall.

**Merk:** Apparatet er slått på så lenge en av tastene er trykket.

## Overbelastningssikring

Kun CNHR26 og CNHR26C

Dersom apparatet slår seg av på egenhånd under bruk, er overbelastningssikringen aktivert.

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overbelastningssikringen.

**Merk:** Dersom feilen ikke lar seg utbedre, bør du henvende deg til kundeservice.

## Mikserføtter

**Merk:** Mikserføttene er ikke egnet til tilberedning av mos som bare består av poteter eller andre matvarer med liknende konsistens.

### Mikserfot av plast eller rustfritt stål

Standard-mikserføttene er egnet for følgende bruk:

- Miksing av drikker
- Tilberedning av pannekakedeig, majones, sauser og babymat
- Mosing av kokte matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper

## Bearbeide matvarer med mikserfoten

### Merknader

- Faste matvarer, f.eks. epler, poteter eller kjøtt, må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides.
- Bruk universalkutteren til kutting av rå matvarer uten tilsetning av væske, f.eks. løk, hvitløk eller urter.
- Ta gryten bort fra kokesonen før du bearbeider matvarer i en kasserolle.

→ Fig. 2 - 9

## Eksempel på majonesoppskrift

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

## Tilberedning av majones

### Merknader

- Med mikserfoten kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).
- Når du lager majones, hindrer luft under mikserfoten en god binding. La luften slippe ut før du mikser, slik at du oppnår et optimalt resultat.

→ Fig. 10 - 14

## Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. 15

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 16

**Merk:** Ved apparater med spiralkabel: Kabelen må aldri vikles rundt apparatet!

## Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



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.

## Garantibetingelser

Du har krav på garanti i samsvar med vilkårene nedenfor.

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.



## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd apparaten bara:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Stick ned mixerfoten i det du ska mixa, inte motordelen.
- ▶ Använd aldrig apparaten om den är skadad.
- ▶ Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.

## sv Undvika sakskador

- ▶ Vänta tills drivningen står helt stilla efter avstängning.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- ▶ Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

## Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig mixerbägaren i mikrovågsugnen eller bakugnen.

## Översikt

→ Fig. 1

1	Hastighetsinställning
2	Startknapp ①
3	Turboknapp ②
4	Frigöringsknappar
5	Mixerfot av plast eller rostfritt stål <sup>1</sup>
6	Lock <sup>1</sup>
7	Mixerbägare av plast <sup>1</sup>
8	Visp <sup>1 2</sup>
9	Minihackare L <sup>1 2</sup>
10	Minihackare XL <sup>1 2</sup>
11	Stöttillsats "ProPuree" <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Beroende på modell

<sup>2</sup> separat bruksanvisning

**Notera:** Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du beställa det från kundtjänsten.

## Reglage

### Hastighetsinställning

För steglös inställning av varvtalet. Ställ vridraglaget i läge från ● (lägsta varvtal) till 12 (högsta varvtal).

### Startknapp ①

För att använda apparaten med det förinställda varvtalet.

### Turboknapp ②

För att använda apparaten med maximalt varvtal.

**Notera:** Apparaten är igång så länge du håller någon av knapparna intryckt.

## Överlastskydd

Endast CNHR26 och CNHR26C

Om apparaten stängs av under användning har överbelastningskyddet aktiverats.

Dra ut stickkontakten och låt apparaten svalna ca 1 timme för att avaktivera överbelastningskyddet.

**Notera:** Om felet inte går att åtgärda, vänd dig till kundtjänst.

## Mixerfötter

**Notera:** Mixerfötterna är inte lämpliga för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens.

### Mixerfot av plast eller rostfritt stål

Standardmixerfötterna är lämpliga för följande användnings sätt:

- Blandning av drinkar
- Tillagning av pannkakssmet, majonnäs, såser och barnmat
- Puréer av kokta matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor

## Bearbetning av matvaror med mixerfoten

### Anmärkningar

- Finfördela matvarorna före bearbetningen eller koka dem mjuka, t.ex. äpplen, potatis eller kött.
- Om du ska finfördela råa matvaror, t.ex. lök, vitlök eller örter, utan att tillsätta vätska bör du använda minihackaren.
- Innan du bearbetar matvaror i en kastrull måste du ta av kastrullen från kokplattan.

→ Fig. 2 - 9

## Receptexempel majonnäs

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

## Tillagning av majonnäs

### Anmärkningar

- Med mixerfoten an du bara laga till majonnäs av hela ägg (äggvita och ägggula).
- När du lagar till majonnäs håller den inte ihop bra om det finns luft under mixerfoten. Om resultatet ska bli optimalt måste du släppa ut luften innan du börjar mixa.

→ Fig. 10 - 14

## Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. 15

## Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 16

**Notera:** För apparater med spiralkabel: Lindra aldrig kabeln runt apparaten!

## Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det 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.

## Garantivillkor

Du har rätt till garanti för din apparat enligt följande villkor.

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



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

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

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettäviltä.

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä upota peruslaitetta sekoitettavaan tuotteeseen, vaan vain sekoitusvarsi.
- ▶ Älä käytä viallista laitetta.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Odota laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, että moottori on pysähtynyt kokonaan.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
- ▶ Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoituskuhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.

## Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

<b>1</b>	Nopeuden valitsin
<b>2</b>	Käynnistyskytkin <b>Ⓢ</b>
<b>3</b>	Turbopainike <b>Ⓢ</b>
<b>4</b>	Avaamispainikkeet
<b>5</b>	Muovinen tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitusvarsi <sup>1</sup>
<b>6</b>	Kansi <sup>1</sup>
<b>7</b>	Muovikulho <sup>1</sup>
<b>8</b>	Pallovispilä <sup>1 2</sup>
<b>9</b>	Minileikkuri L <sup>1 2</sup>
<b>10</b>	Minileikkuri XL <sup>1 2</sup>
<b>11</b>	Soseutin "ProPuree" <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<sup>2</sup> erillinen käyttöohje

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

## Valitsimet

### Nopeuden valitsin

Kierrosnopeuden portaaton säätöä varten. Säädä kiertovalitsin asentojen ● (alhaisin käyttönopeus) ja 12 (suurin käyttönopeus) välille.

### Käynnistyskytkin **Ⓢ**

Laitteen käyttöön valmiiksi valitulla kierrosnopeudella.

### Turbopainike **Ⓢ**

Laitteen käyttöön maksimikierrosnopeudella.

**Huomautus:** Laite on toiminnassa niin kauan kuin jotain painiketta painetaan.

## Ylikuormitussuoja

Vain CNHR26 ja CNHR26C

Jos laite kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut.

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaaliilaan.

## fi Sekoitusvarret

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

## Sekoitusvarret

**Huomautus:** Sekoitusvarret eivät sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai koostumukseltaan samankaltaisia elintarvikkeita.

### Muovinen tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitusvarsi

Vakiosekoitusvarret soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Juomien sekoittaminen
- Lettutaikinan, majoneesin, kastikkeiden ja vauvanruoan valmistaminen
- Keitettyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien/marjojen, kasvien ja keittojen soseuttaminen

## Elintarvikkeiden käsittely sekoitusvarrella

### Huomautukset

- Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on pilkottava ja keitettävä pehmeiksi ennen käsittelyä.
- Käytä minileikkuria raakojen elintarvikkeiden, esim. sipulin, valkosipulin tai yrttien, hienontamiseen ilman nestettä.
- Ennen kuin käsittelet aineksia kattilassa, nosta kattila sivuun keittolevyltä.

→ Kuva 2 - 9

## Reseptiesimerkki: majoneesi

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

## Majoneesin valmistaminen

### Huomautukset

- Majoneesin voi valmistaa sekoitusvarrella vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).

- Sekoitusvarren alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen.

→ Kuva 10 - 14

## Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva 15

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 16

**Huomautus:** Laitteet, joissa on kierrejohto: Älä kelaaj johtoa laitteen ympärille!

## Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

## Takuuehdot

Sinulla on oikeus takuuseen seuraavassa mainittujen ehtojen mukaisesti.

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



## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή, αλλά μόνο το πόδι του μίξερ, μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
- ▶ Αφήνετε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο ανάμιξης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.

## Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

- |          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | Ρύθμιση ταχύτητας   |
| <b>2</b> | Πλήκτρο ενεργοποίησης <b>Ⓛ</b>                                      |
| <b>3</b> | Πλήκτρο Turbo <b>Ⓣ</b>  |
| <b>4</b> | Πλήκτρα απασφάλισης   |
| <b>5</b> | Πλαστικό πόδι μίξερ ή πόδι μίξερ από ανοξείδωτο χάλυβα <sup>1</sup> |

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

<b>6</b>	Καπάκι <sup>1</sup>
<b>7</b>	Πλαστικό δοχείο ανάμιξης <sup>1</sup>
<b>8</b>	Χτυπητήρι <sup>1 2</sup>
<b>9</b>	Κόφτης γενικής χρήσης L <sup>1 2</sup>
<b>10</b>	Κόφτης γενικής χρήσης XL <sup>1 2</sup>
<b>11</b>	Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPure" <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ξεχωριστές οδηγίες χρήσης

**Σημείωση:** Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

## Στοιχεία χειρισμού

### Ρύθμιση ταχύτητας

Για τη συνεχή ρύθμιση του αριθμού στροφών. Ρυθμίστε τον περιστροφικό επιλογέα μεταξύ ● (χαμηλότερος αριθμός στροφών) και 12 (υψηλότερος αριθμός στροφών).

### Πλήκτρο ενεργοποίησης ①

Για τη χρήση της συσκευής με τον προρρυθμισμένο αριθμό στροφών.

### Πλήκτρο Turbo ①

Για τη χρήση της συσκευής με τον μέγιστο αριθμό στροφών.

**Σημείωση:** Η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη, όσο ένα πλήκτρο είναι πατημένο.

## Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Μόνο CNHR26 και CNHR26C

Εάν απενεργοποιηθεί η συσκευή αυτόματα κατά τη διάρκεια της χρήσης, έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης. Τραβήξτε το φινς και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 ώρα, για να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

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

## Πόδια μίξερ

**Σημείωση:** Τα πόδια μίξερ δεν είναι κατάλληλα για την παρασκευή πουρέ, που αποτελείται μόνο από πατάτες ή τρόφιμα παρόμοιας συνεκτικότητας.

### Πλαστικό πόδι μίξερ ή πόδι μίξερ από ανοξείδωτο χάλυβα

Τα στάνταρ πόδια μίξερ είναι κατάλληλα για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη ροφημάτων
- Παρασκευή ζύμης για κρέπες, μαγιονέζας, σαλτσών και παιδικών τροφών
- Πολτοποίηση βρασμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σούπες

## Επεξεργασία τροφίμων με το πόδι μίξερ

### Υποδείξεις

- Τεμαχίζετε τα στερεά τρόφιμα, όπως μήλα, πατάτες ή κρέας, πριν από την επεξεργασία και βράζετε τα μέχρι να μαλακώσουν.
- Για τον τεμαχισμό νωπών τροφίμων χωρίς προσθήκη νερού, όπως π.χ. κρεμμύδια, σκόρδα ή αρωματικά φυτά, χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε ην κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

→ **Εικ. 2 - 9**

## Παράδειγμα συνταγής Μαγιονέζα

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

### Παρασκευή μαγιονέζας

#### Υποδείξεις

- Με το πόδι μίξερ μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά (ασπράδι και κρόκος).
- Όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα, εμποδίζει ο αέρας κάτω από το πόδι μίξερ μια καλή συνοχή. Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος, αφήστε τον αέρα να διαφύγει, προτού ξεκινήσετε με την ανάμειξη.

→ **Εικ. 10 - 14**

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

→ **Εικ. 15**

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **16**

**Σημείωση:** Στις συσκευές με καλώδιο σπιράλ: Μην τυλίγετε το καλώδιο ποτέ γύρω από τη συσκευή!

## Απόσυρση παλιών συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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.

## Όροι εγγύησης

Έχετε για τη συσκευή σας δικαίωμα εγγύησης σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους.

## Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπαρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με 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 επικέτες 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 δισανάγνωστο 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 αντικαθίστανται 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 Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

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

### **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

01/17

44

Εκτυπωμένο σε 100 % ανακυκλωμένο χαρτί



## Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı yalnızca:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

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

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Asla ana cihazı değil, sadece karıştırma ayağını karıştırılacak malzemenin içine daldırınız.
- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.

- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
- ▶ Kaynayan yiyecekleri işlemeyen önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.

## Genel bakış

→ Şek. 11

1	Hız ayarı
2	Açma/kapama tuşu ①
3	Turbo tuşu ①
4	Çözme tuşları
5	Plastik karıştırma ayağı veya paslanmaz çelik karıştırma ayağı <sup>1</sup>
6	Kapak <sup>1</sup>
7	Plastik karıştırma kabı <sup>1</sup>
8	Çırpma teli <sup>1 2</sup>
9	Genel doğrayıcı L <sup>1 2</sup>
10	Genel doğrayıcı XL <sup>1 2</sup>
11	"ProPuree" püre aksesuarı <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Modele bağlı

<sup>2</sup> ayrıca verilen kullanma kılavuzu

**Not:** Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

## Kumanda elemanları

### Hız ayarı

Devir sayısının kademesiz olarak ayarlanması içindir. Döner seçim düğmesi ● (en düşük devir sayısı) ile 12 (en yüksek devir sayısı) arasında bir konuma ayarlanmalıdır.

### Açma/kapama tuşu ①

Cihazın ön ayarı yapılmış devir sayısı ile kullanılması içindir.

### Turbo tuşu ①

Cihazın maksimum devir sayısı ile kullanılması içindir.

**Not:** Tuşlardan biri basılı olduğu sürece cihaz açık kalır.

## Aşırı yüklenme emniyeti

Sadece CNHR26 ve CNHR26C Cihaz kullanma esnasında kendi kendine kapanıyorsa, aşırı yüklenme sigortası devreye girmiş demektir. Elektrik fişini çekiniz ve aşırı yüklenme sigortasını devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz.

**Not:** Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

## Karıştırma ayakları

**Not:** Karıştırma ayakları patates püresi veya benzer içerikli sebze püreleri hazırlamak için uygun değildir.

### Plastik veya paslanmaz çelik karıştırma ayağı

Standart karıştırma ayakları, aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- İçecek karıştırma
- Krep hamuru, mayonez, sos ve bebek maması hazırlama
- Haşlanmış yiyecekleri püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba

### Besinlerin karıştırma ayağı ile işlenmesi

#### Notlar

- Katı besinleri işlemeyen önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çığ besinleri sıvı eklemeyen doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeyen önce tencereyi ocaktan alınız.

→ Şek. 2 - 9

### Mayonez için örnek tarif

- 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 ve karabiber

### Mayonez hazırlama

#### Notlar

- Karıştırma ayağı ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sarısı) kullanarak hazırlanabilir.
- Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→ Şek. 10 - 14

%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

## Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

→ Şek. 15

### Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 16

**Not:** Spiral kablolu cihazlarda: Kabloyu kesinlikle cihazın etrafına dolamayınız!

### Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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 kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Garanti koşulları

Cihazınız için aşağıdaki koşullara göre garanti hakkınız vardır. Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fi şi 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. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz. <https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.



SIEMENS

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel başkını 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 kullanmasında müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi 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 bildirim tarihi, 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 mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Siemens	Kahve Makinesi
Siemens	Utü
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 süpürgeşi
Siemens	Kahve Değirmeni
Siemens	Blender
Siemens	EkmeK Kesme Mak.
Siemens	Saç Şekillendirme Seti
Siemens	Karıştırıcı
Siemens	El blender
Siemens	Et Kıyma Makinesi
Siemens	Katı meyve Presi

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

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

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

**Değerli Müşterimiz**

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

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

**Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.**

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

**DİKKAT**

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

**ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN**

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

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

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx

Faks : 0216 528 91 88

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

Yetkilinin imza/Kaşesi

Firmanın Kaşesi

**SATICI FİRMANIN**

Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Faks :

E-posta :

Fatura Tarihi 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 :



## Қауіпсіздік

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нұсқаулықты және өнім мәліметтерін келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны тек төмендегілер үшін пайдаланыңыз:

- түпнұсқа бөлшектермен және керек-жарақтармен бірге.
- сұйық және жартылай қатты ас өнімдерін майдалау, қопсыту, араластыру, пюре жасау және эмульсиялау үшін.
- жеке үй-жайларда және үйдегі жабық бөлмелерде бөлме температурасында.
- қалыпты тұрмыстық өңдеу көлемдері және өңдеу уақыты үшін.
- теңіз деңгейінен 2000 м биіктікке дейін.

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

Аталмыш құрылғыны дене, сезім және 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. Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Балаларға ересектер қадағалауысыз тазалау және алдын алу қызметі үшін орындалатын әрекеттерді орындауға рұқсат етпеңіз.

Құрылғыны балалардың пайдалануына жол бермеу керек. Балаларды құрылғыдан және байланыс кабелінен аулақ ұстаңыз.

- ▶ Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз.
- ▶ Осы бұйымның желі кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.
- ▶ Құрылғыны немесе желіге қосу сымын ешқашан суға батырмаңыз немесе ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

## kk Материалдық залалдың алдын алу

- ▶ Негізгі құрылғыны емес, араластырғыш саптамасын ғана араластырылатын өнімге батырыңыз.
- ▶ Еш жағдайда зақымдалған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Еш жағдайда желілік жалғағыш сымды ыстық бөліктерге тигізбеңіз немесе өткір жиектердің үстінен тартпаңыз.
- ▶ Еш жағдайда құрылғыны ыстық беттердің үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- ▶ Өшіргеннен кейін жетек толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- ▶ Қол, шаш, киім мен басқа да жабдықтарды айналып тұрған бөліктерден алшақ ұстаңыз.
- ▶ Жүздерді еш жағдайда жалаңаш қолмен ұстамаңыз.
- ▶ Ыстық ас өнімдерін абайлап өңдеңіз.
- ▶ Пісірілетін ас өнімдерін 70°С немесе төменірек температурада өңдеу алдында суытыңыз.
- ▶ Тазалау бойынша нұсқауларға назар аударыңыз.
- ▶ Ас өнімдерімен жанасатын беттерді әр пайдалану алдында тазалау керек.

## Материалдық залалдың алдын алу

- ▶ Еш жағдайда құрылғыны бос жүріс күйінде пайдаланбаңыз.
- ▶ Еш жағдайда араластырғыш сауытты микротолқынды пеш немесе әдеттегі пеш ішінде пайдаланбаңыз.

## Шолу

→ Сур. 11

1	Жылдамдық реттеуі
2	Қосу түймесі ①
3	Турбо түймесі ①
4	Құлыптан босату түймелері
5	Пластик араластырғыш саптамасы немесе тот баспайтын болаттан жасалған араластырғыш саптамасы <sup>1</sup>
6	Қақпақ <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Үлгіге байланысты

<sup>2</sup> бөлек пайдалану бойынша нұсқаулық

7	Пластик араластырғыш сауыт <sup>1</sup>
8	Бұлғауыш <sup>1 2</sup>
9	Әмбебап ұсатқыш L <sup>1 2</sup>
10	Әмбебап ұсатқыш XL <sup>1 2</sup>
11	"ProPuree" езгіш қалақшасы <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Үлгіге байланысты

<sup>2</sup> бөлек пайдалану бойынша нұсқаулық

**Жазба:** Керек-жарақ жеткізілім жинағында болмаған жағдайда, оған қызмет көрсету орталығы арқылы тапсырыс беруге болады.

## Басқару элементтері

### Жылдамдық реттеуі

Айналу жиілігін бірсарынды реттеуге арналған. Айналу жиілігін таңдау құралын ● (ең төмен айналу жиілігі) және 12 (ең жоғары айналу жиілігі) арасында реттел шығыңыз.

### Қосу түймесі ①

Құрылғыны алдын ала реттелген айналу жиілігімен пайдалануға арналған.

## Турбо түймесі ①

Құрылғыны максималды айналу жиілігімен пайдалануға арналған.

**Жазба:** Түймелердің бірі басылып тұрған кезде, құрылғы қосулы күйде қалады.

## Артық жүктемеден қорғаныс

Тек CNHR26 және CNHR26C

Егер құрылғы пайдалану барысында өз бетінше өшіп қалса, артық жүктемеден қорғаныс іске қосылады.

Артық жүктемеден қорғанысты ажырату үшін желілік ашаны суырып алыңыз және құрылғыны шамамен 1 сағат бойы суытыңыз.

**Жазба:** Егер ақаулықты жою мүмкін болмаса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## Араластырғыш саптамалары

**Жазба:** Араластырғыш саптамалары тек картоптан немесе ұқсас консистенциядағы ас өнімдерінен тұратын езбе дайындау үшін жарамайды.

### Пластик немесе тот баспайтын болаттан жасалған араластырғыш саптамасы

Стандартты араластырғыш саптамалары төмендегі қолданым түрлері үшін жарамды:

- Сусын араластыру
- Құймаққа арналған қамыр, майонез, тұздықтар мен балалар тағамын дайындау
- Пісірілген ас өнімдерінен пюре жасау, мысалы, көкөніс, жемістер, сорпалар

## Ас өнімдерін араластырғыш саптамасымен өңдеу

### Жазбалар

- Қатты ас өнімдерін, мысалы, алма, картоп немесе балықты өңдемес бұрын ұсатыңыз және жұмсақ болғанша пісіріңіз.

- Шикі ас өнімдерін, мысалы, пияз, сарымсақ немесе көкөністі сұйықтық қоспай ұсату үшін әмбебап ұсатқышты қолданыңыз.
- Ас өнімдерін кәстрөл ішінде өңдемес бұрын кәстрөлді конфоркадан алыңыз.

→ Сур. 2 - 9

## Майонез рецептісінің мысалы

- 1 жұмыртқа (сарысы мен ақуызы)
- 1 АҚ қыша
- 1 АҚ лимон шырыны немесе сіркесу
- 200-250 мл сұйық май
- Қалауыңызша тұз бен бұрыш

## Майонез дайындау

### Жазбалар

- Майонезді араластырғыш саптамасының көмегімен тек бүтін жұмыртқадан (ақуызы мен сарысы) дайындауға болады.
- Майонезді дайындаған кезде, араластырғыш саптамасының астындағы ауа жақсы ұсталуға жол бермейді. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін араластырмас бұрын ауа шыққанша күтіңіз.

→ Сур. 10 - 14

## Қолдану мысалдары

Кестедегі максималды мөлшер мен өндеу уақытының мөндеріне міндетті түрде назар аударыңыз.

Құрылғыны әр пайдалану циклінен кейін бөлме температурасында суытыңыз.

→ Сур. 15

## Тазалауға шолу

Бөлек бөлшектерді кестеде көрсетілгендей тазалаңыз.

→ Сур. 16

**Жазба:** Спиральді кабелі бар құрылғылар үшін: кабельді еш жағдайда құрылғыға орамаңыз!

**kk** Ескі құрылғыны кәдеге жарату

## Ескі құрылғыны кәдеге жарату

- ▶ Құрылғыны қоршаған ортаны сақтайтын жолмен кәдеге жаратыңыз. Ағымдағы кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді мамандандырылған дүкеннен және қоғамдық немесе қалалық әкімшіліктен біліп алыңыз.



---

Бұл тоңазытқыш Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU (EO) Еуропа заңнамасына сәйкес келетін таңбасымен белгіленген. Бұл заңнама Еуропада құралдардың қалдықтарын қайтып алуын және қоршаған ортаны қорғап кәдеге жаратуын реттейді.

---

## Кепілдеме шарттары

Кепілдікке төмендегі шарттар бойынша құқығыңыз бар.

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.



## Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Погружайте только ножку блендера, а не блок двигателя в массу для измельчения.

## ru Предотвращение материального ущерба

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °С.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

## Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Запрещено использовать стакан блендера в микроволновой печи или духовом шкафу.

## Обзор

→ Рис. 1

1	Установка скорости
2	Кнопка включения ①
3	Кнопка турборежима ①
4	Кнопки разблокировки
5	Ножка блендера из пластмассы или нержавеющей стали <sup>1</sup>
6	Крышка <sup>1</sup>
7	Стакан блендера из пластмассы <sup>1</sup>
8	Венчик для взбивания <sup>12</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

9 Универсальный измельчитель L<sup>1 2</sup>

10 Универсальный измельчитель XL<sup>1 2</sup>

11 Толкушка «ProPuree»<sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<sup>2</sup> отдельная инструкция по эксплуатации

**Заметка:** Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

## Элементы управления

### Установка скорости

Для плавной установки числа оборотов. Установите поворотный переключатель в положение между ● (минимальное число оборотов) и 12 (максимальное число оборотов).

### Кнопка включения ①

Для использования прибора с заранее установленным числом оборотов.

### Кнопка турборежима ①

Для использования прибора с максимальным числом оборотов.

**Заметка:** Прибор работает, пока нажата одна из кнопок.

## Защита от перегрузки

Только CNHR26 и CNHR26C

Если прибор в процессе использования выключается сам по себе, это значит, что сработала защита от перегрузки.

Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, нужно отсоединить прибор от электросети и дать ему остыть примерно 1 час.

**Заметка:** Если неисправность устранить не удастся, обратитесь в сервисную службу.

## Ножки блендера

**Заметка:** Ножки блендера не годятся для приготовления пюре, состоящего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

### Ножка блендера из пластмассы или нержавеющей стали

Стандартные ножки блендера пригодны для следующих задач:

- Смешивание напитков
- Приготовление блинного теста, майонеза, соусов и детского питания
- Приготовление пюре и супов-пюре из вареных продуктов, например фруктов и овощей

## Переработка продуктов ножкой блендера

### Примечания

- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.

→ Рис. 2 - 9

## Пример рецепта Майонез

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы

Напечатано на бумаге, на 100 % изготовленной из вторсырья

- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200-250 мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

## Приготовление майонеза

### Примечания

- С помощью ножки блендера можно готовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).
- При приготовлении майонеза наличие воздуха под ножкой блендера препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух.

→ Рис. 10 - 14

## Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

После каждого рабочего цикла нужно давать прибору остыть до комнатной температуры.

→ Рис. 15

## Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 16

**Заметка:** Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром: Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!

## Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



---

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.

---

## Гарантийные условия

Вы имеете право на гарантийное обслуживание вашего прибора в соответствии со следующими условиями.

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

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لغرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في الخليط بل اغمر ساق الخلط.
- ◀ لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء سخنة أو تسحبها فوق حواف حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً بعد إيقاف التشغيل.

- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدأً.
- ◀ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

### زر التشغيل ①

لتشغيل الجهاز مع سرعة الدوران المضبوطة مسبقًا.

### زر التربو ⑦

لتشغيل الجهاز مع أقصى سرعة دوران.

**ملاحظة:** يظل الجهاز مشغلاً، طالما أن أحد الزرين مضغوطًا.

### التأمين ضد التحميل الزائد

فقط مع الطرازين CNHR26C و CNHR26  
إذا انطفأ الجهاز أثناء الاستخدام من تلقاء نفسه، فهذا يعني أن تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.

اسحب القابس واترك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريبًا، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

**ملاحظة:** إذا تعذر التغلب على الخلل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

### أذرع الخلط

**ملاحظة:** أذرع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

### ذراع الخلط البلاستيكي أو الفولاذي

تناسب أذرع الخلط القياسية التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجّين بان كيك والمايونيز والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

### تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.

### عرض عام

← الشكل 1

1	منظم السرعة
2	زر التشغيل ①
3	زر التربو ⑦
4	أزرار تحرير القفل
5	ذراع الخلط البلاستيكي أو الذراع الفولاذي <sup>1</sup>
6	الغطاء <sup>1</sup>
7	وعاء الخلط البلاستيكي <sup>1</sup>
8	المضرب <sup>2 1</sup>
9	القطاعة متنوعة الاستخدامات L <sup>2 1</sup>
10	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL <sup>2</sup>
11	أداة الهرس برو بيوريه <sup>2</sup> "ProPuree" <sup>1</sup>

<sup>1</sup> على حسب الطراز

<sup>2</sup> دليل استعمال منفصل

**ملاحظة:** إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

### عناصر الاستعمال

#### منظم السرعة

لضبط سرعة الدوران بدون درجات محددة. اضبط المفتاح الدوار ما بين ● (أقل سرعة دوران) و 12 (أعلى سرعة دوران).

تمت الطباعة على ورق معاد التدوير بنسبة 100%

## معالجة المواد الغذائية باستخدام ذراع الخلط

### ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدام لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

الشكل 2 - 9

### وصفة مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صغار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

### إعداد المايونيز

#### ملاحظات

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضات كاملة (بياض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجة مثالية.

الشكل 10 - 14

### أمثلة تطبيقية

- التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

الشكل 15

### نظرة عامة على التنظيف

- نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

الشكل 16

- ملاحظة:** في حالة الأجهزة ذات الكابل الملزوني: لا تقم بلف الكابل حول الجهاز أبداً!

## التخلص من الجهاز القديم

- تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

## اشتراطات الضمان

يحق لك أن تحصل على ضمان لجهازك وفق الاشتراطات التالية.

- 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 أو من قبل ممثلنا في الدولة مباشرة.
- تجد اشتراطات الضمان لدولة ألمانيا في نهاية الجزء الألماني. والعناوين ذات الصلة تجدها في الصفحات الأربعة الأخيرة من هذا المستند. علاوة على ذلك تجد شروط الضمان أيضاً على موقع الإنترنت المذكور هناك. وفي كل الأحوال يلزم تقديم وثيقة الشراء عند المطالبة بحقوق الضمان. نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## Service world-wide Central Service Contacts

**AE** United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة  
BSH Home Appliances FZE  
Round About 13, Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone - Dubai  
Tel.: 04 881 4401\*  
mailto:service.uae@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/me  
\*Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

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

**AT** Österreich, Austria  
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme, Ersatzteile und  
Zubehör und viele weitere Infos unter:  
www.siemens-home.bsh-group.at  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
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\*  
mailto:aftersales.au@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/au  
\*Mon-Fri 24 hours

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

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

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

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

**CY** Cyprus, Κύπρος, Kibris  
BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
Fax: 022 65 8128  
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com  
-  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

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

**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

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

**FR** France  
BSH Electroménager S.A.S.  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile: 01 40  
101 200  
Service Consommateurs:

**0 892 698 110** Service 0,40 €/min  
+ prix appel

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.  
Central Union House, Old Wolverton Road,  
Wolverton  
Milton Keynes MK 12 5PT  
To arrange an engineer visit, to order spare  
parts and accessories or for product advice  
please visit www.siemens-home.bsh-  
group.com/uk Or call Tel.: 0344 892  
8999\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider  
for exact charges.

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

**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

**IS** Iceland  
Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
www.sminor.is

---

**IT** Italia, Italy  
 BSH Elettrodomestici S.p.A.  
 Via. M. Nizzoli 1  
 20147 Milano (MI)  
 Tel. 02.412.678.200  
 mailto:info.it@siemens-home.bsh-group.com  
 www.siemens-home.bsh-group.com/it

---

**JO** Jordan, الأردن  
 Tahboub Brothers For International Supplies Co.  
 16 Salim Bin Al Hareth Street  
 P.O. Box 212292, Amman  
 Tel.: 06 586 1555  
 Fax: (00962) 6 5528925  
 mailto:service@tahboub.org  
 mailto:crm@tahboub.org  
 www.tahboub.org

---

**LU** Luxembourg  
 BSH électroménagers S.A.  
 13-15, ZI Breedeweues  
 1259 Senningerberg  
 Tel.: 26349 821  
 Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
 Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
 www.siemens-home.bsh-group.com/lu

---

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

---

**NL** Nederland, Netherlands  
 BSH Huishoudapparaten B.V.  
 Taurusavenue 36  
 2132 LS Hoofddorp  
 Storingsmelding/Onderdelenverkoop  
 Tel.: 088 424 4020  
 mailto:siemens-contactcenter@bshg.com  
 mailto:siemens-onderdelen@bshg.com  
 www.siemens-home.bsh-group.nl

---

**NO** Norge, Norway  
 BSH Husholdningsapparater A/S  
 Grenseshvingen 9  
 0661 Oslo  
 Tel.: 22 66 05 73  
 mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com  
 www.siemens-home.bsh-group.com/no

---

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

---

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

---

**TR** Türkiye, Turkey  
 BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.  
 Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No: 51  
 34771 Ümraniye, Istanbul  
 Tel.: 0216 444 6688\*  
 mailto:careline.turkey@bshg.com  
 www.siemens-home.bsh-group.com/tr  
 \*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmedir. Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir

---

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

BSH group is a Trade-mark Licensee of Siemens AG. Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
www.siemens-home.bsh-group.com

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG  
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG  
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG  
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG  
Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG  
Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG  
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG  
Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG  
BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama  
Κατασκευάζεται από τη BSH Hausgeräte GmbH υπό την άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG  
BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir  
Siemens AG компаниясының лицензиясы бойынша BSH Hausgeräte GmbH өндiрiлген  
Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG  
Siemens AG بموجب ترخيص العلامة التجارية BSH Hausgeräte GmbH تم التصنيع بواسطة شركة



8001225660

(010823)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, el, tr, kk, ru, ar