

SIEMENS

Gebrauchsanleitung / Rezepte und Tipps

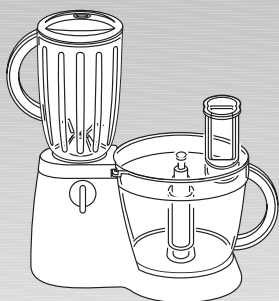
Istruzioni per l'uso / Ricette e consigli

Gebruiksaanwijzing / Recepten & tips

de

it

nl



MK 5085.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe „Rezepte und Tipps“.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

1 Drehschalter

O/off	=	Stopp
M	=	Momentschaltung
		Höchste Drehzahl,
		Drehschalterfesthalten
Stufen 1–4	=	Arbeitsgeschwindigkeit
Stufe 1	=	niedrigste Drehzahl – langsam
Stufe 4	=	höchste Drehzahl – schnell

2 Mixerantrieb-Schutzdeckel

Aufsetzen, wenn der Mixerantrieb nicht benutzt wird (sonst kann das Gerät nicht eingeschaltet werden).

2a Sicherheitsstift am Schutzdeckel

3 Saugfüße

Das Gerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

4 Schüssel

Aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bajonettverschluss).

5a Deckel

Aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.

5b Stopfer (= Messbecher)

Schneid- oder Raspelgut nachschieben.

5c Nachfüllöffnung

Stopfer herausnehmen und Zutaten nachfüllen. Zum Nachfüllen von Flüssigkeiten während des Betriebes und zum Raspeln und Schneiden langer oder schmaler Gemüsearten (z.B. Lauch, Karotten) die schmale Öffnung verwenden.

6 Teigschaber

7a Multifunktionsmesser

7b Knethaken

7c Rührbesen

7d Scheibenträger

7e Schneid-Wendescheibe– dick/dünn

7f Raspel-Wendescheibe– grob/fein

Mixer

8 Mixbecher

Aufsetzen (Pfeil am Becher auf Pfeil am Gerät) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

9a Deckel

Aufsetzen (Position beachten) und **im** Uhrzeigersinn festdrehen. Deckel muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.

9b Nachfüllöffnung

Trichter herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

9c Trichter

Flüssige Zutaten nachfüllen.

Sicherheitshinweise

⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) wechseln.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Bedienen

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen.
- Netzsteckereinstecken.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen (nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach).

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Arbeiten in der Schüssel dürfen nur mit aufgesetztem Mixerantrieb-Schutzdeckel (2) und niemals mit aufgesetztem Mixbecher durchgeführt werden.

- Schüssel (4) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Werkzeug (7) einsetzen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Werkzeugauswahl siehe „Rezepte und Tipps“.
- Zutaten einfüllen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Zutaten und Menge siehe „Rezepte und Tipps“.
- Deckel (5a) aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Grundgerätes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen (siehe „Rezepte und Tipps“).
- Drehschalter auf **0/off** stellen, wenn der Deckel zum Nachfüllen abgenommen werden soll.

Tipp: Zum Einfüllen von Zutaten wie Mehl oder Zucker sollte die Einfüllhilfe verwendet werden.

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel (5a) sowie angebrachtem Mixerantrieb-Schutzdeckel (2) eingeschaltet werden.

Multifunktionsmesser (7a)

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**
Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griff (oben) anfassen.

- Multifunktionsmesser aus dem Messerschutz nehmen (10).
- Multifunktionsmessereinsetzen.
- Zutaten einfüllen.

- Deckel (5a) mit Stopfer (5b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (5c) einfüllen.

Hinweis: Beim Zerkleinern und Hacken steigt der Zerkleinerungsgrad mit der Verarbeitungszeit.

Knethaken (7b)

zum Kneten von schwerem Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z.B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

- Knethaken einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (5a) mit Stopfer (5b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (5c) einfüllen.

Rührbesen (7c)

für Sahne, Eischnee.

Nicht geeignet für feste Zutaten (z.B. Butterstücke aus dem Kühlschrank).

- Rührbesen einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (5a) mit Stopfer (5b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe „Rezepte und Tipps“).
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf **Stufe 2** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (5c) einfüllen.

Zerkleinerungs-Scheiben:

Schneid-Wendescheibe (7e) – dick/dünn zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Raspel-Wendescheibe (7f) – grob/fein zum Raspeln von Obst, Gemüse und Käse.

Scheibenträger (7d)

- Scheibenträger mit leichter Drehung auf Antriebsachse aufsetzen.
- Zerkleinerungs-Scheibe auflegen, so dass die beiden Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**
*Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.
 Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.*

Achtung!**Werkzeuge können stumpf werden.**

Zerkleinerungs-Scheiben nicht für das Raspeln/
Zerkleinern von Meerrettich geeignet.

- Gewünschte Schneid-/ Raspelseite nach oben wenden und auf den Scheibenträger legen.
- Deckel (5a) mit Stopfer (5b) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Drehschalter (1) auf **Stufe 3** oder **Stufe 4** stellen (siehe „Rezepte und Tipps“).
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut den Scheibenträger erreicht.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel (6a) **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen.
- Schüssel (5) **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“. Darauf achten, dass die Deckelfuge sauber ist, sonst lässt sich der Deckel nicht mehr schließen.
- Nach Benutzung des Multifunktionsmessers Messerschutz anbringen (8a).

Mixer

**⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe
Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/ aufsetzen.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!**Mixer kann beschädigt werden.**

Keine tiefgefrorenen Zutaten verarbeiten.
Mixer nicht leer betreiben.

Mixen**Achtung!**

Zum Betrieb des Mixers müssen der Mixerdeckel (9a) und die Schüssel (4) mit Deckel (5a) aufgesetzt und festgedreht sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

- Mixerantrieb-Schutzdeckel(2) abnehmen.
- Mixbecher (8) aufsetzen (Pfeil am Becher auf Pfeil am Gerät) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen (siehe „Rezepte und Tipps“).
Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter
(schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter).
Optimale Verarbeitungsmenge,
fest = 150 Gramm.
- Deckel (9a) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen (siehe „Rezepte und Tipps“).

Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf **0/off** stellen (oder wie in entsprechendem Abschnitt angegeben).
- Deckel (9a) abnehmen und Zutaten einfüllen, oder
- Trichter (9c) herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung (9b) einfüllen, oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Mixer **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel **gegen** den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

Grundgerät *niemals* in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittelbenutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel mit Zubehör reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Multifunktionsmesser nur am Kunststoff-Griff anfassen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformungsmöglich.

Multifunktionsmesser mit der Öffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden.

Zum Reinigen des Rührbesens kann dieser von der Halterung abgezogen werden (7c).

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

Mixer reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixer-Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z.B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Mixbecher nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf **Stufe M** stellen. Wasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Gerät aufbewahren

- Netzstecker ziehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel(2) aufsetzen.
- Schüssel (4) aufsetzen.
- Messerschutz zum Aufbewahren immer auf Multifunktionsmesser setzen (10).
- Kabel verstauen.

Hilfe bei Störungen

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Schüssel mit Zubehör

Störung:

Gerät läuft nicht an, Drehknopf (1) lässt sich nicht drehen: Elektronische Überwachung hat ausgelöst.

Behebung:

- Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Deckel des benutzten Zubehörs aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerantrieb-Schutzdeckel aufsetzen. Wenn dieser defekt oder Sicherheitsstift abgebrochen, Mixerantriebs-Schutzdeckel gegen neuen austauschen.

Mixer

Störung:

Gerät läuft nicht an, Drehknopf (1) lässt sich nicht drehen: Elektronische Überwachung hat ausgelöst.

Behebung:

- Schüssel mit Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixer-Messer bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Rezepte

Nachfolgend finden Rezepte und Tipps zum Gebrauch Ihrer Küchenmaschine mit Zubehör/Werkzeug.

Rezepte finden Sie zu den Themen Backen, Getränke, Salate, Suppen & Soßen und Süßspeisen. Die Tipps sind nach dem Zubehör/Werkzeug gegliedert und beschreiben die empfohlene Verarbeitung einzelner Lebensmittel.

Backen

Biskuitteig

Grundrezept (z.B. Springform Ø 26 cm)

3 Eier

3 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

- Zutaten 5 Minuten auf **Stufe 4**, dann 2 Minuten auf **Stufe 3** verrühren.

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Gerät auf **Stufe 1** schalten und die Mehlmischung durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nicht länger als ½ bis 1 Minute verrühren.



Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

- Eier und Zucker 5 Minuten auf **Stufe 4** schaumig schlagen.

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

- Gerät auf **Stufe 2** schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Nur kurz verrühren.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Hefeteig

Achtung!

Mit Messer nur leichten Hefeteig verarbeiten; mittel- schweren und schweren Hefeteig mit Knethaken verarbeiten.

Hefeteig lässt sich je nach Verwendungszweck in drei Arten unterscheiden:

- leichter Hefeteig, z.B. für Krapfen und Berliner
- mittelschwerer Hefeteig, z.B. für Hefezopf und Brot
- schwerer Hefeteig, z.B. für Blech-, Obst- und Streuselkuchen.

Wird ein Vorteig gewünscht:

- 150 ml warme Flüssigkeit (Milch oder Wasser), zerbröckelte Hefe, eine Prise Zucker und 100 g Mehl auf **Stufe 4** mit dem Knethaken verarbeiten.
- Vorteig gehen lassen.
- Restliche Zutaten wie im Rezept angegeben verarbeiten.

Krapfenteig

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

2 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Prise gemahlene Muskatnuss

2 Eier

20–50 g zerlassenes und abgekühltes Fett

50 g Zucker

220–250 ml warme Milch

entweder:

- Erst Milch und Fett, dann alle anderen Zutaten in die Schüssel geben.
- Kurz auf **Stufe 2**, dann 40 Sekunden auf **Stufe 4** verarbeiten.



Höchstmenge: 1½ mal Grundrezept

oder:

- Zutaten kurz auf **Stufe 2**, dann 1 bis 2 Minuten auf **Stufe 4** kneten.



Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Hefezopf

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

210–220 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

80 g Zucker

60 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Zutaten kurz auf **Stufe 2**, dann 1 bis 2 Minuten auf **Stufe 4** kneten.



Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Weizenmischbrot

Grundrezept

200 g Weizenmehl TYP 405

200 g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl

100 g frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl

150 g flüssiger Natursauerteig (Fertigprodukt)

2 Päckchen Trockenhefe

2 EL Brotgewürz

1 EL Salz

100 ml Buttermilch oder Milch (Raumtemperatur)

200 ml warmes Wasser

- Zutaten kurz auf **Stufe 2**, dann 3 bis 4 Minuten auf **Stufe 4** kneten.
- Teig bis zur Verdopplung der Masse an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nochmals $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute auf **Stufe 4** kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform oder einen ausgemehlten Brotkorb füllen.
- Weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Teig auf ein gefettetes Backblech stürzen und mit einer Gabel kreisförmig einstechen.
- Bei 190 °C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Rührteig

Grundrezept

500 g Mehl

250 g Margarine oder Butter
(Raumtemperatur)

4 Eier

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

- Zutaten ca. 1–3 Minute auf **Stufe 4** verarbeiten.
- Bei Bedarf Teig mit dem Teigschaber von der Schüsselwand entfernen und nochmals kurz unterrühren.
- Zutaten, wie z. B. Rosinen, zuletzt mit dem Teigschaber unterrühren.
- Beim Ausgießen des Teiges Multifunktionsmesser am Kunststoffgriff zurückhalten.

Höchstmenge: 1½ mal Grundrezept



Nudelteig

Höchstmenge

500 g feines Weizenmehl

5 Eier

Öl nach Bedarf

- Zutaten (außer Öl) kurz auf **Stufe 2**, dann 2 Minuten auf **Stufe 4**, zu einem glatten, festen Teig kneten.
- Bei trockenem Teig etwas Öl zugeben.
- Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch abdecken.
- Teig ruhen lassen.



Pizzateig

Grundrezept

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

4 EL Öl

250–300 ml warmes Wasser

- Zutaten kurz auf **Stufe 2**, dann 1 bis 2 Minuten auf **Stufe 4** kneten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Mürbteig

Grundrezept

300 g Mehl

150 g Butter oder Margarine
(Raumtemperatur)

1 Ei

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

evtl. Backpulver

- Zutaten auf **Stufe 4** kneten.
- Teig kalt stellen.
- Nach Bedarf weiterverarbeiten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Getränke

Schokoladen-Milch

(Höchstmenge)

100 g Schokolade

400 ml heiße Milch

- Schokolade auf **Stufe 4** zerkleinern.
- Heiße Milch dazugeben und mixen.



Vanille-Bananen-Milch

(Höchstmenge)

2 Bananen

60 g (ca. 2 gehäufte EL) Vanilleeis

2 Päckchen Vanillezucker

250 ml Milch

- Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
- Bananen mit Eis, Vanillezucker und Milch auf **Stufe 4** mixen.



Salate

Rohkostsalat

(für 2–4 Personen)

4 Karotten

1 Kohlrabi

1 Apfel

1 Zucchini

1 Gurke

¼ Blumenkohl

100 g Frischkäse

Marinade

2 EL Weinessig

2 EL Gemüsebrühe

Salz

1 TL Honig

2 EL Öl

- Karotten mit einer groben Bürste unter fließendem Wasser putzen und mit der Raspel-Wendescheibe fein raspeln.
- Kohlrabi schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit der Raspel-Wendescheibe fein raspeln.
- Apfel waschen und vierteln, mit der Raspel-Wendescheibe grob raspeln.
- Zucchini und Gurke waschen, der Länge nach durchschneiden und mit der Schneid-Wendescheibe fein schneiden.
- Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen.
- Die Zutaten für die Marinade im Mixer verarbeiten und den Salat damit marinieren.
- Salat auf Tellern anrichten und den Frischkäse darüber verteilen.



Mayonnaise

Mayonnaise 1

Grundrezept

1 Eigelb

1 TL Senf

1 TL Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

125–200 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) auf **Stufe 2** vermischen.
- Gerät auf **Stufe 4** schalten, das Öl langsam durch den Trichter gießen und solange schlagen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: 4 mal Grundrezept



Mayonnaise 2

Grundrezept

1 Ei

1 TL Senf

1 EL Essig oder Zitronensaft

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

150–200 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf **Stufe 2** vermischen.
- Gerät auf **Stufe 4** schalten, das Öl langsam durch den Trichter gießen und solange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Remoulade

Grundrezept

1 Ei

1 mittelgroße Essiggurke

½ mittelgroße Zwiebel

1 TL Kapern

1 TL Senf

1 TL Essig

1 Sardellenfilet

Salz, Pfeffer, Zucker

150 ml Öl

- Essiggurke in Scheiben schneiden.
- Zwiebel vierteln.
- Zutaten (außer Öl) auf **Stufe 4** vermischen.
- Das Öl langsam durch den Trichter gießen und solange mixen, bis die Remoulade emulgiert.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Süßspeisen

Baisermasse

Grundrezept

3 Eiweiß

1 EL Zitronensaft

150 g feiner Zucker

- Eiweiß 2 Minuten auf **Stufe 4** schlagen.
- Zucker und Zitronensaft bei laufendem Gerät durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Weitere 4 Minuten auf **Stufe 4** schlagen.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept



Erdbeersorbet

(für 2–4 Personen)

250 g gefrorene Erdbeeren

100 g Puderzucker

150 ml Sahne

- Zutaten so lange auf **Stufe 4** vermischen, bis ein cremiges Eis entsteht.

Tipp: Nach diesem Rezept können auch andere gefrorene Früchte wie Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren zu Sorbet verarbeitet werden.



Honig-Brotaufstrich

200 g Walnüsse oder Mandeln

100 g Citronat

2 EL Zitronensaft

500 g Honig

- Walnüsse und Citronat zusammen etwa 30 Sekunden auf **Stufe 4** zerkleinern.
- Nach Stillstand des Mixers Honig und Zitronensaft dazugeben und 15 Sekunden mixen.



Tipps

Multifunktionsmesser

Zerkleinern

Kräuter (außer Schnittlauch), 10–50 g

- In der trockenen Schüssel auf **Stufe 4** zerkleinern.

Knoblauch, max. 500 g

- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Zwiebeln, max. 500 g

- Zwiebeln vierteln.
- Auf **Stufe M** zerkleinern.

Gemüse oder Kartoffeln, roh, 100–500 g

- Gemüse/Kartoffeln in Stücke schneiden.
- Mehrmals je 2 Sekunden auf **Stufe M** zerkleinern.

Nüsse oder Mandeln, 100–500 g

- Auf **Stufe 4** zerkleinern.

Hartkäse (z.B. Parmesan), 100–500 g

- Auf **Stufe 4** zerkleinern.



Brötchen, hart, 1–8 Stück

- Brötchen vierteln.
- Auf **Stufe 4** zerkleinern.

Fleisch oder Leber, 50–500 g

- Knorpel, Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch entfernen.
- Fleisch in Stücke schneiden.
- Auf **Stufe 4** zerkleinern.
- Für Fleischteige, Füllungen und Pasteten Fleisch zusammen mit den Gewürzen verarbeiten.

Pürieren/Mixen

Obst oder Gemüse, max. 500 g

- Obst/Gemüse zusammen mit Gewürzen auf **Stufe 4** zu Püree verarbeiten.
- Nach Bedarf Flüssigkeit dazugeben und weiterverarbeiten.

Knethaken

Untermischen von Zutaten

- Gerät auf **Stufe 4** schalten und die unterzumischenden Zutaten (z.B. Rosinen, kandierte Früchte und Nüsse) durch die Nachfüllöffnung dazugeben.



Rührbesen

Schlagen

Eischnee, 1–6 Eiweiß

- Auf **Stufe 4** schlagen.
- Unterheben von Eischnee auf **Stufe 2**.

Schlagsahne, 200–800 g

- Auf **Stufe 3** schlagen.
- Unterheben von Schlagsahne auf **Stufe 2**.



Schneid-Wendescheibe

Schneiden

Gemüse, max. 1000 g

- Gekochtes Gemüse erst abkühlen lassen.
- Auf **Stufe 1–4** schneiden.



Raspel-Wendescheibe

Raspeln

Obst und Gemüse, roh, max. 1000 g

- Auf **Stufe 3** oder **4** raspeln.

Käse (außer Hartkäse), max. 1000 g

- Auf **Stufe 3** oder **4** raspeln.



Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».

L'apparecchio non richiede manutenzione.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

Se si cede questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

1 Manopola

- 0/off = Stop
- M = funzione «intermittenza»
massimo numero di giri,
mantenere ruotata la
manopola
- Velocità 1–4 = velocità di lavoro
- Velocità 1 = minimo numero di giri – lento
- Velocità 4 = massimo numero di giri –
veloce

2 Coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore

Applicare quando l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato (altrimenti l'apparecchio non può funzionare).

2a Spina di sicurezza del coperchio

3 Piedini a ventosa

Disporre l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.

Ciotola impastatrice con accessori

4 Ciotola impastatrice

Applicare e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (attacco a baionetta).

5a Coperchio

Applicare (freccia del coperchio sulla freccia della ciotola impastatrice) e ruotare in senso **orario**.

Il gancio del coperchio deve entrare nella fessura nella base dell'apparecchio fino all'arresto.

5b Pestello (= misurino)

Per pressare alimenti da affettare o da grattare.

5c Apertura per l'aggiunta degli ingredienti

Estrarre il pestello ed aggiungere gli ingredienti. Usare l'apertura più piccola per aggiungere liquidi durante il funzionamento e per grattugiare o affettare tipi di ortaggi lunghi o sottili (per es. porri, carote).

6 Spatola

7a Lamamultifunzione

7b Braccio impastatore

7c Frusta

7d Portadisco

7e Disco doppia funzione per affettare – grosso/sottile

7f Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine

Frullatore

8 Contenitore frullatore

Applicare (freccia del contenitore sulla freccia dell'apparecchio) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto.

9a Coperchio

Applicare (attenzione alla posizione) e bloccare ruotando in senso **orario**. Il coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura del frullatore fino all'arresto.

9b Apertura per l'aggiunta degli ingredienti

Estrarre il bicchierino dosatore ed aggiungere gli ingredienti.

9c Bicchierino dosatore

Aggiungere ingredienti liquidi.

Istruzioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo in base ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione.

Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.

Estrarre la spina di alimentazione dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né deporlo su superfici molto calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

In caso d'interruzione di corrente l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione ricomincia a funzionare.

Sostituire gli accessori solo ad apparecchio fermo (manopola su 0/off).

Avvertenze per la rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva stabilisce il quadro generale per un ritiro e recupero valido in tutte l'UE.

Chiedete informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione al vostro rivenditore specializzato oppure alla vostra amministrazione comunale.

Uso

Prima di usare l'apparecchio la prima volta pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre la base dell'apparecchio su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo.
- Inserire la spina di alimentazione.

Ciotola impastatrice con accessori

⚠ **Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola impastatrice (anche dopo avere spento l'apparecchio l'ingranaggio continua brevemente la sua rotazione).

Sostituire gli accessori solo quando l'ingranaggio è fermo.

I lavori nel contenitore di miscelazione devono essere eseguiti con coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (2) applicato e sempre senza bicchiere frullatore applicato.

- Applicare la ciotola impastatrice (4) e ruotarla in senso **orario** fino all'arresto.
- Inserire l'accessorio (7) come descritto nell'apposito capitolo. Per la scelta degli utensili, vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».
- Introdurre gli ingredienti come descritto nell'apposito capitolo. Ingredienti e quantità vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».
- Applicare il coperchio (5a) (freccia del coperchio sulla freccia della ciotola impastatrice) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto. Il gancio del coperchio deve entrare nella fessura nella base dell'apparecchio fino all'arresto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Disporre la manopola su **0/off** quando si toglie il coperchio per aggiungere ingredienti.

Consiglio: per aggiungere ingredienti, come farina o zucchero, è opportuno utilizzare il bicchierino dosatore ausiliario di riempimento.

Per i lavori nella ciotola impastatrice, l'apparecchio deve essere acceso solo con coperchio (5a) applicato e bloccato e con coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore (2) applicato.

Lama multifunzione (7a)

per sminuzzare, tritare, miscelare.

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura in plastica (in alto).

- Estrarre la lama multifunzione dalla custodia (10).
- Inserire la lama multifunzione.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (5a) con il pestello (5b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti disporre la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura (5c).

Avvertenza: per sminuzzare e tritare, il grado di triturazione aumenta con il tempo di lavorazione.

Braccio impastatore (7b)

Per impastare pasta resistente e incorporare ingredienti che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).

- Inserire il braccio impastatore.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (5a) con il pestello (5b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti disporre la manopola sulla velocità desiderata.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura (5c).

Frusta (7c)

Per montare panna e albumi.

Non idonea per ingredienti solidi (per es. pezzi di burro freddi da frigorifero).

- Inserire la frusta.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (5a) con il pestello (5b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Per aggiungere ingredienti disporre la manopola sulla **velocità 2**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apposita apertura (5c).

Dischi per sminuzzare:

Disco doppia funzione per affettare (7e) – grosso/sottile
per affettare frutta e ortaggi.

Disco doppia funzione per grattugiare (7f) – grosso/fine
per grattugiare frutta, ortaggi e formaggio.

Portadisco (7d)

- Collocare il portadisco con leggera rotazione sull'asse motore.
- Sovrapporre il disco sminuzzatore, in modo che i due trascinatori del portadisco facciano presa nell'apertura del disco.

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Non introdurre le mani nell'apertura per l'aggiunta degli ingredienti.

Per spingere gli ingredienti usare solo il pestello.

Attenzione!

Le lame degli utensili possono perdere l'affilatura.

I dischi per sminuzzare non sono idonei per grattugiare/tritare rafano.

- Rivolgere verso l'alto il lato desiderato, taglio/grattugia, e deporre sul portadisco (per il disco grattugia un solo lato).
- Applicare il coperchio (5a) con il pestello (5b) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Introdurre gli alimenti da affettare o grattugiare.
- Ruotare la manopola (1) sulla **velocità 3** o **velocità 4** (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Con il pestello, spingere solo con una leggera pressione gli alimenti da affettare o grattugiare.
- Per aggiungere ingredienti ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apposita apertura.

Attenzione!

Vuotare il contenitore prima che sia così pieno, che il prodotto affettato o tagliato raggiunga il portadisco.

Terminato il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Ruotare il coperchio (5a) in senso **antiorario** e rimuoverlo.
- Estrarre l'accessorio.
- Ruotare la ciotola impastatrice (4) in senso **antiorario** e rimuoverla.
- Lavare tutte le parti, vedi capitolo «Pulizia e cura».
Fare attenzione che la fessura del coperchio sia ben pulita, altrimenti non è più possibile chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso della lama multifunzione, applicare alla lama la custodia (7a).

Frullatore

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

*Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!
Il frullatore funziona solo con il coperchio applicato e bloccato.*

Smontare/montare il frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo.

⚠ **Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Evitare danni al frullatore

Non frullare ingredienti surgelati.

Non fare girare a vuoto il frullatore.

Frullare

Attenzione!

Per mettere in funzione il frullatore, il coperchio del frullatore (9a) e la ciotola impastatrice (4) con il coperchio (5a) devono essere applicati e bloccati. Togliere gli accessori dalla ciotola impastatrice!

- Togliere il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore (2).
- Applicare il frullatore (8) (freccia del frullatore sulla freccia dell'apparecchio) e ruotarla in senso **orario** fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti (vedi libretto supplementare «Ricette e consigli»).
- Quantità massima, liquido = 1,5 litri (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,5 litri).
- Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 150 grammi.
- Applicare il coperchio (9a) e ruotarlo in senso **orario**. Il gancio del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura del frullatore fino all'arresto.
- Ruotare la manopola (1) sulla velocità desiderata (vedi «Ricette e consigli»).

Aggiungere ingredienti

- Ruotare la manopola su **0/off** (oppure come indicato nel relativo capitolo).
- Togliere il coperchio (9a) e introdurre gli ingredienti,
oppure
- togliere il bicchierino dosatore (9c) ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apposita apertura (9b),
oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo avere frullato

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Ruotare il frullatore in senso **antiorario** e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso **antiorario** e rimuoverlo.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Pulizia e cura

⚠ **Pericolo di scarica elettrica!**

Non immergere mai l'apparecchio in acqua, né metterlo sotto acqua corrente.

Attenzione!

Pericolo di danni alle superfici!

Non utilizzare prodotti per pulizia abrasivi.

Pulire l'apparecchio base

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido. Se necessario usare poco detersivo liquido per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

Pulire la ciotola impastatrice e gli accessori

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Afferrare la lama multifunzione solo sull'impugnatura in plastica.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare deformazioni, non incastrare le parti in plastica nella lavastoviglie. Disporre la lama multifunzione con l'apertura rivolta verso il basso, per evitare che le lame possano danneggiare altri oggetti. Per pulire la frusta, estrarla dal supporto (7c). Nella lavorazione per es. di carote, cavoli rossi, sulle parti in plastica si formano macchie di colore, che possono essere eliminate con qualche goccia di olio alimentare.

Pulire il frullatore

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo i residui non si attaccano essiccandosi e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli contenuti nelle spezie). Il coperchio ed il bicchierino dosatore sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare il frullatore in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

Consiglio: versare nel frullatore montato un poco di acqua con detersivo. Ruotare la manopola per pochi secondi sulla **velocità M**. Versare l'acqua e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Conservare l'apparecchio

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Applicare il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore (2).
- Applicare la ciotola impastatrice (4).
- Conservare la lama multifunzione sempre coperta con la custodia (10).
- Riporre il cavo nel vano portacavo.

Rimedio in caso di guasti

⚠ **Pericolo di ferite!**

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Ciotola impastatrice con accessori

Guasto:

L'apparecchio non funziona, non è possibile ruotare la manopola (1): il controllo elettronico è attivato.

Eliminazione:

- Ruotare la ciotola impastatrice fino all'arresto.
- Applicare il coperchio dell'accessorio utilizzato e ruotarlo fino all'arresto.
- Applicare il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore. Se questo è guasto, oppure la spina di sicurezza si è rotta, sostituire il coperchio di sicurezza per l'ingranaggio del frullatore con un coperchio nuovo.

Frullatore

Guasto:

L'apparecchio non funziona, non è possibile ruotare la manopola (1): il controllo elettronico è attivato.

Eliminazione:

- Applicare la ciotola impastatrice con il coperchio e ruotare fino all'arresto.
- Ruotare il frullatore fino all'arresto.
- Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo fino all'arresto.

In caso di altri guasti vi preghiamo di rivolgervi al nostro servizio assistenza clienti.

Garanzia

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

Con riserva di modifiche.

Trovate ricette sui temi cottura al forno, bevande, insalate, minestre & salse e dolci.

I consigli sono articolati secondo ogni accessorio/ utensile e descrivono la lavorazione consigliata dei singolialimenti.

Ricette

Per il forno

Pasta biscotto

Ricetta base

(per es. stampo a cerniera Ø 26 cm)

3 uova

3 cucchiaini di acqua bollente

150 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

- Sbattere gli ingredienti per 5 minuti alla **velocità 4**, poi per 2 minuti alla **velocità 3**.

100 g di farina

100 g di amido per uso alimentare

1 cucchiaino di lievito in polvere

- Mescolare farina, amido e lievito.

- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 1** ed aggiungere la miscela di farina attraverso l'apposita apertura.

- Non mescolare per oltre ½–1 minuto.



Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova

125 g di zucchero

- Montare a schiuma uova e zucchero per 5 minuti alla **velocità 4**.

125 g di nocciole macinate

50 g di pangrattato

- Mettere in funzione l'apparecchio alla **velocità 2**, aggiungere le nocciole ed il pangrattato attraverso l'apertura per l'aggiunta degli ingredienti.

- Mescolare solo brevemente.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta lievitata

Attenzione!

Lavorare con le lame solo pasta lievitata leggera; lavorare pasta lievitata media e pesante con il braccio impastatore.

A seconda dello scopo d'impiego, si distinguono tre tipi di pasta lievitata:

- pasta lievitata leggera, per es. per Krapfen
- pasta lievitata medio-leggera, per es. per treccia di pasta lievitata e pane
- pasta lievitata pesante, per es. per focaccia, dolce alla frutta, dolce cosparso di granelli di zucchero.

Se si desidera una pasta preliminare:

- Lavorare con il braccio impastatore alla **velocità 4** 150 ml di liquido caldo (latte o acqua), lievito sbriciolato, un pizzico di zucchero e 100 g di farina.
- Lasciare lievitare la pasta.
- Aggiungere gli altri ingredienti come indicato nella ricetta.

Pasta per Krapfen

Ricetta base

500 g di farina

25 g di lievito o 1 confezione di lievito secco

2 bustine di zucchero vanigliato

1 pizzico di sale

1 pizzico di noce moscata macinata

2 uova

20–50 g di grasso sciolto e raffreddato

50 g di zucchero

220–250 ml di latte caldo

oppure:

- Introdurre nella ciotola impastatrice prima il latte ed il grasso, poi tutti gli altri ingredienti.
- Lavorare brevemente gli ingredienti alla **velocità 2**, poi 40 secondi alla **velocità 4**.

Quantità massima: 1½ volte la ricetta base

oppure:

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 2**, poi da 1 a 2 minuti alla **velocità 4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

500 g di farina

25 g di lievito oppure 1 confezione

di lievito secco

210–220 ml di latte caldo

1 uovo

1 pizzico di sale

80 g di zucchero

60 g di grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 2**, poi da 1 a 2 minuti alla **velocità 4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pane misto di frumento

Ricetta base

200 g di farina di frumento tipo 405

200 g di farina integrale di frumento

appena macinata

100 g di farina integrale di segala appena macinata

150 g di lievito naturale liquido

(prodotto commerciale)

2 confezioni di lievito secco

2 cucchiaini di spezie per pane

1 cucchiaino di sale

100 ml di latticello o latte (a temperatura ambiente)

200 ml di acqua calda

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 2**, poi da 3 a 4 minuti alla **velocità 4**.
- Fare lievitare la pasta in un luogo caldo fino a raddoppiare la massa.
- Impastare di nuovo da ½ a 1 minuto alla **velocità 4**.
- Mettere la pasta in uno stampo rettangolare infarinato oppure in un cestello per pane infarinato.
- Fare lievitare per altri 30 minuti.
- Rovesciare la pasta su una teglia da forno unta e bucarla in cerchio con una forchetta.
- Cuocere a 190 °C con riscaldamento superiore e inferiore per ca. 1 ora.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza

Ricetta base

500 g di farina

25 g di lievito o 1 confezione di lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

4 cucchiaini di olio

250–300 ml di acqua calda

- Impastare brevemente gli ingredienti alla **velocità 2**, poi da 1 a 2 minuti alla **velocità 4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

300 g di farina

150 g di burro o margarina

(a temperatura ambiente)

1 uovo

100 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina di zucchero vanigliato

eventualmente lievito in polvere

- Impastare gli ingredienti alla **velocità 4**.
- Conservare la pasta al freddo.
- Lavorarla ulteriormente a seconda della necessità.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta fluida miscelata

Ricetta base

500 g di farina

250 g di margarina o burro

(a temperatura ambiente)

4 uova

250 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 confezione di lievito in polvere

150 ml di latte

- Lavorare gli ingredienti per ca. 1–3 minuti alla **velocità 4**.
- Se necessario, staccare la pasta dalla ciotola impastatrice con la spatola e mescolare di nuovo brevemente.
- Mescolare per ultimi con la spatola per pasta gli ingredienti, come per es. uva passa.
- Quando si versa la pasta, trattenere la lama multifunzione prendendola per l'impugnatura in plastica.

Quantità massima: 1½ volte la ricetta base

Pasta

Quantità massima

500 g di farina di frumento fine

5 uova

Olio secondo necessità

- Impastare brevemente gli ingredienti (tranne l'olio) alla **velocità 2**, poi per 2 minuti alla **velocità 4**, fino a farne un impasto omogeneo e compatto.
- In caso di pasta secca, aggiungere un po' d'olio
- Formare con l'impasto una palla e coprirla con un panno bagnato.
- Lasciare riposare l'impasto.



Bevande

Latte al cioccolato

(Quantità massima)

100 g di cioccolato

400 ml di latte molto caldo

- Sminuzzare il cioccolato alla **velocità 4**.
- Aggiungere il latte caldo e frullare.



Latte e banane alla vaniglia

(Quantità massima)

2 banane

60 g (ca. 2 cucchiaini colmi)

di gelato alla vaniglia

2 bustine di zucchero vanigliato

250 ml di latte

- Sbucciare e affettare le banane.
- Frullare banane, gelato, zucchero vanigliato e latte alla **velocità 4**.



Insalate

Insalata di vegetali crudi

(per 2–4 persone)

- 4 carote
- 1 cavolo rapa
- 1 mela
- 1 zucchina
- 1 cetriolo
- ¼ di cavolfiore
- 100 g di formaggio fresco.

Marinata

- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 2 cucchiaini di brodo vegetale
- Sale

- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiaini di olio

- Pulire le carote sotto acqua corrente con una spazzola dura e grattugiarle finemente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Sbucciare il cavolo rapa, tagliarlo a fette spesse e grattugiarlo finemente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Lavare la mela e tagliarla in quattro parti, grattugiarla grossolanamente con il disco doppia funzione per grattugiare.
- Lavare la zucchina ed il cetriolo, tagliarli in lungo ed affettarli finemente con il disco doppia funzione per affettare.
- Lavare il cavolfiore e spezzettarlo in piccole cime.
- Lavorare nel frullatore gli ingredienti per la marinata e marinare con essi l'insalata.
- Disporre l'insalata sui piatti e distribuirvi sopra il formaggio fresco.



Maionese

Maionese 1

Ricetta base

- 1 rosso d'uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 125–200 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) alla **velocità 2**.
- Commutare il frullatore alla **velocità 4**, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e battere fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 4 volte la ricetta base



Maionese 2

Ricetta base

- 1 uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto o succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 150–200 ml di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) alla **velocità 2**.
- Commutare il frullatore alla **velocità 4**, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e frullare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Salsa remoulade

Ricetta base

- 1 uovo
- 1 cetriolino sott'aceto di media grandezza
- ½ cipolla di media grandezza
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 filetto di acciuga
- Sale, pepe, zucchero
- 150 ml di olio

- Affettare il cetriolino sott'aceto.
- Tagliare la cipolla in quattro parti.
- Miscelare gli ingredienti (tranne l'olio) alla **velocità 4**.
- Versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e frullare fino ad emulsionare la salsa remoulade.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Dolci

Pasta per meringhe

Ricetta base

- 3 albumi d'uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 150 g di zucchero fine
- Montare le chiare d'uovo per 2 minuti alla **velocità 4**.

- Aggiungere lo zucchero ed il succo di limone ad apparecchio in funzione, attraverso l'apposita apertura.

- Montare per altri 4 minuti alla **velocità 4**.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Sorbetto di fragole

(per 2–4 persone)

250 g di fragole surgelate

100 g di zucchero a velo

150 ml di panna

- Mescolare gli ingredienti alla **velocità 4** fino a farne un gelato cremoso.

Consiglio: secondo questa ricetta il sorbetto può essere preparato anche con altri frutti surgelati, come lamponi, mirtilli e ribes.



Companatico spalmabile al miele

200 g noci o mandorle

100 g bucce di cedro candite

2 cucchiaini succo di limone

500 g miele

- Sminuzzare insieme noci e bucce di cedro candite per circa 30 secondi alla **velocità 4**.
- Quando il frullatore si è fermato, aggiungere miele e succo di limone e frullare per 15 secondi.



Consigli

Lama multifunzione

Tritare

Erbe aromatiche

(tranne erba cipollina), 10–50 g

- Tritare nel contenitore asciutto alla **velocità 4**.

Aglio, max. 500 g

- Tritare alla **velocità M**.

Cipolle, max. 500 g

- Tagliare le cipolle in quattro parti.
- Tritare alla **velocità M**.

Ortaggi o patate, crudi, 100–500 g

- Spezzettare gli ortaggi/patate.
- Tritare ripetutamente, ogni volta per 2 secondi alla **velocità M**.

Noci o mandorle, 100–500 g

- Tritare alla **velocità 4**.

Formaggio duro (per es. parmigiano), 100–500 g

- Sminuzzare alla **velocità 4**.

Panini, rappresi, 1–8 pezzi

- Tagliare i panini in quattro parti.
- Sminuzzare alla **velocità 4**.

Carne o fegato, 50–500 g

- Rimuovere dalla carne cartilagini, ossi, pelle e tendini.
- Tagliare la carne a pezzetti.
- Tritare alla **velocità 4**.
- Per impasti di carne, farcie e pasticci, lavorare la carne insieme alle spezie.



Fare a purea/frullare

Frutta o verdura, max. 500 g

- Lavorare a purea la frutta/verdura insieme alle spezie alla **velocità 4**.
- Se necessario aggiungere liquido e continuare a lavorare.

Braccio impastatore

Incorporare ingredienti

- Mettere l'apparecchio in funzione alla **velocità 2** ed aggiungere gli ingredienti da incorporare (per es. uva passa, canditi e noci) attraverso l'apposita apertura.



Frusta

Montare

Chiara d'uovo montata, 1–6 chiare d'uovo

- Montare alla **velocità 4**.
- Mescolare la chiara d'uovo alla **velocità 2**.

Panna montata, 200–800 g

- Montare alla **velocità 3**.
- Mescolare panna montata alla **velocità 2**.



Disco doppia funzione per affettare

Affettare

Verdura, max. 1000 g

- Lasciare prima raffreddare la verdura cotta.
- Affettarla alla **velocità 1–4**.



Disco doppia funzione per grattugiare

Grattugiare

Frutta e verdura, crude, max. 1000 g

- Grattugiare alla **velocità 3** oppure **4**.

Formaggio (tranne formaggio duro), max. 1000 g

- Grattugiare alla **velocità 3** oppure **4**.



Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.
 Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie „Recepten en tips”.
 Het apparaat is onderhoudsvrij.
 De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. De verschillen zijn aangegeven.
 De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.
 Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden. Gebruik het apparaat uitsluitend met het originele toebehoren.

In één oogopslag

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

Basisapparaat

1 Draaischakelaar

0/off	= stop
M	= momentschakelinghoogste toerental, draaischakelaar vasthouden
standen 1–4	= werksnelheid
stand 1	= laagste toerental – langzaam
stand 4	= hoogste toerental – snel

2 Aandrijvings-beschermingsdeksel

Aanbrengen wanneer de mixeraandrijving niet wordt gebruikt (anders kan het apparaat niet worden ingeschakeld).

2a Veiligheidspenop het beschermingsdeksel

3 Zuigvoeten

Het apparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.

Mengkom met toebehoren / hulpstukken

4 Mengkom

Plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (bajonetsluiting).

5a Deksel

Plaatsen (pijl op het deksel tegen de pijl op de mengkom) en **met de klok mee** draaien.
 De neus van het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van het basisapparaat steken.

5b Stopper (= maatbeker)

Voor het aandrukken van te snijden of te raspen ingrediënten.

5c Vulopening

Stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen. Gebruik de kleine opening voor het toevoegen van vloeibare ingrediënten terwijl het apparaat loopt en voor het raspen en snijden van lange of dunne groentesoorten (bijv. prei, wortels).

6 Deegschrapper

7a Multifunctioneel mes

7b Kneedhaak

7c Roergarde

7d Schijfhouder

7e Snijschijf – dik/dun

7f Raspschijf – grof/fijn

Mixer

8 Mixkom

Plaatsen (pijl op de mengkom tegen de pijl op het apparaat) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.

9a Deksel

Plaatsen (op de positie letten) en **met de klok mee** vastdraaien. Het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van de mixerhandgreep zitten.

9b Vulopening

Trechter verwijderen en ingrediënten toevoegen.

9c Trechter

Voor het toevoegen van vloeibare ingrediënten.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar van elektrische schok!**

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice. Bij stroomonderbrekingen blijft het apparaat ingeschakeld en na de stroomonderbreking gaat het weer lopen.

Toebehoren en hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op 0/off).

Afvoer van het oude apparaat



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemingen en verwerking van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud”.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.
- Het snoer uit de snoerhouder trekken.
- De stekker in het stopcontact steken.

Mengkom met toebehoren / hulpstukken

⚠ **Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!**

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen (ook na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen).

Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat.

Werkzaamheden in de mengkom mogen uitsluitend worden uitgevoerd wanneer het mixeraandrijving-veiligheidsdeksel(2) is aangebracht en nooit wanneer de mixkom is geplaatst.

- De mengkom (4) plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Hulpstuk (7) aanbrengen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Kiezen van het hulpstuk: Zie het bijgevoegde boekje „Recepten en tips”.
- Ingrediënten toevoegen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Ingrediënten en hoeveelheid: Zie „Recepten en tips”.
- Deksel (5a) plaatsen (pijl op het deksel tegen de pijl op de mengkom) en **met de klok mee** draaien. De neus van het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van het basisapparaat steken.

- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten (zie „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op **0/off** zetten wanneer u het deksel wilt verwijderen om ingrediënten toe te voegen.

Tip: Gebruik de trechter voor het toevoegen van bijv. meel of suiker.

Bij werkzaamheden in de mengkom kan het apparaat uitsluitend worden ingeschakeld wanneer het deksel (5a) is geplaatst en vastgedraaid en wanneer het mixeraandrijving-veiligheidsdeksel (2) is aangebracht.

Multifunctioneel mes (7a)

voor kleinmaken, hakken en roeren.

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Het multifunctionele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep (bovenste gedeelte).

- Multifunctioneel mes uit de mesbescherming trekken (10).
- Multifunctioneel mes aanbrengen.
- Ingrediënt toevoegen.
- Deksel (5a) met stopper (5b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op **0/off** zetten voordat u ingrediënt toevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (5c).

N.B.: Bij het kleinmaken en hakken neemt de fijnheid toe naarmate de verwerkingstijd langer is.

Kneedhaak (7b)

voor het kneden van deeg en het mengen van ingrediënten die niet kleingemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

- Kneedhaak aanbrengen.
- Ingrediënt toevoegen.
- Deksel (5a) met stopper (5b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (5c).

Roergarde (7c)

voor room, geklopt eiwit.

Niet geschikt voor vaste ingrediënten (bijv. stukken boter uit de koelkast)

- Roergardeaanbrengen.
- Ingrediëntentoevoegen.
- Deksel (5a) met stopper (5b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie „Recepten en tips”).
- De draaischakelaar op **stand 2** zetten voordat u ingrediëntentoevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (5c).

Kleinmaakschijven:

Snijschijf (7e) – dik/dun

voor het snijden van fruit en groente.

Raspschijf (7f) – grof/fijn

voor het raspen van fruit, groente en kaas.

Schijfhouder (7d)

- De schijfhouder met een korte draaibeweging op de aandrijfas bevestigen.
- De fijnmaakschijf zodanig aanbrengen dat de twee meenemers van de schijfhouder in de opening van de schijf grijpen.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de vulopening grijpen.

Gebruik altijd de stopper om de ingrediënten aan te drukken.

Attentie!

Hulpstukken kunnen bot worden.

Kleinmaakschijven zijn niet geschikt voor het raspen/kleinmaken van mierikswortel.

- Met de gewenste snij-/raspzijde naar boven op de schijfhouder leggen (de maalschijf heeft slechts 1 zijde).
- Deksel (5a) met stopper (5b) aanbrengen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Te snijden of raspen ingrediënten toevoegen.
- Draaischakelaar (1) op **stand 3** of **stand 4** zetten (zie „Recepten en tips”).
- Te snijden of raspen ingrediënten met niet te veel druk aandrukken met de stopper.
- De draaischakelaar op **0/off** zetten voordat u ingrediëntentoevoegt.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Attentie!

De kom leegmaken voordat deze vol is, zodat het te snijden/raspen levensmiddel de schijfhouder bereikt.

Na gebruik

- De draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Het deksel (5a) **tegen de klok in** draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen.
- De mengkom (5) **tegen de klok in** draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reinigen en onderhoud”.
Houd de dekselrand schoon, anders sluit het deksel niet goed.
- Na gebruik de mesbescherming (8a) weer aanbrengen op het multifunctionele mes.

Mixer

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in de aangebrachte mixer grijpen!

De mixer werkt alleen met gesloten deksel.

De mixer alleen verwijderen/aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

⚠ Verbrandingsgevaar!

Bij het verwerken van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken.

Verwerk geen bevroren fruit of groente.

De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken.

Mixen

Attentie!

Bij gebruik van de mixer dienen het mixerdeksel (9a) en de mengkom (4) met deksel (5a) aangebracht en vastgedraaid te zijn. Hulpstukken verwijderen uit de mengkom!

- Hetaandrijvings-beschermingsdeksel(2) verwijderen.
- De mixkom (8) aanbrengen (de pijl op de kom tegen de pijl op het apparaat) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Ingrediënten toevoegen (zie „Recepten en tips”).
Max. hoeveelheid, vloeibaar = 1,5 liter (schuimende of hete vloeistoffen max. 0,5 liter).
Optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 150 gram.
- Het deksel (9a) aanbrengen en **met de klok mee** draaien. De neus van het deksel moet tot aan de aanslag in de opening van de mixerhandgreep steken.
- Draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten (zie „Recepten en tips”).

Ingrediënten toevoegen

- De draaischakelaar op **0/off** zetten (of volgens de aanwijzing in de desbetreffende paragraaf).
- Het deksel (9a) verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- de trechter (9c) verwijderen en de vaste ingrediënten geleidelijk via de vulopening (9b) toevoegen

of

- vloeibare ingrediënten via de trechter toevoegen.

Na het mixen

- De draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De mixer **tegen de klok in** draaien en verwijderen.
- Het deksel **tegen de klok in** draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reinigen en onderhoud”.

Reinigen en onderhoud

⚠ **Gevaar van elektrische schok!**

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken.
Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Basisapparaat reinigen

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Zo nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat droogwrijven.

Mengkom en toebehoren reinigen

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Multifunctionele mes en kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken. Het multifunctionele mes met de opening naar onderen zodanig in de afwasautomaat leggen dat andere delen niet beschadigd kunnen raken door het mes.

De roergarde kan ter reiniging uit de houder worden getrokken (7c).

Bij het raspen van bijv. wortels en rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen.

Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Mixer reinigen

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Mixermes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Er blijft dan niets kleven en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door vluchtige olie in kruiden).

Het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

De mixkom niet in de afwasautomaat, maar onder stromend water reinigen (niet in het water laten liggen).

Tip: Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer. Enkele seconden inschakelen op **stand M**. Het water weggieten en de mixer afspoelen met schoon water.

Apparaat bewaren

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het aandrijvings-beschermingsdeksel(2) aanbrengen.
- Mengkom (4) aanbrengen
- De mesbescherming altijd op het multifunctionele mes steken (10).
- Het snoer opwickelen in het snoervak.

Hulp bij storingen

⚠ **Verwondingsgevaar!**

De stekker uit het stopcontact trekken voordat u een storing verhelpt.

Mengkom met toebehoren

Storing:

Het apparaat gaat niet lopen, de draaiknop (1) kan niet worden gedraaid: de elektronische beveiliging is geactiveerd.

Oplossing:

- De mengkom vastdraaien tot aan de aanslag.
- Het deksel van het gebruikte toebehoren aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Hetaandrijvings-beschermingsdeksel aanbrengen. Als dit defect is of als de veiligheidspen is afgebroken, dient u het aandrijvings-beschermingsdeksel te vervangen.

Mixer

Storing:

Het apparaat gaat niet lopen, de draaiknop (1) kan niet worden gedraaid: de elektronische beveiliging is geactiveerd.

Oplossing:

- De mengkom met deksel aanbrengen en vastdraaien tot aan de aanslag.
- Mixer tot aan de aanslag vastdraaien.
- Mixerdeksel aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.

Bij andere storingen dient u contact op te nemen met onze klantenservice.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Centrale Servicestation

Siemens Nederland N.V.

Werner von Siemensstraat 1

2712 PN Zoetermeer

Storingsmelding:

Tel.: 070 333 1234

Fax: 070 333 3978

mailto:cpstoringsmelding@siemens.nl

Onderdelenverkoop:

Tel.: 070 333 1234

Fax: 070 333 3980

mailto:cpspareparts@siemens.nl

Recepten

Dit boekje bevat recepten en tips voor het gebruik van uw keukenmachine met toebehoren/hulpmiddelen. U vindt er bakrecepten en recepten voor dranken, salades, soepen & sauzen en zoete gerechten. Het bevat ook een recept voor aardappelpuree. De tips zijn ingedeeld naar toebehoren/hulpmiddelen en beschrijven de aanbevolen bereidingswijze van afzonderlijke levensmiddelen.

Bakken

Biscuitdeeg

Basisrecept (bijv. springvorm Ø 26 cm)

3 eieren

3 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

- Ingrediënten 5 minuten op **stand 4**, daarna 2 minuten op **stand 3** doorroeren.

100 g meel

100 g maïzena

1 theelepel bakpoeder

- Meel, maïzena en bakpoeder vermengen.

- Apparaat op **stand 1** zetten en het meelmengsel via de vulopening toevoegen.

- Niet langer dan ½ tot 1 minuut doorroeren.



Bodem voor vruchtengebak

Basisrecept

2 eieren

125 g suiker

- Eieren en suiker 5 minuten tot schuim kloppen op **stand 4**.

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

- Apparaat op **stand 2** zetten en de hazelnoten en het paneermeel via de vulopening toevoegen.
- Kort doorroeren.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Gistdeeg

Attentie!

Met het mes alleen licht gistdeeg verwerken; middelzwaar en zwaar gistdeeg verwerken met de kneedhaak.

Afhankelijk van het gebruiksdoel kunnen er drie soorten gistdeeg worden onderscheiden:

- licht gistdeeg, bijv. voor beignets en berliner bollen
- dikker gistdeeg, bijv. voor gevlochten gebak en brood
- dik gistdeeg, bijv. voor plaatkoek, vruchtengebak en kruimelgebak.

Als u basisgistdeeg wilt maken:

- 150 ml warme vloeistof (melk of water), verkruidde gist, een beetje suiker en 100 g meel op **stand 4** verwerken met de kneedhaak.
- Het basisgistdeeg laten rijzen.
- Overige ingrediënten verwerken volgens het recept.

Beignetdeeg

Basisrecept

500 g meel

25 gist of 1 pakje gedroogde gist

2 pakjes vanillesuiker

zout

1 snuffje gemalen nootmuskaat

2 eieren

20–50 g gesmolten en afgekoeld vet

50 g suiker

220–250 ml warme melk

ofwel:

- Eerst de melk en het vet en daarna de andere ingrediënten in de kom doen.
- Kort verwerken op **stand 2** en dan 40 seconden verwerken op **stand 4**.

**Max. hoeveelheid:** anderhalf maal basisrecept**of:**

- De ingrediënten kort kneden op **stand 2** en daarna 1 tot 2 minuten kneden op **stand 4**.

**Max. hoeveelheid:** tweemaal basisrecept**Gevlochten gebak**

Basisrecept

500 g meel

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

210–220 ml warme melk

1 ei

zout

80 g suiker

60 g gesmolten en afgekoeld vet

schil van een halve citroen, gemalen

- Ingrediënten kort kneden op **stand 2**, daarna 1 tot 2 minuten kneden op **stand 4**.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept**Rogge-tarwe-brood**

Basisrecept

200 g tarwemeel type 405

200 g versgemalen tarwevolkorenmeel

100 g versgemalen roggevolkorenmeel

150 g vloeibaar natuuruurdeeg

(kant-en-klaarproduct)

2 pakjes gedroogde gist

2 eetlepels broodkruiden

1 eetlepel zout

100 ml karnemelk of melk (kamertemperatuur)

200 ml warm water

- Ingrediënten kort kneden op **stand 2**, daarna 3 tot 4 minuten kneden op **stand 4**.
- Het deeg op een warme plek laten rijzen tot de dubbele hoogte.
- Nogmaals ½ tot 1 minuut kneden op **stand 4**.
- Het deeg in een ingevette rechthoekige bakvorm of een met meel bestrooide broodvorm doen.
- Nog 30 minuten laten rijzen.
- Het deeg op een ingevette bakplaat leggen en met een vork cirkelvormig insteken.
- Circa 1 uur bakken op 190 °C met boven- en onderwarmte.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept**Pizzadeeg**

Basisrecept

500 g meel

25 g gist of 1 pakje gedroogde gist

1 theelepel suiker

zout

4 eetlepels olie

250–300 ml warm water

- Ingrediënten kort kneden op **stand 2**, daarna 1 tot 2 minuten kneden op **stand 4**.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept**Zandtaartdeeg**

Basisrecept

300 g meel

150 g boter of margarine (kamertemperatuur)

1 ei

100 g suiker

zout

1 pakje vanillesuiker

eventueel bakpoeder

- Ingrediënten kneden op **stand 4**.
- Het deeg op een koude plek zetten.
- Naar wens verder verwerken.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

500 g meel

250 g margarine of boter
(kamertemperatuur)

4 eieren

250 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 pakje bakpoeder

150 ml melk

- Ingrediënten ca. 1–3 minuten op **stand 4** verwerken.
- Eventueel het deeg met de deegschrapper van de komwand schrapen en nogmaals kort doorroeren.
- Ingrediënten zoals rozijnen er op het laatst doorroeren met de deegschrapper.
- Bij het uitgieten van het deeg het multifunctionele mes vasthouden aan de kunststof handgreep.

Max. hoeveelheid: anderhalf maal basisrecept



Pastadeeg

Max. hoeveelheid

500 g fijne tarwemeel

5 eieren

olie naar wens

- De ingrediënten (behalve de olie) kort kneden op **stand 2**, daarna 2 minuten op **stand 4**, totdat een glad en stevig deeg is ontstaan.
- Bij droog deeg een beetje olie toevoegen.
- Het deeg tot een bal vormen en afdekken met een vochtige doek.
- Het deeg laten rusten.



Dranken

Chocolademelk

(max. hoeveelheid)

100 g chocolade

400 ml hete melk

- Chocolade kleinmaken op **stand 4**.
- Hete melk toevoegen en mixen.



Vanille-bananen-melk

(max. hoeveelheid)

2 bananen

60 g (ca. twee volle eetlepels) vanille-ijs

2 pakjes vanillesuiker

250 ml melk

- Bananen schillen en in schijfjes snijden.
- Bananen met ijs, vanillesuiker en melk mixen op **stand 4**.



Salades

Rauwkostsalade

(voor 2–4 personen)

4 wortels

1 koolrabi

1 appel

1 courgette

1 augurk

¼ bloemkool

100 g ongerijpte kaas

Marinade

2 eetlepels wijnazijn

2 eetlepels groentebouillon

zout

1 theelepel honing

2 eetlepels olie

- Wortels met een grove borstel schoonmaken onder stromend water en fijnraspen met de raspschijf.
- Koolrabi schillen, in dikke plakken snijden en met de raspschijf fijnraspen.
- Appel wassen en in 4 stukken snijden, grof raspen met de raspschijf.
- Courgette en augurk wassen, overlans in stukken snijden en fijnsnijden met de snijschijf.
- Bloemkool wassen en in kleine roosjes verdelen.
- De ingrediënten van de marinade in de mixer verwerken en hiermee de salade marinieren.
- De salade op borden doen en hierover de ongerijpte kaas verdelen.



Mayonaise

Mayonaise 1

Basisrecept

1 eigeel

1 theelepel mosterd

1 theelepel azijn

zout

1 theelepel suiker

125–200 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op **stand 2**.
- Apparaat op **stand 4** zetten, de olie langzaam in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Max. hoeveelheid: viermaalbasisrecept



Mayonaise 2

Basisrecept

1 ei
1 theelepel mosterd
1 eetlepel azijn of citroensap
zout

1 theelepel suiker
150–200 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op **stand 2**.
- Apparaat op **stand 4** zetten, de olie langzaam in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Remouladesaus

Basisrecept

1 ei
1 middelgrote augurk in het zuur
½ middelgrote ui
1 theelepel kappertjes
1 theelepel mosterd
1 theelepel azijn
1 ansjovisfilet
zout, peper, suiker
150 ml olie

- Augurk in plakken snijden.
- Ui in vier stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op **stand 4**.
- De olie langzaam in de trechter gieten en mixen tot de remoulade emulgeert.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Zoete gerechten

Baiser

Basisrecept

3 eiwit
1 eetlepel citroensap
150 g fijne suiker

- Eiwit 2 minuten kloppen op **stand 4**.
- Suiker en citroensap toevoegen via de vulopening terwijl het apparaat loopt.
- Nog 4 minuten kloppen op **stand 4**.

Max. hoeveelheid: tweemaal basisrecept



Aardbeiensorbet

(voor 2–4 personen)
250 g koude aardbeien
100 g poedersuiker
150 ml room

- De ingrediënten mixen op **stand 4** tot er crème-achtig ijs ontstaat.

Tip: Met dit recept kunt u ook sorbets maken van ander diepvriesfruit, zoals frambozen, bosbessen en rode bessen.



Honing-broodbeleg

200 g walnoten of amandelen
100 g sukade
2 EL citroensap
500 g honing

- Walnoten en sukade samen ca. 30 seconden fijnmaken op **stand 4**.
- Nadat de mixer tot stilstand is gekomen de honing en het citroensap toevoegen en 15 seconden mixen.



Tips

Multifunctionele mes

Kleinmaken

Kruiden (behalve bieslook), 10–50 g

- In de droge kom kleinmaken op **stand 4**.

Knoflook, max. 500 g

- Kleinmaken op **stand M**.

Uien, max. 500 g

- Uien in vier stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand M**.

Groente of aardappels, rauw, 100–500 g

- Groente/aardappels in stukken snijden.
- Enkele malen gedurende 2 seconden kleinmaken op **stand M**.

Noten of amandelen, 100–500 g

- Kleinmaken op **stand 4**.

Harde kaas (bijv. parmezaanse kaas), 100–500 g

- Kleinmaken op **stand 4**.

Broodjes, hard, 1–8 stuks

- Broodjes in stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand 4**.

Vlees of lever, 50–500 g

- Kraakbeen, botten, huid en zeen verwijderen van het vlees.
- Vlees in stukken snijden.
- Kleinmaken op **stand 4**.
- Voor vleesdeeg, vulling en pasteien het vlees samen met de kruiden verwerken.

Pureren/mixen

Fruit of groente, max. 500 g

- Fruit/groentesamen met kruiden tot puree verwerken op **stand 4**.
- Naar behoefte vloeistof toevoegen en verder verwerken.



Kneedhaak

Doorroeren van ingrediënten

- Apparaat op **stand 4** zetten en de door te roer ingrediënten (bijv. rozijnen, gekonfijte vruchten en noten) toevoegen via de vulopening.



Roergarde

Kloppen

Geklopt eiwit, 1–6 eiwit

- Kloppen op **stand 4**.
- Roeren van eiwit op **stand 2**.

Slagroom, 200–800 g

- Kloppen op **stand 3**.
- Roeren van slagroom op **stand 2**.



Snijschijf

Snijden

Groente, max. 1000 g

- Gekookte groente eerst laten afkoelen.
- Snijden op **stand 1–4**.



Raspschijf

Raspen

Fruit en groente, ongekookt, max. 1000 g

- Raspen op **stand 3 of 4**.

Kaas (behalve harde kaas), max. 1000 g

- Raspen op **stand 3 of 4**.



Wijzigingen voorbehouden.

**AE Vereinigte Arabische
Emirate,
United Arab Emirates**

BSH Home Appliances General
Trading L.L.C
Plot No 369-0180;
Warehouse Nos. 2, 3, 4
AL Quoz, Dubai
Tel.: 04 8814401
Fax: 04 8814805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft
mbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif
Fax: (01) 605 75-51 212
www.hausgeraete.at

AU Australien, Australia

BSH Home Appliances Pty Ltd
57-63 McNaughton Roads
CLAYTON, Victoria 3168
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS

**BA Bosnien-Herzegowina,
Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.
Odošašina 57
Sarajewo 71000
Tel.: 033-21 35 13
Info-Line: 061-10 09 05
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgien, Belgium, België

BSH Home Appliances s.a. n.v.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 142
Fax: 02 475 72 92
www.siemens.be

BG Bulgarien, Bulgaria

EXPO 2000 GmbH
Lulin kompl., bl. 549/B
1359 Sofia
Tel.: 02-260 148
Fax: 02-9250 991

BH Bahrain, البحرين

Khalafat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 703503
Fax: 703883

CH Schweiz, Suisse, Svizzera

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
www.siemens-hausgeraete.ch
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Zypern, Cyprus

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 022 819550
Fax: 022 658128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

**CZ Tschechische Republik,
Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
150 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.siemens-spotrebice.cz

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Reparaturservice:
Tel.: 01801-33 53 03
Ersatzteilbestellung:
Tel.: 01801-33 53 04
Fax: 01801-33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com

An 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar, im Festnetz zum
günstigen Ortstarif!
www.siemens-hausgeraete.de

DK Dänemark, Danmark

BSH Hvidevarer A/S
Siemens Hvidevareservice
Telegrafvej 6
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.siemens-hvidevarer.com

EE Estland, Estonia

AS Serwest
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8733
Fax: 0627 8739
mailto:serwest@online.ee

ES Spanien, Spain, Espana

BSH Electrodómesticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D,
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 11 88 21
www.siemens-ed.com

FI Finnland, Finland, Suomi

BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 0200 84840
Fax: 0207 510790
www.siemens-kodinkoneet.com

FR Frankreich, France

BSH Electroménager
Service Après-Vente
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service Dépannage à domicile:
0 825 398 110 (0,15 € TTC/mn)
Service Consommateurs:
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (1,35 € TTC/appel +
0,34 € TTC/mn)
www.siemens-
electromenager.com

**GB Großbritannien,
United Kingdom**

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care, Service
Division
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5ZR
www.bshappliancecare.co.uk/
siemens

Nationwide Service Requests
Tel.: 08705 678910
mailto:mks-servicerequest@
bshg.com

Spares, Accessories and Central
Warehouse
Tel.: 08705 543210
www.bshappliancecare.co.uk/
siemens
mailto:mks-spares@bshg.com

Customer Liaison
Fax: 01908 328660
mailto:mks-customerliaison@
bshg.com

Head office
Tel.: 08705 222777
Fax: 01908 328670

**GR Griechenland, Greece,
Hellas**

BSH Ikiakes Siskeves ABE
Kentriko Ipokatastima Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen
Tel.: 210 4277701
Fax: 210 4277669

Nord-Griechenland –
Thessaloniki
Tel.: 2310 479298
Fax: 2310 475574

Sued-Griechenland –
Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325403
Fax: 2810 324585

Zentral-Griechenland –
Patras
Tel.: 2610 330478
Fax: 2610 331832
www.siemens-oikiakes.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1&2B, 7th Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hongkong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252

HR Kroatien, Croatia

Andabaka Commerce
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 453880
Info-Fax: 021 453891
mailto:andabaka@inet.hr

**HU Ungarn, Hungary,
Magyarország**

BSH Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.siemens-haztartasi-
gepek.hu

IE Irland, Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care, Service
Division
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
www.bshappliancecare.ie/
siemens

Service Requests
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Island, Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italien, Italy, Italia

BSH Elettrodomestici SpA
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 41336 1
Fax: 02 41336 610
Numero verde 800-018346
mailto:info@
siemens-elettrodomestici.it
www.siemens-elettrodomestici.it

KZ Kasachstan, Casachstan

Kombitechnozentr Ltd.
Shewchenko 147B
480096 Almaty
Tel.: 03272 689898
Fax: 03272 682652

LB Libanon, Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Dora Beyrouth
Jdeideh 114043
Tel.: 01 255211
Fax: 01 257359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Litauen, Lithuania

Ogmios pulsas, Ltd
P. Luksis Str. 23
2600 Vilnius
Tel.: 05 274 1750
Fax: 05 274 1760
www.ogmios.lt/pulsas

LU Luxemburg, Luxembourg

BSH Service
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43843 505
Fax: 43843 525
mailto:bsh-service@siemens.lu

LV Lettland, Latvia

Latintertehservice
72 Buluju street, house 2.
1067 Riga
Tel.: 07 74 42 274
Fax: 07 74 73 300
mailto:latinter@latinter.lv

MK Mazedonien, Macedonia

„RIMEKO SG“
Ul: "A.Mitrev" br.17
1000 Skopje
Tel./Fax: 042 215506

MT Malta

Aplan Limited
Aplan Centre
B – Kara By Pass
B – Kara BKR
Tel.: 021 480590
Fax: 021 480598
mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Niederlande, Netherlands,
Nederlande**

Siemens Nederland N.V.
Werner von Siemensstraat 1
2712 PN Zoetermeer

Storingsmelding:
Tel.: 070 333 1234
Fax: 070 333 3978
mailto:cpstoringsmelding@
siemens.nl

Onderdelenverkoop:

Tel.: 070 333 1234
Fax: 070 333 3980
mailto:cpspareparts@siemens.nl

NO **Norwegen, Norway, Norge**

BSH Husholdningsapparater AS
Grensesvingen 9
0661 Oslo

Tel.: 22 66 06 00

Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen

Tel.: 55 59 68 80

Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim

Tel.: 73 95 23 30

Fax: 73 95 23 40

www.siemens-hvitevarer.com

NZ **Neuseeland, New Zealand**

BSH Home Appliances Limited
(Australia)

New Zealand Branch

Building C, 39-43 Apollo Drive

Mairangi Bay, Auckland 1310

Neuseeland

Tel.: 09 4786158

Fax: 09 4782914

PL **Polen, Poland, Polska**

BSH Sprzet Gospodarstwa

Domowego Sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183

02-222 Warszawa

Centrala Serwisu:

Tel.: 022 57 27 711

Fax: 022 57 27 709

www.siemens-agd.pl

PT **Portugal**

BSHP Electrodomesticos, Lda.

Rua Alto do Montijo, nº 15

2790-012 Carnaxide

Tel.: 21 4250 700

Fax: 21 4250 701

www.electrodomesticos.siemens.pt

RO **Rumänien, Romania**

BSH Electrocasnice srl

Sos. Bucuresti-Ploiesti,

nr.17-21,sect.1

13682 Bucuresti

Tel.: 021 203 9748

Fax: 021 203 9731

<mailto:romania.service@bshg.com>

bshg.com

RU **Russland, Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"

Сервис от производителя

Малая Калужская 19

119071 Москва

тел.: 095 737 2962

www.siemens-bt.ru

SE **Schweden, Sweden, Sverige**

BSH Hushållsapparater AB

Röntgenvägen 1

Solna

Tel.: 08 734 1310

Fax: 08 734 1321

41104 Göteborg

Tel.: 031 63 69 90

Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö

Tel.: 040 227 880

Fax: 040 224 353

www.siemens-hushall.com

SG **Singapore, Singapore, 星加坡**

BSH Home Appliances (SEA)

Pte. Ltd.

38C-38D Jalan Pemimpin

577180 Singapore

Tel.: 6350 5000

Fax: 6350 5050

SI **Slowenien, Slovenia**

BSH Hišni aparati,d.o.o.

Savinjska cesta 30

3331 Nazarje

Veliki aparati

Tel.: (03) 8398-138

Fax: (03) 8398-313

<mailto:informacije.servis@bshg.com>

bshg.com

SK **Slowakische Republik, Slovak Rep.**

Technoservis Bratislava

Bajzova 11/A

82108 Bratislava

Tel./Fax: 2 555.68.161

TR **Türkei, Turkey, Türkiye**

BSH Profilo Elektrikli Gereçler

Sanyî A.Ş.

Cakmak Mahallesi,

Balkan Caddesi No:51

34770 Ümraniye, İstanbul

Tel.: (0) 216 528 9000

Fax: (0) 216 528 9999

www.siemensevaletleri.com

TW **Taiwan**

Achelis Taiwan Co., Ltd.

6th floor, No 2. Sec.3

Min Sheng E. Road

Taipei

Tel.: 02 2321 6222

Fax: 02 2397 1235

UA **Ukraine, Украина**

КИЕВ

СП "Транс-Сервис"

ул. Золотоворотская, 2а,

оф. 24

01034 Киев

Тел.: 044 568-51-50

ООО "Дойчэлектросервис"

ул. Героев Сталинграда, 24

01004 Киев

тел.: 044 467-80-46

www.siemens-pt.com.ua

YU **Jugoslawien, Yugoslavia**

SZR Specijaelektro

III Bulevar 34, Blok 23

11070 Novi Beograd

Tel.: 011 2147110

Fax: 011 139689

Info-Line: 011 138 552

<mailto:spec.el@EUnet.yu>

ZA **Südafrika, South Africa, Afrique du Sud**

BSH Home Appliances

Limited S.A.

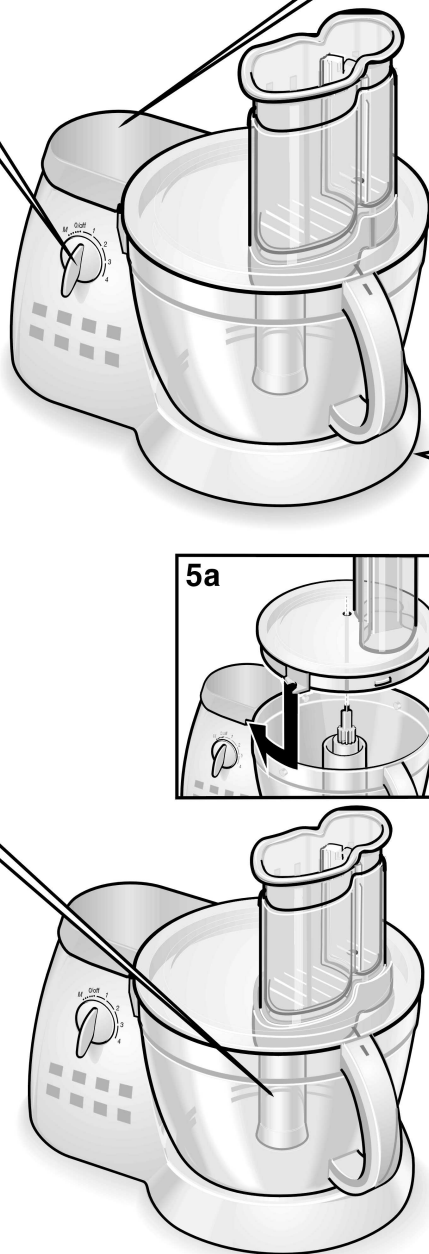
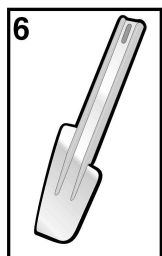
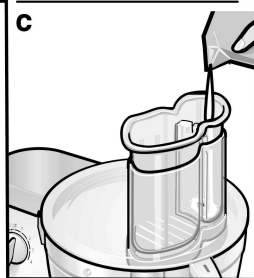
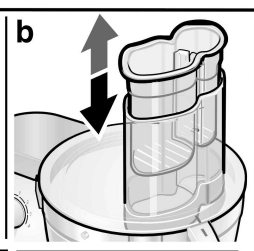
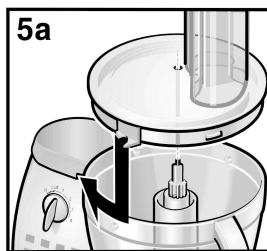
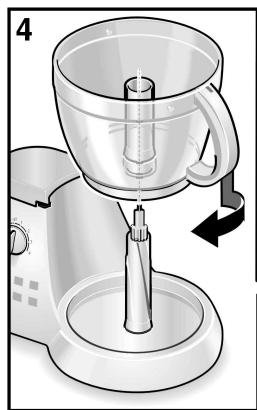
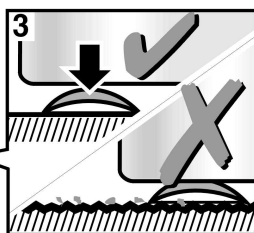
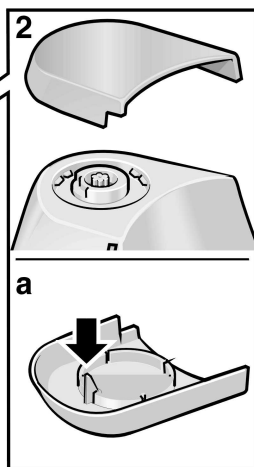
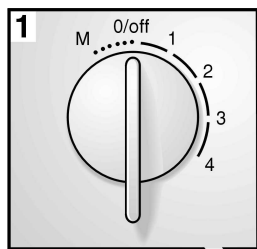
15 th Rd., Randjespark

Private Bag X36, Randjespark

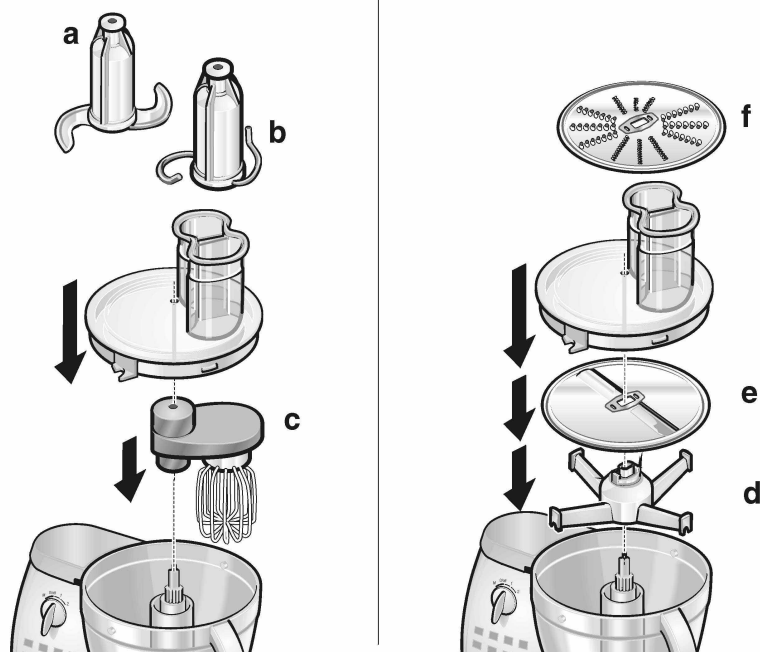
1685 Midrand – Johannesburg

Tel.: 011 265 7800

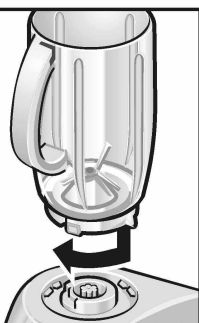
Fax: 011 265 7867



7



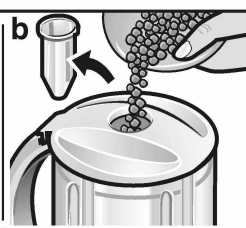
8



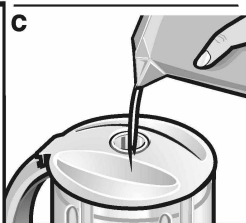
9a



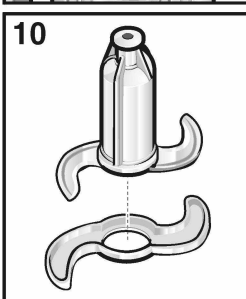
b



c



10



Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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

Family Line

0 18 05-54 74 36 (EUR 0,12/Min)

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:
<http://www.siemens.de/hausgeraete>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß 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 – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder 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, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
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 einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert. Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl Wery Str. 34 / 81739 München // Germany

de, it, nl
5090462097 MK 5085. 08/05