

SIEMENS

Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje

Instrucciones de uso
Instruções de serviço
Οδηγίες χρήσης
Kullanma talimatı
Használati utasítás
Instrukcja obsługi
Указания за употреба
Инструкция
по эксплуатации
تعليمات الاستخدام



MQ 4....

de

en

fr

it

nl

da

no

sv

fi

es

pt

el

tr

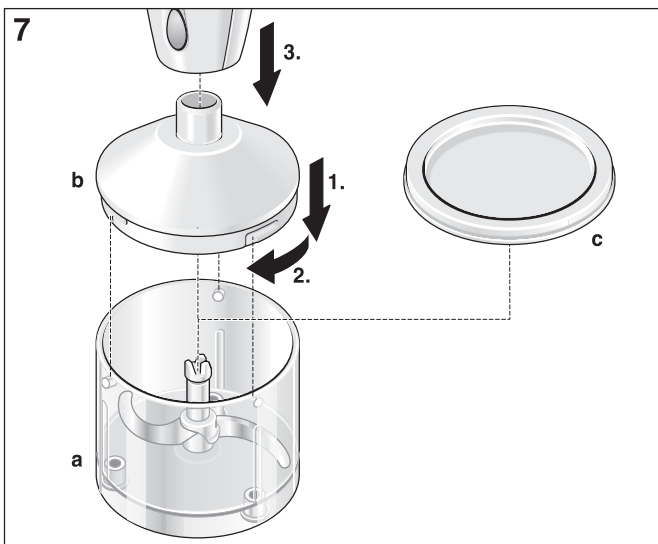
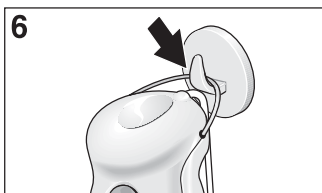
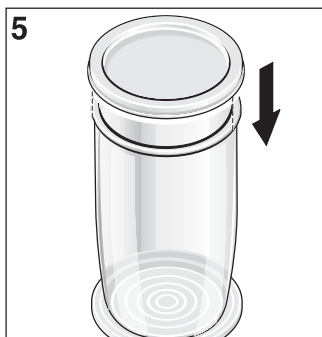
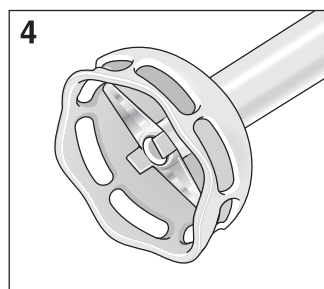
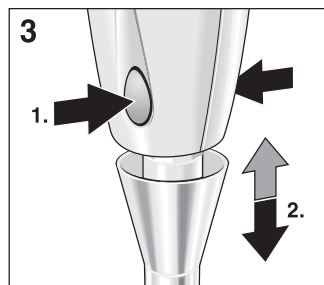
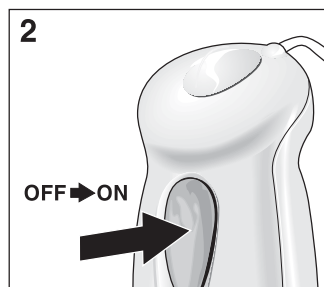
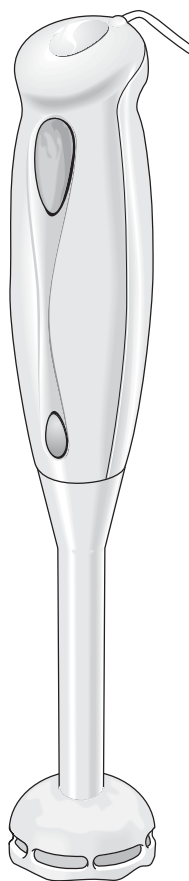
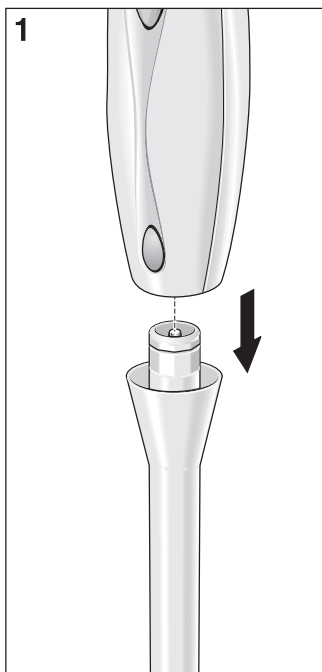
pl

hu

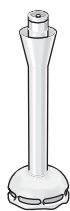
bg

ru

ar



8



MQ 40000



MQ 40200



Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle. Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

1 Mixerfuß

Mixerfuß aufstecken und einrasten lassen.

2 Einschalttaste

Stabmixer ist eingeschaltet, solange die Einschalttaste gedrückt ist.

3 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixerfußes Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

4 Mixermesser

bei einigen Modellen (siehe Modell-Übersicht):

5 Mixbecher

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

6 Aufhängeöse

7 Universalzerkleinerer (a) mit Aufsatz (b) und Deckel (c)

Aufsatz zum Zerkleinern auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist (siehe Modell-Übersicht), kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 48 0397).

8 Modell-Übersicht

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Gerät nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fern halten.

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung.

Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können.

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.

Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle

Mixerfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

Den Getriebevorsatz nie in Flüssigkeit tauchen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in die Messer am Mixerfuß/im Universalzerkleinerer greifen.

Mixermesser/Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Wichtig!

Mixerfuß/Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Hinweise zur Entsorgung

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

Bedienen

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung und zum Zerkleinern von Zwiebeln, Eis, gekochtem Obst und Gemüse.

Achtung!

Der Stabmixer ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixerfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen (1).
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher (falls vorhanden) oder einen anderen hohen Becher einfüllen.
- Stabmixer und Becher fest halten. Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste (2) erst drücken, wenn der Mixerfuß in das Mixgut eingetaucht ist.

Hinweis: Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Universalzerkleinerer

Zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Eis, Hartkäse und Fleisch (siehe auch „Tipps zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer“).

Achtung!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen und Rettich.

- Universalzerkleinerer (7) auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Zerkleinerungsmesser einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz stecken und während des Zerkleinerns fest andrücken.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Einschalttaste (2) drücken.

Nach der Arbeit / Reinigen

Achtung!

Das Grundgerät nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten (3) drücken und Mixerfuß vom Grundgerät nehmen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mixerfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixerfuß in aufrechter Position (Mixermesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

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

Universalzerkleinerer reinigen

Achtung!

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät vom Aufsatz nehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Zerkleinerungsmesser am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Zerkleinerungsmesser sind spülmaschinenfest. Aufsatz nur feucht abwischen.

Tipps zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer

	Höchstmenge	Vorbereitung	Zeit (Sekunden)
Petersilie	1 Bund	Stengel entfernen	10–20
Zwiebeln	100 g	vierteln	5–10
Babynahrung	175 g	kochen und in Würfel schneiden	10–20
mittelharter Käse (z. B. Emmentaler)	200 g	kühlen (im Kühlschrank)	10
Hartkäse	100 g	in 1 cm große Würfel schneiden	20–30
trockenes Brot	150 g	in Stücke schneiden	15–20
Fleisch	200 g	in 1 cm große Würfel schneiden	15–25

en

This appliance is designed for domestic and not industrial use.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages.

Keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

1 Blender foot

Attach the blender foot and lock into position.

2 ON button

The hand blender remains switched on for as long as the ON button is pressed.

3 Release buttons

To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.

4 Blender blade

some models (see model overview):

5 Blender jug

Use the blender jug to prevent the food from splashing. To store the processed food, attach the lid to the blender jug.

6 Eyelet

7 Universal cutter (a) with attachment (b) and lid (c)

Place the cutting attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position. To store the processed food, attach the lid to the universal cutter.

If the universal cutter is an optional accessory (see model overview), it can be ordered from customer service (order no. 48 0397).

8 Model overview

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

If the mains cable and/or appliance are damaged, do NOT use the appliance.

Keep children away from the appliance.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance unattended or if the appliance malfunctions, ALWAYS pull out the mains plug.

Do not lay the mains cable near sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged mains cable, should be carried out by our customer service only.

Do not operate the hand blender with wet hands and do not run at no-load.

Only use the hand blender with genuine accessories.

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash when being processed.

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the blender foot and base unit.

Never immerse the gear attachment in liquid.

⚠ Risk of injury from sharp blades! Rotating drive!

Never grip the blades on the blender foot/in the universal cutter.

Never clean the blender blades/cutting blade with bare hands. Use a brush. Take hold of the cutting blade by the plastic handle only.

Important!

Attach the blender foot/universal cutter attachment only when the appliance is at a standstill.

Information concerning waste disposal

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Operating the appliance

For blending mayonnaises, sauces, drinks, baby food and for cutting onions, ice, cooked fruit and vegetables.

Warning!

The hand blender is not suitable for mashing potatoes.

- Fully unwind the mains cable.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position (1).
- Insert the mains plug.
- Add food to the blender jug (if available) or another tall jug.
- Grip the hand blender and jug. To prevent the food from splashing, do not press the ON button (2) until the blender foot is immersed in the food.

Note: Always switch off the hand blender before taking it out of the food.

Universal cutter

For cutting herbs, onions, fruit, vegetables, ice, hard cheese and meat (see also "Tips for cutting food in the universal cutter").

Warning!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

The universal cutter is not suitable for grinding coffee beans or cutting radishes.

- Place the universal cutter (7) on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert the cutting blade.
- Add the food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position.
- Connect the base unit to the attachment and press down firmly while cutting the food.
- Insert the mains plug.
- Grip the base unit and universal cutter and press the ON button (2).

After using the appliance/ Cleaning the appliance

Warning!

Never immerse the base unit in water and do not clean in the dishwasher.

- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons (3) and remove the blender foot from the base unit.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave the blender foot to dry in an upright position (blender blade upwards) so that any water in the blender foot can run out.

Note: If processing red cabbage, for example, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the universal cutter

Warning!

Never immerse the universal cutter attachment in water and do not clean in the dishwasher.

- Pull out the mains plug.
- Remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the cutting blade by the plastic handle and remove.
- Universal cutter and cutting blade are dishwasher-proof. Wipe the attachment with a damp cloth only.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

Tips for cutting food in the universal cutter

	Max. quantity	Preparation	Time (seconds)
Parsley	1 sprig	Remove stalks	10–20
Onions	100 g / 3½ oz	Quarter	5–10
Baby food	175 g / 6 oz	Cook and dice	10–20
Medium-hard cheese (e.g. Emmental)	200 g / 7 oz	Cool (in refrigerator)	10
Hard cheese	100 g / 3½ oz	Dice into 1 cm / ½ in cubes	20–30
Dry bread	150 g / 5½ oz	Cut into pieces	15–20
Meat	200 g / 7 oz	Dice into 1 cm / ½ in cubes	15–25

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. La notice d'utilisation vaut pour différents modèles, représentés sur les pages illustrées. Veuillez conserver la notice d'utilisation.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez lui donner également la présente notice.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les pages illustrées se trouvant en début de notice.

1 Pied mixeur

Enfoncez le pied mixeur puis faites-le encranter.

2 Touche de mise en marche

Le mixeur plongeant reste en fonctionnement tant que vous appuyez sur la touche de mise en marche.

3 Touches de déverrouillage

Pour enlever le pied mixeur, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

4 Lame du mixeur

Selon le modèle (voir la vue d'ensemble des modèles):

5 Bol mixeur

L'utilisation du bol mixeur évite les projections d'aliments. Pour conserver les aliments préparés, placez le couvercle sur le bol mixeur.

6 Cèillet de suspension

7 Hachoir universel (a) avec bol mixeur (b) et couvercle (c)

Pour hacher les aliments, mettez le bol mixeur sur le hachoir universel puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (un clic se fait entendre).

Pour conserver les aliments préparés, placez le couvercle sur le hachoir universel.

Si le hachoir universel n'est pas livré d'origine (voir la vue d'ensemble des modèles), vous pouvez le commander auprès du service après-vente (N° de réf. 48 0397).

8 Vue d'ensemble des modèles

Consignes de sécurité

⚠ **Risque d'électrocution!**

Branchez l'appareil et faites-le fonctionner en respectant les indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son cordon d'alimentation est endommagé.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant de le nettoyer, de quitter la pièce, ou en cas de panne.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.

N'utilisez pas le mixeur plongeant si vous avez les mains mouillées; ne le faites pas fonctionner à vide.

Utilisez le mixeur plongeant uniquement avec ses accessoires d'origine.

Prudence lorsque vous mixez des préparations liquides car ces dernières peuvent éclabousser.

Ne plongez jamais l'appareil dans du liquide au-delà de la jonction entre le pied du mixer et l'appareil de base.

Ne plongez jamais l'engrenage dans du liquide.

⚠ **Risque de blessure avec les lames tranchantes/le mécanisme d'entraînement en rotation!**

N'introduisez jamais les doigts dans les lames du pied mixeur/hachoir universel.

Ne nettoyez jamais les lames du mixeur/hachoir à mains nues. Utilisez une brosse. Saisissez toujours les lames du hachoir par la poignée en plastique.

Consigne importante!

Mettez en place et démontez le pied mixeur/bol mixeur du hachoir universel uniquement lorsque l'appareil est au repos.

Consignes pour la mise au rebut

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité sur les circuits de mise au rebut existants.

Utilisation

Mixe la mayonnaise, les sauces, les boissons, les aliments pour bébé; hache les oignons, les fruits et légumes cuits; pile la glace.

Attention!

Le mixeur plongeant ne convient pas pour presser la purée de pomme de terre.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Placez le pied mixeur sur l'appareil de base puis faites-le encranter (1).
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients dans le bol mixeur (si disponible) ou dans un autre bol à bord haut.
- Tenez le mixeur plongeant et le bol. Pour éviter les projections d'aliments, appuyez sur la touche de mise en marche (2) seulement après avoir plongé le pied mixeur dans les aliments.

Remarque: éteignez toujours le mixeur plongeant avant de le retirer des aliments mixés.

Hachoir universel

Hache les herbes culinaires, les oignons, les fruits, les légumes, le fromage de consistance dure et la viande; pile la glace (voir également «Conseils sur l'utilisation du hachoir universel»).

Attention!

Avant de hacher de la viande, enlevez les cartilages, les os et les tendons.

Le hachoir universel ne convient pas pour moudre les grains de café ou hacher les radis blancs.

- Posez le hachoir universel (7) sur une surface lisse et propre, puis appuyez.
- Insérez la lame du hachoir.
- Versez les aliments.
- Placez le bol mixeur sur le hachoir puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (un clic se fait entendre).
- Enfoncez l'appareil de base sur le bol mixeur puis poussez fermement pendant que vous hachez les aliments.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez l'appareil de base et le hachoir universel puis appuyez sur la touche de mise en marche (2).

Fin de travail / Nettoyage

Attention!

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage (3) puis détachez le pied mixeur de l'appareil de base.
- Essuyez l'appareil de base à l'aide d'un essuie-tout humide puis frottez pour bien le sécher.
- Le bol mixeur peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou bien brossez-le sous l'eau courante.
- Laissez sécher le pied mixeur debout (lame vers le haut) pour que l'eau qui a pénétré à l'intérieur puisse s'écouler.

Remarque: lorsque vous préparez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique se colorent. Vous pouvez y remédier en appliquant quelques gouttes d'huile alimentaire sur les pièces.

Nettoyage du hachoir universel

Attention!

Ne plongez jamais le bol mixeur du hachoir universel dans l'eau. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez l'appareil de base du bol mixeur.
- Faites tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez-le du hachoir universel.
- Prenez la lame du hachoir par la poignée en plastique puis retirez-la.
- Le hachoir universel et la lame du hachoir se nettoient au lave-vaisselle. Essuyez le bol mixeur uniquement avec un essuie-tout humide.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Conseils sur l'utilisation du hachoir universel

	Quantité maximale	Préparation	Durée (en secondes)
Persil	1 bouquet	Retirer les tiges	10–20
Oignons	100 g	Couper en quatre	5–10
Aliments pour bébé	175 g	Faire cuire puis couper en dés	10–20
Fromage moyennement dur (par ex. de l'emmental)	200 g	Faire refroidir (dans le réfrigérateur)	10
Fromage dur	100 g	Couper en dés de 1 cm	20–30
Pain sec	150 g	Couper en morceaux	15–20
Viande	200 g	Couper en dés de 1 cm	15–25

it

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non professionale.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diversi modelli.

Le pagine con figure riportano una rassegna dei diversi modelli.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

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

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

1 Gambo del frullatore ad immersione

Applicare ed innestare il gambo del frullatore.

2 Pulsante di accensione

Il frullatore rimane acceso finché si preme il pulsante di accensione.

3 Pulsanti di sblocco

Per staccare il gambo del frullatore, premere contemporaneamente i pulsanti di sblocco.

4 Lame del frullatore

In alcuni modelli (vedi rassegna dei modelli):

5 Bicchiere frullatore

Lavorando nel contenitore si evitano spruzzi.

Per conservare alimenti frullati applicare il coperchio sul bicchiere.

6 Gancio

7 Mini tritatutto (a) con adattatore (b) e coperchio (c)

Mettere l'adattatore per sminuzzare sul mini tritatutto e ruotarlo in senso orario, fino ad udire lo scatto di arresto. Per conservare gli alimenti applicare il coperchio sul mini tritatutto.

Se non è compreso nella fornitura (vedi la rassegna dei modelli), può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 48 0397).

8 Rassegna dei modelli

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

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

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

Il cavo di alimentazione non deve passare molto vicino a spigoli vivi ed a superfici molto calde.

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

Non usare il frullatore con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto.

Il frullatore deve funzionare solo con accessori originali.

Attenzione agli schizzi durante la lavorazione di liquidi molto caldi.

Non immergere mai l'apparecchio nel liquido oltre il punto di collegamento gambo del frullatore-apparecchio base.

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti/ ingranaggio in rotazione!

Non avvicinare mai le mani alle lame del gambo del frullatore/nel mini tritattutto.

Non pulire mai a mani nude le lame del frullatore/ lame sminuzzatrici. Usare una spazzola, afferrare le lame sminuzzatrici solo sull'impugnatura di plastica.

Importante!

Applicare e togliere il gambo del frullatore/adattatore del mini tritattutto solo quando l'apparecchio è fermo.

Avvertenze per la rottamazione

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

Uso

Per preparare maionese, salse, bevande varie, alimenti per bambini e per tritare cipolle, ghiaccio, frutta e verdura cotte.

Attenzione!

Il frullatore non è idoneo per preparare purè di patate.

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Applicare ed innestare il gambo del frullatore sull'apparecchio base (1).
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore (se disponibile) oppure in un altro contenitore alto.
- Tenere ben fermo il frullatore ed il bicchiere. Per evitare schizzi, premere il pulsante di accensione (2) solo dopo avere immerso il gambo del frullatore negli alimenti da frullare.

Avvertenza: spegnere sempre il frullatore prima di estrarlo dal frullato.

Mini tritattutto

Per tritare erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, ghiaccio, formaggio duro e carne (vedi anche «Consigli per tritare nel mini tritattutto»).

Attenzione!

Prima di tritare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini. Il mini tritattutto non è adatto per tritare caffè in grani e rafano.

- Disporre il mini tritattutto (7) su una superficie liscia e pulita e premere.
- Inserire le lame sminuzzatrici.
- Introdurre gli alimenti.
- Mettere l'adattatore sul mini tritattutto e ruotarlo in senso orario fino ad udire lo scatto d'innesto.
- Inserire l'apparecchio base sull'adattatore e premerlo con forza durante il funzionamento.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Mantenendo ben fermi l'apparecchio base ed il mini tritattutto, premere il pulsante di accensione (2).

Dopo l'uso / Pulizia

Attenzione!

Non immergere mai l'apparecchio base nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco (3) e staccare il gambo del frullatore dall'apparecchio base.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido ed infine asciugarlo con un panno asciutto.
- Il bicchiere del frullatore può essere lavato in lavastoviglie.
- Lavare il gambo del frullatore nella lavastoviglie oppure con una spazzola sotto acqua corrente.
- Lasciare asciugare il gambo del frullatore in posizione verticale (con le lame frullatore rivolte verso l'alto), in modo che l'acqua penetrata nel suo interno possa scorrere fuori.

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

Pulire il mini tritattutto

Attenzione!

Non immergere mai l'adattatore del mini tritattutto nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Separare l'apparecchio base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e separarlo dal mini tritattutto.
- Afferrare le lame sminuzzatrici sull'impugnatura di plastica ed estrarle.
- Il mini tritattutto e le lame sminuzzatrici sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'adattatore solo strofinandolo con un panno umido.

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.

Consigli per tritare nel mini tritatutto

	Quantità massima	Preparazione	Tempo (secondi)
Prezzemolo	1 mazzetto	togliere i gambi	10–20
Cipolle	100 g	dividere in quattro	5–10
Alimenti per bambini	175 g	cuocere e tagliare a pezzetti	10–20
Formaggio medio-duro (es. Emmental)	200 g	raffreddare (in frigorifero)	10
Formaggio duro	100 g	tagliare a pezzetti grandi 1 cm	20–30
Pane raffermo	150 g	spezzettare	15–20
Carne	200 g	tagliare a pezzetti grandi 1 cm	15–25

nl

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. Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen.
De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.
Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

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

- 1 Mixervoet
Mixervoet aanbrengen en vastklikken.
- 2 Inschakeltoets
De staafmixer is ingeschakeld zolang de inschakeltoets is ingedrukt.
- 3 Ontgrendeltoetsen
Om de mixervoet te verwijderen, de ontgrendeltoetsen gelijktijdig indrukken.
- 4 Mixermes

bij sommige modellen (zie het modeloverzicht):
- 5 Mixkom
Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.
Deksel op de mixkom doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.
- 6 Ophangoog
- 7 Universele fijnsnijder (a) met opzetstuk (b) en deksel (c)
Het fijnsnijderopzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
Deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.
Als de universele fijnsnijder niet tot de leveringsomvang behoort (zie het modeloverzicht), kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 48 0397).
- 8 Modeloverzicht

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar van elektrische schokken!
Het apparaat mag uitsluitend volgens de gegevens op het typeplaatje worden aangesloten en gebruikt.
Niet gebruiken als het aansluitsnoer of het apparaat beschadigd zijn.
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.
De staafmixer niet gebruiken met vochtige handen. Niet inschakelen zonder ingrediënten.
Gebruik de staafmixer uitsluitend met het originele toebehoren.
Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.
Het apparaat niet bij het verbindingspunt mixervoet-basisapparaat onderdompelen in vloeistof.
Het aandrijvingshulpstuk nooit onderdompelen in vloeistof.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!
Nooit in de messen op de mixervoet/in de universele fijnsnijder grijpen.
Mixermessen/fijnsnijmessen niet met blote handen reinigen.
Een borstel gebruiken. Fijnsnijmessen alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Belangrijk!
Mixervoet/opzetstuk van de universele fijnsnijder uitsluitend aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Opmerking over het afvoeren van afval

Vraag uw specialzaak of de gemeente om informatie over het afvoeren van afval.

Bedienen

Voor het mixen van mayonaise, sauzen, mixdranken en babyvoeding, en het fijnsnijden van uien, ijs, gekookte groente en fruit.

Attentie!

De staafmixer is niet geschikt voor het bereiden van aardappelpuree.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken (1).
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom (indien aanwezig) of in een andere hoge kom doen.
- Staafmixer en kom vasthouden. Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets (2) pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken.

N.B.: De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

Universele fijnsnijder

Voor het fijnsnijden van kruiden, uien, fruit, groente, ijs, harde kaas en vlees (zie ook „Tips voor het fijnsnijden in de universele fijnsnijder“).

Attentie!

Kraakbeen, botten en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het malen van koffiebonen en het fijnsnijden van mierikswortel.

- Universele fijnsnijder (7) op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Fijnsnijmes aanbrengen.
- Levensmiddel toevoegen.
- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk steken en stevig aandrukken tijdens het fijnsnijden.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Basisapparaat en universele fijnsnijder vasthouden en de inschakeltoets (2) indrukken.

Na het gebruik / reinigen

Attentie!

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Ontgrendeltoetsen (3) indrukken en de mixervoet uit het basisapparaat nemen.
- Basisapparaat afvegen met een vochtige doek en daarna droogwrijven.
- De mixkom kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Mixervoet reinigen in de afwasautomaat of met een borstel en stromend water.
- Mixervoet rechtop laten drogen (mixermes naar boven), zodat het water eruit kan lopen.

N.B.: Bij de verwerking van bijv. rodekool komt er een gekleurd laagje op de kunststof onderdelen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Universele fijnsnijder reinigen

Attentie!

Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Fijnsnijmes vastpakken aan de kunststof handgreep en verwijderen.
- Universele fijnsnijder en fijnsnijmessen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Het opzetstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

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.

Wijzigingen voorbehouden.

Tips voor het fijnsnijden in de universele fijnsnijder

	Max. hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd (seconden)
peterselle	1 bosje	stengels verwijderen	10–20
uien	100 g	in vier stukken snijden	5–10
babyvoeding	175 g	koken en in blokjes snijden	10–20
middelharde kaas (bijv. emmenthaler)	200 g	koelen (in de koelkast)	10
harde kaas	100 g	in blokjes van 1 cm snijden	20–30
droog brood	150 g	in stukken snijden	15–20
vlees	200 g	in blokjes van 1 cm snijden	15–25

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Benyt kun maskinen til de mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. På siderne med illustrationerne ses en oversigt over forskellige modeller. Der kan evt. forekomme billeder med tilbehørsdele, der ikke findes i alle lande. Opbevar venligst brugsanvisningen og giv den videre til en senere ejer.

Overblik

Fold siderne med illustrationerne ud.

1 Blenderfod

Stik blenderfoden i motorenheden og sørg for at den falder rigtigt i hak.

2 Starttaste

Stavblenderen er tændt, så længe der trykkes på starttasten.

3 Sikkerhedstaster

Blenderfoden tages af ved at trykke samtidigt på de to sikkerhedstaster.

4 Blenderkniv

På nogle modeller (se oversigt over de forskellige modeller):

5 Mixerbæger

Brug mixerbægeret for at forhindre stænk. Sæt låget på mixerbægeret, hvis de blandede fødevarer skal opbevares i bægeret.

6 Ring til ophængning

7 Minihakker (a) med opsats (b) og låg (c)

Anbring opsatsen på minihakkeren og drej den mod højre, til den falder rigtigt i hak.

Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Hvis minihakkeren ikke medfølger (se oversigt over de forskellige modeller), kan det bestilles hos kundeservice (Kun tilgængelig i visse lande – bestill.nr. 48 0397).

8 Oversigt over de forskellige modeller

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Fare for stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Skal ekstras beskyttes jf. stærkstrømsregl.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.

Hold børn væk fra apparatet.

Efter brug, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på el-apparater som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.

Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med stavblenderen.

Benyt ikke stavblenderen i tomgang.

Stavblenderen må kun benyttes med originalt tilbehør. Blend varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med stavblenderen.

Dyp ikke apparatet så langt ned i væske, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og grundmodel er dækket af væske.

Dyp aldrig motorenheden i væske.

⚠ Kvæstelsesfare – skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i blenderfoden/ minihakkeren.

Berør ikke blenderknivene og knivene på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren.

Vigtigt!

Blenderfoden/opsats til minihakker må kun sættes på og tages af, når apparatet er slukket.

Bortskaffelse

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Betjening

Apparatet er beregnet til at fremstille mayonnaise, sovs, blende drinks, babymad og småhakning af løg, æg, kogt frugt og grønt.

Pas på!

Blenderstaven er ikke beregnet til at lave kartoffelmos.

- Træk hele ledningen ud.
- Stil blenderfoden på grundmodellen og tryk den fast indtil stop (1).
- Sæt stikket i.
- Kom de ønskede fødevarer i mixerbægeret (hvis et sådant findes) eller i et andet højt bæger.
- Hold fast i stavblender og bæger. For at undgå stænk og sprøjt: Tryk først på starttasten (2), når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne.

Bemærk: Stavnblenderen skal altid være slukket, før den tages op af de blandede fødevarer.

Minihakker

Til at småhakke krydderurter, løg, frugt, grønt, is, hård ost og kød (se også „Tips til hakning med minihakker“).

Pas på!

Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.

Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

- Stil minihakkeren (7) på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Anbring knivene.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt opsatsen på minihakkeren og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på opsatsen og tryk fast mod den under hakkearbejdet.
- Sæt stikket i.
- Hold godt fast i motorenheden og minihakkeren og tryk på starttasten (2).

Efter arbejdet / rengøring

Pas på!

Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne (3) og tag blenderfoden af motorenheden.
- Tør maskinen af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Bægeret kan tåle opvaskemaskine.
- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen eller rengør den under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

Bemærk: Ved rivning af f.eks. rødkål opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengøring af minihakker

Pas på!

Dyp aldrig opsatsen på minihakkeren i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.

- Træk stikket ud.
- Fjern motorenheden fra opsatsen.
- Drej opsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren og tag dem ud.
- Minihakker og knivene til minihakker kan tåle opvaskemaskine. Opsatsen tørres af med en fugtig klud.

Garanti

På dette apparat yder SIEMENS 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti.

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 6, 2750 Ballerup, Tlf. 44 89 89 85

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Tips til hakning med minihakker

	Maks. mængde	Forberedelse	Tid (sekunder)
Persille	1 bundt	Fjern stilke	10–20
Løg	100 g	Skæres i kvarte	5–10
Babymad	175 g	Koges og skæres i terninger	10–20
Middelhård ost (f.eks. Emmentaler)	200 g	Køles (i køleskabet)	10
Hård ost	100 g	Skæres i 1 cm store terninger	20–30
Tørt brød	150 g	Skæres i stykker	15–20
Kød	200 g	Skæres i 1 cm store terninger	15–25

no

Denne maskinen er beregnet for bruk i husholdning og ikke for industriell bruk.

Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og bearbeidelsestider. I denne bruksanvisningen blir flere modeller beskrevet. På billedsidene finnes det en oversikt over de forskjellige modellene.

Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med

Dersom ikke universalkutteren følger med i leveringsomfanget (se modelloversikt), kan denne bestilles hos kundeservice (best. nr. 48 0397).

8 Modelloversikt

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Hold barn borte fra maskinen.

Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk, hvis du forlater rommet eller hvis det oppstår feil.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Ikke bruk stavmikseren dersom du har våte hender og den må ikke gå i tomgang.

Stavmikseren må kun brukes med originalt tilbehør. Vær forsiktig når du arbeider med varm væske. Varm væske kan sprute under arbeidet.

Apparatet må ikke dyppes ned i vann til over forbindelsesstedet mellom mikserfot og basisapparat. Drivforsatsen må ikke dyppes ned i væske.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende motor

Du må aldri gripe inn i kniven på mikserfoten/universalkutteren.

Mikserkniven/kuttekniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk en børste. Kuttekniven må kun holdes i håndtak.

Viktig!

Mikserfot/påsatsen til universalkutteren må kun settes på og tas av når den står stille.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

1 Mikserfot

Sett på mikserfoten og la den klikkes fast.

2 Innkoplingstast

Stavmikseren er slått på så lenge innkoplingstasten blir holdt inne.

3 Utløsertast

For å ta av mikserfoten, må utløsertasten holdes inne samtidig.

4 Mikserkniv

ved noen modeller (se modell-oversikt):

5 Miksebeger

Arbeid med miksebeger forhindrer at ingrediensene spruter ut.

For oppbevaring av tingene som er mikset, settes lokket på.

6 Krok for oppheng

7 Universalkutter (a) med påsats (b) og lokk (c)

Påsatsen settes på universalkniven og skrues i klokkenes retning til den klikker på.

For oppbevaring av maten som blir bearbeidet, settes lokket på universalkutteren.

Anvisninger for kasting av gammel maskin

Ved skroting av gammel maskin kan du forhøre deg med forhandleren eller hos kommunen som kan gi adressen til spesialdeponier.

Betjening

For miksing av majones, sauser, drinker, babykost, kutting av løk, is, kokt frukt eller grønnsaker.

Obs!

Stavmikseren er ikke egnet for tilberedning av potetmos.

- Rull kabelen helt ut.
- Sett mikserfoten inn i basismaskinen og la den klikkes på (1).
- Stikk inn støpselet.
- Fyll ingrediensene i miksebegeret (dersom dette finnes) eller et annet høyt beger.
- Hold fast stavmikseren og begeret. For å unngå at det spruter, må innkoplingstasten (2) først holdes inne etter at mikserfoten er satt ned i tingene som skal mikses.

Henvising: Stavmikseren må alltid slås av før den tas opp av ingrediensene.

Universalkutter

For kutting av urter, løk, frukt, grønnsaker, is, hard ost og kjøtt (se også "Tips for kutting i universalkutteren").

Obs!

For kutting av kjøtt, må brusk, ben og sener fjernes.

Universalkutteren er ikke egnet for maling av kaffebønner eller kutting av nepe.

- Sett universalkutteren (7) på et glatt og rent underlag som arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kuttekniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på universalkutteren og dreii den i klokken retning inntil den klikkes fast slik at det høres.
- Sett mikserfoten inn i basismaskinen og la den klikkes på og trykk fast under kuttingen.
- Stikk inn støpselet.
- Hold fast basismaskinen og universalkutteren og trykk på innkoplingstasten (2).

Tips for kutting i universalkutteren

	Største mengde	Forberedelse	Tid (sekunder)
Persille	1 bunt	fjern stilken	10–20
Løk	100 g	skjær i båter	5–10
Babykost	175 g	kokes og skjæres i terninger	10–20
Middels hard ost (f. eks. sveitserost)	200 g	kjøles (i kjøleskap)	10
Hard ost	100 g	skjæres i 1 cm terninger	20–30
Tørt brød	150 g	skjæres i stykker	15–20
Kjøtt	200 g	skjæres i 1 cm terninger	15–25

Etter arbeidet / rengjøring

Obs!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskinen.

- Trekk ut støpselet.
- Trykk utløserknappen (3) og ta mikserfoten av basismaskinen.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den etterpå.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
- Mikserfoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
- Mikserfoten må tørke i stående stilling (mikserkniven oppover), slik at vann som er kommet inn kan renne ut igjen.

Henvising: Ved arbeid med f. eks. rødkål kan det oppstå misfarging på kunststoffdelene. Dette kan fjernes med litt matolje.

Rengjøring av universalkutteren

Obs!

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

- Trekk ut støpselet.
- Ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen mot klokken retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i håndtaket på kuttekniven når påsatsen tas av.
- Universalkutteren og kuttekniven kan begge vaskes i oppvaskmaskin. Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Garanti

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

Endringer forbeholdes.

Denna produkt är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Använd stavmixern för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av stavmixern. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna. Spara bruksanvisningen. Låt den följa med stavmixern vid ett ev. ägarbyte.

Beskrivning av stavmixern

Vik ut uppslaget med bilder

1 Mixerfot

Sätt foten på motordelen och tryck tills du hör att den fastnar.

2 Strömbrytare

Stavmixern är påslagen så länge strömbrytaren hålls intryckt.

3 Knappar med vilka tillbehöret lossas

Tryck samtidigt på båda knapparna för att lossa foten.

4 Mixerkniv

På vissa varianter (se modellöversikten):

5 Mixerbägare

Använd bägaren för att förhindra stänk. Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket på.

6 Upphångningsögla

7 Minihackare (a) med överdel (b) och lock (c)

Sätt på överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.

Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

8 Modellöversikt

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på stavmixerns typskylt.

Stavmixern får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensam använda stavmixern.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt stavmixern, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Skador på stavmixern, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor. Ta inte i stavmixern med våta händer och låt inte stavmixern gå på tomgång.

Använd endast originaltillbehör.

Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker.

Doppa aldrig det ställe där mixerfoten sätts in i motordelen i vätska.

Doppa aldrig adaptern (den lösa drivenheten) i vätska.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven eller uttag som roterar!

Stoppa aldrig ned handen i kniven på mixerfoten/minihackaren.

Använd aldrig bara händerna när mixerkniven/minihackarens kniv ska rengöras. Använd borste. Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

Sätt inte stickkontakten i vägguttaget förrän mixerfoten/minihackarens överdel satts fast resp. lossats.

Förpackningsmaterialet och ev. gammal stavmixer

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla stavmixern (om du har sådan).

Montering och start

Stavmixern är lämplig för att bereda majonnäs, såser, drycker, babymat och finfördela lök, is, kokt frukt och kokta grönsaker.

Obs!

Stavmixern är inte lämplig att göra potatismos med.

- Rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar (1).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Lägg livsmedlet i mixerbägaren (om sådan medföljer) eller i annat högt kärl.
- Håll ordentligt i stavmixer och mixerbägare. Sätt ned mixerfoten i det som ska bearbetas. Tryck först därefter på strömbrytaren (2). Detta för att undvika stänk.

Obs! Stäng alltid av stavmixern innan den tas upp ur det som bearbetats.

Minihackaren

Lämplig för att finfördela kryddväxter, lök, frukt, grönsaker, is, hård ost och kött (se även avsnittet "Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren").

Obs!

Ta först bort ben, brosk och senor från kött.

Använd inte minihackaren för att finfördela kaffebönor och rättika.

- Ställ minihackaren (7) på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg livsmedlet i bägaren.
- Sätt på överdelen på bägaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt motordelen till stavmixern på överdelen. Tryck den mot överdelen under arbetet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll ordentligt i motordel och bägare och tryck på strömbrytaren (2).

Efter arbetet / Rengöring

Obs!

Doppa aldrig motordelen till stavmixern i vatten. Rengör den aldrig i diskmaskin.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Tryck på knapparna (3) och lossa mixerfoten från motordelen.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.
- Mixerfoten kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med diskborste.
- Låt mixerfoten torka i lodrätt läge (kniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men denna missfärgning går bort om du gnuggar den med lite matolja.

Rengöra minihackaren

- Obs!
Doppa aldrig minihackarens överdel i vatten. Rengör den aldrig i diskmaskin.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Lossa stavmixerns motordel från minihackarens överdel.
 - Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bågare.
 - Ta kniven i plasthandtaget och lyft försiktigt upp den ur bågaren.
 - Minihackarens bågare och kniven kan rengöras i diskmaskin. Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren

	max. mängd	Förberedelser	Tid (i sekunder)
persilja	1 knippa	ta bort stjälkarna	10–20
gul lök	100 g	skala och skär i mindre bitar	5–10
babymat	175 g	kokas och tärnas först	10–20
mellanhård ost (t.ex. Emmentaler)	200 g	kylskåpskall	10
hård ost (t.ex. Parmesan)	100 g	skär i 1 cm stora tärningar	20–30
torkat bröd	150 g	skär i bitar	15–20
kött	200 g	skär i 1 cm stora tärningar	15–25

fi

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.
Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.
Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Kuvasivulla on taulukko eri malleista.
Säilytä käyttöohje huolellisesti.
Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Sauvasekoittimen osat

Käännä esiin kuvasivut.

- Varsiosa**
Aseta varsiosa paikoilleen ja lukitse.
- Käynnistyskytkin**
Sauvasekoitin on toiminnassa, niin kauan kuin käynnistyskytkin on alaspainettuna.
- Avaamispainikkeet**
Irrota varsiosa painamalla yhtäaikaan avaamispainikkeita.
- Sekoitusterä**

joissakin malleissa (katso taulukko):

- Kulho**
Käytä kulhoa, niin välttyt roiskumiselta.
Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltynen elintarvikkeiden säilyttämiseen.
- Ripustusrengas**
- Minileikkuri (a) ja yläosa (b) ja kansi (c)**
Aseta yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät sitä valmiiksi käsiteltynen elintarvikkeiden säilyttämiseen.
Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin (katso taulukko), voit tilata sen asiakaspalvelusta (tilaus-nro 48 0397).
- Malli-taulukko**

Konsumentbestämmelser

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

Turvallisuusohjeita

- ⚠ Sähköiskun vaara!**
Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.
Käytä sauvasekoitinta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.
Pidä sauvasekoitin poissa pienten lasten ulottuvilta.
Irrota pistoke pistorasiasta aina laitteen käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee käyttöhäiriö.
Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Laitteen saa korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoliike vahinkojen välttämiseksi.
Älä käytä sauvasekoitinta märillä käsillä tai tyhjäkäynnillä.
Käytä sauvasekoitinta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa.
Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana.
Varo upottamasta käytön aikana varsiosan ja peruskoneen liitoskohtaa nesteeseen.
Älä upota koskaan adapteriosaa nesteeseen.
- ⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**
Älä tartu varsiosaan/minileikkuriin kiinnitettyyn terään.
Älä puhdista sekoitusterää/hienonnusterrää paljain käsin.
Käytä pesemiseen harjaa. Tartu hienonnusterrään vain muovikahvasta.
- Tärkeää!**
Irrota ja kiinnitä varsiosa/minileikkuri vain laitteen ollessa pysähdyksissä.
- Hävittämisohteja**
Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyjäiliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käyttö

Laite soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien ja vauvanruoan sekoittamiseen sekä sipuleiden, jäätelön, keitettyjen hedelmien/marjojen ja kasvien hienontamiseen.

Huom.!

Sauvasekoitin ei sovellu perunamuusin valmistamiseen.

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta varsiosa peruslaitteeseen ja lukitse (1).
- Kiinnitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon (jos laitteen mukana) tai johonkin muuhun korkeareunaiseen astiaan.
- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta. Jotta välttyä roiskeilta, paina varsiosa ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä (2).

Ohje: Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

Minileikkuri

Hienontaa yrtit, sipulit, hedelmät/marjat, kasvikset, jäätelön, kovan juuston ja lihan (katso myös "Ohjeita hienontamiseen minileikkurilla").

Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Minileikkuri ei sovellu kahvinpapujen ja retikan hienontamiseen.

- Aseta minileikkuri (7) sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä hienonnusterä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja paina yläosaa vasten hienontamisen aikana.
- Kiinnitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista ja paina käynnistyskytkintä (2).

Ohjeita hienontamiseen minileikkurilla

	Maksimimäärä	Valmistelut	Käyttöaika (sekunneissa)
Persilja	1 nipullinen	poista varret	10–20
Sipulit	100 g	leikkaa 4 osaan	5–10
Vauvanruoka	175 g	valmista ja paloittele	10–20
Puolikova juusto (esim. emmental)	200 g	jäähdytä (jääkaapissa)	10
Kova juusto	100 g	leikkaa noin sentin kokoisiksi paloiksi	20–30
Kuiva leipä	150 g	paloittele	15–20
Liha	200 g	leikkaa noin sentin kokoisiksi paloiksi	15–25

Käytön / puhdistuksen jälkeen

Huom.!

Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita (3) ja irrota varsiosa peruslaitteesta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.
- Pese varsiosa astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna varsiosan kuivua pystyasennossa (sekoitusterä ylöspäin), niin että sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

Ohje: Jos esimerkiksi punakaalista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Minileikkurin puhdistus

Huom.!

Älä upota minileikkurin yläosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota peruslaite leikkurin yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu hienonnusterään sen muovikahvasta ja ota pois paikoiltaan.
- Minileikkurin ja hienonnusterän voit pestä astianpesukoneessa. Pyyhi yläosa puhtaaksi kostealla liinalla.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.

Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. Las diferencias existentes entre estos modelos son caracterizadas en cada momento. En las páginas con ilustraciones se muestra los diferentes modelos.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

1 Pie de la batidora

Montar y encajar el pie en el cuerpo del aparato.

2 Tecla de conexión

La batidora está conectada mientras se esté pulsando la tecla.

3 Teclas de desbloqueo

Pulsar simultáneamente las teclas de desbloqueo para extraer el pie del cuerpo de la batidora.

4 Cuchilla

disponible sólo en algunos modelos (véase la vista general de modelos):

5 Vaso

Elaborando los alimentos en el vaso de la batidora se evitan las salpicaduras.

Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa sobre el vaso.

6 Colgador

7 Accesorio picador universal (a) con adaptador (b) y tapa (c)

Para picar alimentos, montar el adaptador en el accesorio picador. Girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.

Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador. En caso de no estar incluido el accesorio picador en el equipo de serie de su aparato (véase al respecto la vista general de modelos), lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica (Referencia 48 0397).

8 Vista general de modelos

Advertencias generales de seguridad

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, antes de limpiarlo, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato (por ejemplo la sustitución del cable de conexión), sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

¡No utilizar la batidora teniendo las manos húmedas! ¡No hacer funcionar la batidora en vacío! Utilice el aparato sólo en combinación con los accesorios específicos originales. Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con la batidora. ¡Los líquidos pueden salpicar!

No sumergir el aparato en líquidos más allá de la zona de unión entre el pie y la unidad básica del aparato.

No sumergir nunca el mecanismo de accionamiento en líquidos.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/del accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en el pie de la batidora o el accesorio picador!

¡Ni limpiar nunca la cuchilla de la batidora o de la picadora con las manos! Utilizar siempre un cepillo. Sujetar la cuchilla picadora sólo por el eje de plástico que incorpora.

¡Atención!

Montar o desmontar el pie de la batidora o el adaptador del accesorio picador sólo estando el aparato parado.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Manejo del aparato

La batidora es apropiada para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como picar cebollas, hielo, fruta cocida y verdura.

¡Atención!

La batidora no es apropiada para preparar puré de patatas, ya que su alta velocidad inicial puede deshacer por completo el alimento.

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Montar y encajar el pie en el cuerpo de la batidora (1).
- Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la batidora en el vaso correspondiente (en caso de disponer el aparato de uno) o en cualquier otro recipiente adecuado alto.
- Sujetar la batidora y el vaso. Para impedir que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión (2) sólo una vez que se ha sumergido el pie del aparato en los alimentos que se van a elaborar en el vaso o recipiente.

Consejo práctico: Desconectar la batidora antes de extraerla del recipiente en donde se está utilizando.

Accesorio picador universal

Para picar hierbas finas, cebollas, fruta, verdura, hielo, queso curado y carne (véase a este respecto también el capítulo «Consejos prácticos para trabajar con el accesorio picador universal»).

¡Atención!

Limpiar la carne antes de proceder a picarla, eliminando los huesos, tendones y cartilagos que pudiera tener.

El accesorio picador universal no es apropiado para picar granos de café o nabos.

- Colocar el accesorio picador (7) sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en el vaso o recipiente.

- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que enclave de modo audible.
- Encajar la unidad básica (batidora) en el adaptador. Sujetar firmemente la batidora durante el picado de los alimentos.
- Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente.
- Sujetar la unidad básica (batidora) y el accesorio picador; pulsar la tecla de conexión (2).

Tras concluir el trabajo con la batidora / Limpieza del aparato

¡Atención!

¡No sumergir la unidad básica en el agua! ¡No lavar nunca la unidad básica en el lavavajillas!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar simultáneamente las teclas de desbloqueo (3). Retirar el pie de la batidora.
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. Secar la unidad básica con un paño.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.
- El pie se puede lavar en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que hubiera penetrado pueda escurrir con facilidad.

Advertencia: Al picar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Limpiar el accesorio picador universal ¡Atención!

¡No sumergir nunca el adaptador en el agua! ¡No lavar nunca el adaptador en el lavavajillas!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desencajar la unidad básica del adaptador.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Asir la cuchilla por el eje de plástico y extraerla.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas. El adaptador sólo deberá limpiarse con un paño húmedo.

Garantía

Para este aparato rigen las condiciones de garantía establecidas por las correspondientes Sociedades Nacionales. Estas pueden solicitarse al distribuidor en donde se adquirió el aparato o directamente en la Sociedad Nacional del país correspondiente.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA. Servicio de Garantía válido para Alemania: Véase la página correspondiente de estas instrucciones.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

Consejos prácticos para el trabajo con el accesorio picador universal

	Máx. cantidad admisible	Preparación	Duración, en segundos
Perejil	1 manojo	Cortar los tallos	10–20
Cebollas	100 gramos	Cortar las cebollas en cuatro trozos	5–10
Alimentos para bebés	175 gramos	Cocerlos y cortarlos en dados	10–20
Queso semicurado (por ejemplo de Emmental)	200 gramos	refrigerarlo (en el frigorífico)	10
Queso curado	100 gramos	Cortarlo en dados de 1 cm aprox.	20–30
Pan duro	150 gramos	Cortarlo en trozos	15–20
Carne	200 gramos	Cortarla en dados de aprox. 1 cm	15–25

pt

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não industrial.

Utilizar o aparelho nas quantidades e tempos de preparação dos alimentos normais no lar. Estas Instruções de Serviço referem-se a vários modelos de aparelhos. Nas páginas com as ilustrações poderá ver os diversos modelos aqui referidos.

Guarde as Instruções de Serviço em local seguro.

Caso o aparelho seja entregue a um terceiro proprietário, deverá entregar-lhe também as Instruções de Serviço.

Familiarização com o aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

1 Pé da varinha mágica

Encaixar e fixar bem o pé da varinha mágica.

2 Tecla de ligação

A varinha mágica mantém-se ligada, enquanto a tecla estiver premida.

3 Teclas de desbloqueamento

Para desmontar o pé da varinha mágica, accionar, simultaneamente, as teclas de desbloqueamento.

4 Lâminas

Em alguns modelos (ver descrição de modelos):

5 Copo misturador

Utilizando o copo misturador evitam-se os salpicos dos alimentos em preparação.

A tampa utilizada para tapar os alimentos preparados, deverá ser colocada sobre o copo misturador.

6 Argola para pendurar

7 Picador universal (a) com adaptador (b) e tampa (c)

Aplicar o adaptador no picador universal e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o seu encaixe. A tampa utilizada para tapar os alimentos preparados, deve ser colocada no picador universal. Se o picador universal não fizer parte do fornecimento (ver descrição de modelos), poderá adquiri-lo nos nossos Serviços Técnicos através do Nr. de Encomenda 48 0397.

8 Descrição dos modelos

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choques eléctricos!

Ligar e utilizar o aparelho sempre de acordo com as indicações constantes da chapa de características. O aparelho só deve ser utilizado, se ele próprio e o cabo eléctrico não apresentarem quaisquer danos. Manter as crianças afastadas do aparelho. Desligar sempre a ficha da tomada, após cada utilização, igualmente, também antes da limpeza, ao ausentar-se do local de utilização e ao verificar-se uma anomalia. O cabo eléctrico não pode estar em contacto com arestas ou cantos afiados, nem superfícies muito quentes. As reparações no aparelho, p. ex., a substituição dum cabo eléctrico danificado, só deverão ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, porque, só assim, se poderão evitar situações de perigo. Não utilize a varinha mágica com as mãos húmidas nem em vazio.

A varinha mágica só deverá funcionar com acessórios originais. Tenha cuidado ao trabalhar com líquidos muito quentes, pois, os mesmos podem salpicar durante a sua laboração. Não mergulhar em qualquer líquido o aparelho através do ponto de ligação ou o aparelho base do pé misturador. Nunca mergulhar em qualquer líquido o adaptador da engrenagem.

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas de corte/accionamento em rotação!

Nunca pegar nas lâminas do pé da varinha mágica/picador universal.

As lâminas para misturar ou para picar nunca devem ser lavadas em contacto com as mãos. Utilizar, p. ex. uma escova e pegar sempre nas lâminas pelo cabo de plástico.

Importante!

Montar e desmontar o pé/o adaptador do picador universal só depois do aparelho estar completamente imobilizado.

Indicações sobre reciclagem

Informe-se junto do seu agente especializado ou junto das suas autoridades municipais sobre os procedimentos actuais para reciclagem.

Utilização

Para fazer maionese, molhos, batidos de frutas, preparar alimentos para bebés e para picar cebolas, gelo, frutas cozidas e legumes.

Atenção!

A varinha mágica não está preparada para fazer puré de batata.

- Desenrolar totalmente o cabo eléctrico.
- Montar o pé no aparelho base e proceder ao encaixe correcto do mesmo (1).
- Ligar a ficha à tomada de corrente.
- Colocar os alimentos no copo misturador (caso o mesmo faça parte do equipamento), ou em qualquer outro recipiente alto.

- Segurar a varinha mágica e o copo. Para se evitarem salpicos dos alimentos, a tecla de ligação (2), só deve ser accionada depois do pé estar mergulhado entre os alimentos.

Nota: A varinha mágica deve ser desligada sempre antes de ser retirada de dentro dos alimentos.

Picador universal

Para picar ervas aromáticas, cebolas, frutas, legumes, gelo, queijo rijo e picar carne (ver também «Sugestões para picar no picador universal»).

Atenção!

Antes de picar a carne, limpá-la de peles, ossos e nervos. O picador universal não é aconselhado para moer café em grão nem para ralar rabanetes.

- Colocar e fixar bem o picador universal (7) sobre uma superfície plana e limpa.
- Montar as lâminas de corte.
- Colocar os alimentos no recipiente.
- Montar o adaptador no picador universal e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o seu encaixe.
- Encaixar o aparelho base no adaptador e exercer pressão sobre o mesmo durante o funcionamento.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar o aparelho base e o picador universal e accionar a tecla de ligação (2).

Depois do trabalho / Limpar

Atenção!

O aparelho base nunca pode ser mergulhado na água nem limpo na máquina de lavar loiça.

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueamento (3) e desmontar o pé do aparelho base.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e depois, secá-lo bem.
- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- O pé pode ser lavado na máquina de lavar loiça, ou com uma escova sob água corrente.
- Deixar o pé secar em posição vertical (lâminas de corte para cima), para que água eventualmente infiltrada possa escorrer.

Indicação: Ao trabalhar couve roxa, formam-se manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpeza do picador universal

Atenção!

Nunca mergulhar em água nem lavar na máquina de lavar loiça o adaptador do picador universal.

- Retirar a ficha da tomada.
- Desmontar o aparelho base do adaptador.
- Rodar o adaptador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo do picador universal.
- Segurar as lâminas de corte pela pega de plástico e desmontá-las.
- O picador universal e as lâminas de corte podem ser lavados na máquina de lavar loiça. O adaptador deve ser limpo só com um pano húmido.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

Sugestões para picar no picador universal

	Quantidade máxima	Preparação	Tempo (segundos)
Salsa	1 Ramo	Retirar os talos	10–20
Cebolas	100 g	Quartos	5–10
Alimentos para bebés	175 g	Cozer e cortar em pedaços	10–20
Queijo meio duro (p. ex. Emmental)	200 g	Refrigerar (no frigorífico)	10
Queijo rijo	100 g	Cortar em cubos de 1 cm.	20–30
Pão duro	150 g	Cortar em pedaços	15–20
Carne	200 g	Cortar em cubos de 1 cm.	15–25

el

Aυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθειες για την οικιακή χρήση. Οι παρούσες οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες γίνεται μια επισκόπηση των διαφόρων μοντέλων. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν’ ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

- 1 **Βάση μίξερ**
Na περαστεί και να κουμπωθεί η βάση μίξερ.
- 2 **Πλήκτρο θέσης σε λειτουργία**
Το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, όσο βρίσκεται πατημένο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.
- 3 **Πλήκτρα απασφάλισης**
Για την αφαίρεση της βάσης του μίξερ πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα απασφάλισης.
- 4 **Μαχαίρι μίξερ**

σε μερικά μοντέλα (βλέπε Ανασκόπηση μοντέλων):

- 5 **Ποτήρι ανάμιξης**
Η εκτέλεση εργασιών με ποτήρι ανάμιξης εμποδίζει το πισσίλισμα αναδευόμενων υλικών. Καπάκι προς φύλαξη επεξεργασθέντων τροφίμων να τοποθετηθεί στο ποτήρι ανάμιξης.
- 6 **Αφτί ανάρτησης**
- 7 **Κόφτης γενικής χρήσης (a) με προσάρτημα (b) και καπάκι (c)**
Na τοποθετηθεί το προσάρτημα για κόψιμο στον κόφτη γενικής χρήσης και να περιστραφεί προς τα δεξιά, έως όπου ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ". Καπάκι προς φύλαξη επεξεργασθέντων τροφίμων να τοποθετηθεί στον κόφτη γενικής χρήσης. Αν ο κόφτης γενικής χρήσης δε συνοδεύει τη συσκευή (βλέπε Ανασκόπηση μοντέλων), μπορείτε να τον προμηθευτείτε μέσω της Υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 48 0397).
- 8 **Ανασκόπηση μοντέλων**

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου της. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φισ από την πρίζα. Το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος να μη βρίσκεται πάνω από αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική με υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός με βρεγμένα χέρια και μην αφήνετε αυτό να λειτουργεί χωρίς φορτίο (στο ρελαντί). Χρησιμοποιείτε το μίξερ μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Προσοχή κατά την επεξεργασία πολύ καυτών υγρών. Είναι δυνατό το πισσίλισμα. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρό στο σημείο που συνδέεται η βασική συσκευή και η βάση μίξερ. Ποτέ μη βυθίζετε σε υγρό το προσάρτημα δημητριακών.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερά μαχαίρια/περιστρεφόμενο σύστημα εκκίνησης
Ποτέ μη βάζετε τα χέρια σας στη βάση μίξερ/στον κόφτη γενικής χρήσης. Ποτέ μη καθαρίζετε το μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κοπής με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι κοπής μόνον από την πλαστική λαβή.

Σημαντικό!
Περνάτε τη βάση μίξερ/το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Υποδείξεις απόσυρσης

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικία σας.

Χειρισμός

Για ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, τροφών για βρέφη και για κόψιμο κρεμμυδιών, πάγου, βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Προσοχή!

Το μίξερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για την προετοιμασία πουρέ πατατών.

- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε και κομψώστε τη βάση του μίξερ στη βασική συσκευή (1).
- Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
- Γεμίστε το ποτήρι ανάμιξης (αν υπάρχει) ή κάποιο άλλο ποτήρι μεγαλύτερης χωρητικότητας με το/τα τρόφιμο/τρόφιμα.
- Κρατάτε γερά το μίξερ χειρός και το ποτήρι ανάμιξης. Για να αποφευχθεί το πισσίλισμα, πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (2), αφού πρώτο έχει βυθιστεί η βάση μίξερ στο υλικό που πρόκειται να αναμιχθεί.

Υπόδειξη: Να τίθεται το μίξερ χειρός εκτός λειτουργίας, πριν αφαιρεθεί από το αναμιχθέν υλικό.

Κόφτης γενικής χρήσης

Για κόψιμο αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιού, φρούτων, λαχανικών, πάγου, σκληρού τυριού και κρέατος (βλέπε επίσης "Συμβουλές κοψίματος στον κόφτη γενικής χρήσης").

Προσοχή!

Πριν κόψετε κρέας, αφαιρέστε απ' αυτό τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση κόκκων καφέ και κόψιμο γουλιών.

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης (7) σε επίπεδη καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Περάστε το μαχαίρι κοψίματος.
- Βάλτε τα τρόφιμα.
- Να τοποθετηθεί το προσάρτημα για κόψιμο στον κόφτη γενικής χρήσης και να περιστραφεί προς τα δεξιά, έως ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ".
- Περάστε τη βασική συσκευή στο προσάρτημα και να πιέζεται κατά τη διάρκεια του κοψίματος.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος.
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και πατάτε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία (2).

Συμβουλές κοψίματος στον κόφτη γενικής χρήσης

	Μέγ. ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος (δευτερόλεπτα)
Μαϊντανός	1 ματσάκι	αφαιρέστε τα κοτσάνια	10–20
Κρεμμύδια	100 g	να κοπούν στα τέσσερα	5–10
Τροφή βρεφών	175 g	βράσιμο και κόψιμο σε κύβους	10–20
Τυρί μέσης σκληρότητας (π.χ. έμεντάλερ)	200 g	ψύξη (στο ψυγείο)	10
Σκληρό τυρί	100 g	κόψιμο σε κύβους μεγέθους 1 cm	20–30
Ξερό ψωμί	150 g	να κομματιαστεί	15–20
Κρέας	200 g	κόψιμο σε κύβους μεγέθους 1 cm	15–25

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίζετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό και μη την πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (3) και αφαιρέστε τη βάση μίξερ από τη βασική συσκευή.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια σκουπίστε τη να στεγνώσει.
- Το ποτήρι ανάμιξης μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.
- Η βάση μίξερ μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε τη βάση μίξερ να στεγνώσει όρθια (με το μαχαίρι του μίξερ προς τα πάνω), έτσι ώστε να εξέλθει ενδεχομένως νερό που μπήκε μέσα.

Υπόδειξη: Κατά το τρίψιμο, π.χ. κόκκινου λάχανου, σχηματίζεται μια κόκκινη επιστρώση στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός κόφτη γενικής χρήσης

Προσοχή!

Μη βυθίζετε το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης ποτέ μέσα σε νερό και μη το πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα.
- Περιστρέψτε το προσάρτημα προς τα αριστερά και αφαιρέστε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι κοψίματος από την πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι κοψίματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Το προσάρτημα να σκουπιστεί με υγρό πανί.

Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής.

Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή. Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir. Sadece normal miktarlarda malzeme işleyiniz. Bu kullanma kılavuzunda bir çok model tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda değişik modellere genel bir bakış bulunmaktadır. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verdiğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

1 Mikser ucu

Mikserin ucunu yerine takınız ve iyice oturmasını sağlayınız.

2 Açma düğmesi

Açma düğmesine basıldığı sürece mikser açıktır, yani çalışır.

3 Kilit düzenini açma düğmeleri

Mikser ucunu yerinden çıkarmak için, kilit düzenini açma düğmelerine aynı anda basınız.

4 Mikser bıçağı

Bazı modellerde (modellere genel bakış bölümüne bkz.):

5 Karıştırma kabı

Karıştırma kabı kullanılarak, işlenile malzemelerin işleme esnasında etrafa sıçraması önlenmiş olur. İşlenmiş olan besinleri karıştırma kabı içinde muhafaza etmek için, karıştırma kabının kapağını karıştırma kabının üzerine kapatınız.

6 Asma halkası (deliği)

7 Ek üniteli (b) ve kapaklı (c) üniversal doğrayıcı (a)

Doğrama işlemi için, ek üniteyi üniversal doğrayıcının üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar saatin çalışma istikametinde çeviriniz.

İşlenmiş olan besinleri üniversal doğrayıcı içinde muhafaza etmek için, kapağını üniversal doğrayıcının üzerine kapatınız.

Eğer cihazı satın aldığınızda üniversal doğrayıcı teslimat kapsamına dahil değilse (modellere genel bakış bölümüne bkz.), yetkili servis üzerinden sipariş verebilirsiniz (Sipariş no.: 48 0397).

8 Modeller genel bakış

Güvenlik Bilgileri

⚠ Ceryan çarpma tehlikesi!

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde ceryan prizine bağlayıp çalıştırınız.

Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, ceryana kesinlikle bağlamayınız ve kullanmayınız. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Her kullanımdan sonra, cihazın temizlenmesinden önce, cihazın yanından ayrılırken ve bir arıza durumunda cihazın fişini prizden çıkarınız.

Cihazın elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin yakınından geçirilmemelidir.

Her hangi bir tehlikeye yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir çalışmaları (örn. özürül ceryan kablolarının değiştirilmesi) sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Mikseri ıslak eller ile kullanmayınız ve boş çalıştırmayınız.

Mikseri sadece orijinal parçalar ile kullanınız.

Sıcak sıvı malzemeler işlerken dikkatli olunuz. Mikser ile işlenen sıvılar etrafa sıçrayabilir.

Cihazı, su seviyesi mikser ayağı ile ana cihaz bağlantı yerini aşılacak kadar sokmayınız.

Dişli düzeni ön takımını kesinlikle suya sokmayınız.

⚠ Keskin bıçaklardan ve dönen tahrik sisteminin dolaylı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser ucundaki/üniversal doğrayıcıdaki bıçaklara dokunmayınız.

Mikser bıçağını/doğrama bıçağını kesinlikle sadece elleriniz ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için uygun bir fırça kullanınız. Doğrama bıçağını sadece plastik sapından tutunuz.

Önemli!

Mikser ucunu/üniversal doğrayıcının ek ünitesini sadece cihaz tamamen durduğu zaman takınız ve çıkarınız.

Cihazın Giderilmesi

Bu konu hakkında satıcınızdan veya ilgili şehir belediyesindeki görevlilerden bilgi alabilirsiniz.

Cihazın Kullanılması

Bu cihaz, mayonez, sos, karışık içecekler, bebek maması gibi besinler karıştırmak ve soğan, buz, pişmiş meyve ve sebze gibi besinler doğramak için kullanılır.

Dikkat!

Bu mikser, patates püresi yapmak için elverişli değildir.

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Mikser ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız (1).
- Elektrik fişini prize takınız.
- İşlenecek besinleri (eğer varsa) karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.
- Mikseri ve kabı sıkı tutunuz. İşlenen malzemelerin sıçramasını önlemek için, ancak mikserin ucu işlenecek malzemenin içine daldıktan sonra açma düğmesine (2) basınız.

Not: Mikserin ucunu işlenmiş olan malzemeden dışarı çıkarmadan önce, mikseri daima kapatınız.

Üniversal Doğrayıcı

Otsu baharat, soğan, meyve, sebze, buz, sert peynir ve et doğramak için kullanılır ("Üniversal doğrayıcıda doğrama işlemi için yararlı bilgiler" bölümüne de bakınız).

Dikkat!

Et doğrama işleminden önce, kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız.

Üniversal doğrayıcıyı çekirdek halinde kuru kahve ve bayır turpu (acıkök) doğramak için elverişli değildir.

- Üniversal doğrayıcıyı (7) düz ve temiz bir yüzeyin üzerine koyup, bastırarak oturtunuz.
- Doğrama bıçaklarını takınız.
- İşlenecek besinleri kabin içine doldurunuz.
- Ek üniteyi üniversal doğrayıcının üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar saatin çalışma istikametinde çeviriniz.
- Ana cihazı ek üniteye takınız ve doğrama işlemi esnasında sıkıca bastırınız.
- Cihazın elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sıkıca tutunuz ve açma düğmesine (2) basınız.

İşiniz bittikten sonra / Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Ana cihazı hiç bir zaman suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Cihazın fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Kilit düzenini açma düğmelerine (3) basınız ve mikser ucunu ana cihazdan çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Mikser ucu bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizlenebilir.
- Mikser ucunu dik konumda kurumaya bırakınız (mikser bıçağı yukarıda olmalı), böylelikle içine girmiş olan su dışarı akabilir.

Not: Örn. kırmızı lahana gibi besinler işlendiği zaman, cihazın plastik parçaları renk alabilir ve bu renk lekeleri bir kaç damla likit yemek yağı ile silinebilir.

Üniversal doğrayıcının temizlenmesi

Dikkat!

Üniversal doğrayıcının ek ünitesini hiç bir zaman suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Cihazın fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Ana cihazı ek üniteden çıkarınız.
- Ek üniteyi saatin çalışma istikametinin tersine çevirerek, üniversal doğrayıcıdan ayırınız.
- Doğrama bıçağını plastik sapından tutunuz ve yerinden çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcı ve doğrama bıçağı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Ek üniteyi sadece nemli bir bez ile siliniz.

Garanti

Bu cihaz için, yutdışındaki mümessiliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler mümkündür.

Üniversal doğrayıcıda doğrama işlemi için yararlı bilgiler

	Azami miktar	Hazırlama	Süre (saniye)
Maydanoz	1 deste	Saplarını kesiniz	10–20
Soğan	100 g	Dörde bölünüz	5–10
Bebek maması	175 g	Pişirip, küp şeklinde doğrayınız	10–20
Orta sert peynir (örn. Emmentaler)	200 g	Soğutunuz (buz dolabında)	10
Sert peynir	100 g	1 cm boyunda küp şeklinde doğrayınız	20–30
Kuru ekmek	150 g	Doğrayınız	15–20
Et	200 g	1 cm boyunda küp şeklinde doğrayınız	15–25

pl

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego. Niniejsza instrukcja obsługi i użytkowania opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd modeli.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę przechowywać starannie.

Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi i użytkowania.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

1 Końcówka miksująca

Końcówkę miksującą nałożyć i zatrasnąć.

2 Przycisk wyłącznika

Blender jest włączony tak długo, jak długo przycisk jest wciśnięty.

3 Przyciski zwalniania blokady

W celu zdjęcia końcówki miksującej nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady.

4 Nóż miksera

W niektórych modelach (patrz przegląd modeli):

5 Pojemnik

Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu miksowanych produktów.

Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć na pojemnik pokrywkę.

6 Ucho do zawieszania

7 Rozdrabniacz uniwersalny (a) z nasadką (b) i pokrywką (c)

Nasadkę nałożyć na rozdrabniacz uniwersalny i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.

Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy (patrz przegląd modeli), można go zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 48 0397).

8 Przegląd modeli

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno kłaść w pobliżu ostrych krawędzi ani gorących powierzchni.

Aby uniknąć zagrożeń naprawę urządzenia jak np.

wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym punkcie serwisowym.

Miksera ręcznego nie wolno chwycić mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.

Mikser ręczny używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Zachować ostrożność w czasie miksowania gorących płynów. Płyny mogą się rozpryskiwać w czasie miksowania.

Urządzenia nie wolno zanurzać w płynach ponad miejsce połączenia końcówka miksująca – blender.

Przystawki przekładni nie wolno nigdy zanurzać w płynach.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!

Nie kłaść rąk w pobliżu noży mieszadła

miksującego/rozdrabniacza uniwersalnego.

Noży miksera/rozdrabniacza nie chwycić gołymi rękoma.

Do czyszczenia użyć szczotki. Noże rozdabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Ważne!

Końcówkę miksującą/nasadkę rozdabniacza uniwersalnego nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu urządzenia, albo w urzędzie miasta lub gminy.

Obsługa

Do miksowania majonezu, sosów, napojów, potraw dla niemowląt i do rozdabniania cebuli, lodu, gotowanych owoców i warzyw.

Uwaga!

Blender nie nadaje się do przygotowania ziemniaków pure.

- Elektryczny przewód zasilający rozwinąć całkowicie.
- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasnąć (1).
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika (jeżeli należy do zakresu dostawy) lub do innego wysokiego naczynia.
- Blender i pojemnik trzymać mocno. Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, przycisk wyłącznika (2) nacisnąć dopiero wtedy, jeżeli końcówka miksująca zanurzona jest w produktach przeznaczonych do miksowania.

Wskazówka: Blender wyłączyć zawsze przed wyjęciem mieszadła z miksowanych produktów.

Rozdabniacz uniwersalny

Do rozdabniania ziół, cebuli, owoców, warzyw, lodu, twardego sera i mięsa (patrz również „Wskazówki dotyczące rozdabniania w rozdabniaczu uniwersalnym”).

Uwaga!

Przed rozdabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Rozdabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdabniania kawy ziarnistej ani chrzanu.

- Rozdabniacz uniwersalny (7) postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć.
- Założyć noże rozdabniacza.
- Włożyć składniki.
- Na rozdabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekreślić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.
- Korpus urządzenia włożyć na nasadkę i w czasie rozdabniania mocno przyciskać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i rozdabniacz uniwersalny trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika (2).

Po pracy / czyszczenie

Uwaga!

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć równocześnie przyciski zwalniania blokady (3) i zdjąć końcówkę miksującą z korpusu urządzenia.
- Korpus urządzenia wytrzeć wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.
- Końcówkę miksującą wymyć w zmywarce do naczyń, albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą pozostawić do wysuszenia w pozycji pionowej (nożem do góry), aby woda mogła się wylać.

Wskazówka: Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdabnianiu np. czerwonej kapusty można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie rozdabniacza uniwersalnego

Uwaga!

Nasadki rozdabniacza uniwersalnego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia zdjąć z nasadki.
- Nasadkę przekreślić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdabniacza uniwersalnego.
- Nóż rozdabniacza chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdabniacz uniwersalny i nóż rozdabniacza można myć w zmywarce do naczyń. Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym

	Maksymalna ilość	Przygotowanie	Czas (w sekundach)
Pietruszka zielona	1 pęczek	usunąć łodygi	10–20
Cebula	100 g	poćwiartować	5–10
Potrawy dla niemowląt	175 g	ugotować i pokroić w kostkę	10–20
Ser żółty, średniotwardy (np. ementaler)	200 g	schłodzić (w chłodziarce)	10
Ser żółty, twardy	100 g	pokroić w kostkę 1 cm	20–30
Suchy chleb	150 g	pokroić na kawałki	15–20
Mięso	200 g	pokroić w kostkę 1 cm	15–25

hu

Ezen készülék nem szolgáltatási célra, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Ebben a használati utasításban különböző készüléktípusok vannak leírva. A következő képes oldalakon a különböző készüléktípusok áttekintése található. A használati útmutatót, kérjük, őrizze meg. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, adja a használati útmutatót is vele együtt.

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalakat.

1 Turmixgép-talp

A turmixgép-talpat beilleszteni és bekattintani.

2 Bekapcsoló gomb

A rúd-mixer bekapcsolt állapotban van, amíg a bekapcsoló gomb be van nyomva.

3 Nyitó-nyomógomb

A turmixgép-talp levételéhez a nyitó- nyomógombot meg kell nyomni.

4 Keverőkés

egyres modelleknél (lásd készüléktípus- áttekintés):

5 Keverőpohár

A turmixpohár alkalmazása meggátolja a turmixolt anyag szétszpriccelését.

A feldolgozott élelmiszer tárolásakor zárja le a turmixpoharat a fedéllel.

6 Felakasztó fül

7 Univerzális aprító (a) a feltét (b) és a fedéllel (c).

Helyezze az aprító feltétet az univerzális aprítóra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattann.

A feldolgozott élelmiszer tárolásakor zárjuk le az univerzális aprítót a fedéllel.

Ha az univerzális aprító nem alaptartozék az adott modellhez (lásd készüléktípus-áttekintés), akkor azt a vevőszolgáltatónál rendelheti meg (rendelési szám: 48 0397).

8 Készüléktípus-áttekintés

Biztonságtechnikai tudnivalók

⚠ Áramütés veszélye!

A készüléket csak a típusátblán szereplő adatoknak megfelelő hálózatra csatlakoztassa, és azoknak megfelelően üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozó vezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Minden használat után a hálózati dugaszolót húzza ki éppen úgy, mint tisztítás előtt, vagy mint a helyiség elhagyása előtt, valamint üzemzavar esetén.

A vezeték ne vezesse éles sarkok közvetlen közelébe, valamint ne fektesse forró felületre.

A készülék javítását, pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését, a veszélyek elkerülése érdekében csak a vevőszolgáltatunk végezheti el.

A rúd-mixert ne használja nedves kézzel, és ne járassa üresen!

A rúd-mixert csak eredeti alkatrészszel használja.

Forró folyadék feldolgozásánál legyen elővigyázatos.

Feldolgozáskor a folyadékok kispriccelhetnek.

A készüléket ne merítse a turmixgép-talp és az alapgép csatlakozásán túl a folyadékba.

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba.

⚠ Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító turmixgép talpánál lévő késhez.

A keverőkést/aprítókést soha se tisztítsa csupasz kézzel, használjon kefé, és az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!

Az univerzális tisztító turmixgép-talpat/feltétét csak a készülék álló, kikapcsolt helyzetében tegye fel, és vegye le.

Környezetvédelmi tudnivalók

A megfelelő hulladékgyűjtő helyekről, a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

Kezelés

Majonéz, szószok, turmixolt italok, bébiétel keveréséhez, valamint hagyma, jég, főtt gyümölcs és zöldség aprításához.

Figyelem!

A rúd-mixer nem alkalmas burgonyapüré készítéséhez.

- A hálózati vezetékét teljesen tekerje le.
- A turmixgép-talpat helyezze az alapgépre, és kattintsa be. (1).
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Az élelmiszert töltsse a turmixpohárba (ha Önnek rendelkezésére áll), vagy pedig valamilyen más magas pohárba.
- A rúd-mixer és a poharat fogja meg. Hogy a turmixolt anyag kispriccelését megakadályozza, a bekapcsoló gombot (2) csak akkor nyomja meg, ha a turmixgép-talp a turmixolandó anyagba belemerült.

Megjegyzés: A rúd-mixert mindig kapcsolja ki, mielőtt a turmixolt anyagból kiveszi.

Univerzális aprító

Fűszerek, hagyma, gyümölcs, zöldség, jég, keménysajt és hús aprításához (lásd a „Hasznos tanácsok az univerzális tisztítóban történő aprításhoz” fejezetet is).

Figyelem!

Hús aprítása előtt a porcot, csontot, ínt távolítsa el.

Az univerzális aprítót ne használja kávészem és retek aprításához.

- Az univerzális aprítót (7) sima és tiszta munkafelületre állítsa, és nyomja rá.
- Az aprítókést helyezze be.
- Az élelmiszert töltsse be.
- Helyezze a feltétet az univerzális aprítóra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattan.
- Az alapkészüléket tegye a feltétre, és az aprítás ideje alatt szilárdan nyomja rá.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Az alapkészüléket és az univerzális aprítót fogja erősen, és a bekapcsoló gombot (2) nyomja meg.

Munka után / tisztítás

Figyelem!

Az alapkészüléket soha se mártsa vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot (3), és az alapkészülékről vegye le a turmixgép-talpat.
- Az alapkészüléket törölje meg nedves ruhával, utána dörögölje szárazra.
- A turmixpohár mosogatógépben tisztítható.
- A turmixgép-talp tisztítható mosogatógépben, vagy folyó víz alatt kefével mosható.
- A turmixgép-talpat egyenes pozícióban szárítsa (keverőkéssel felfelé), így a belefolyt víz eltávozik.

Megjegyzés: Felhasználáskor, pl. vöröskáposzta feldolgozásánál a műanyagrészekben elszíneződések jelentkezhetnek, amit néhány csepp étolajjal el lehet tüntetni.

Az univerzális aprító tisztítása

Figyelem!

Az univerzális aprító feltétet soha se tisztítsa mosogatógépben.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Vegye le az alapgépet a feltétről.
- Fordítsa el a feltétet az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítóról.
- Az aprítókést a műanyag fogantyúnál fogja meg, és vegye ki.
- Az univerzális aprító és az aprítókés mosogatógépben mosható. A feltétet csak nedves ruhával törölje le.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III. 10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatás jogát fenntartjuk!

Hasznos tanácsok az univerzális aprítóban történő aprításhoz

	Max. mennyiség	Előkészítés	Idő, (másodperc)
Petrezselyem	1 csomag	Szár eltávolítása	10–20
Hagyma	100 gr	Negyedelés	5–10
Bébiétel	175 gr	Megfőzni és felkockázni	10–20
Középkeményiségű sajt (pl. Emmentáli)	200 gr	Hűteni (hűtőszekrényben)	10
Keményjsajt	100 gr	1 cm-es kockákra vágni	20–30
Száraz kenyér	150 gr	Darabokra vágni	15–20
Hús	200 gr	1 cm-es kockákra vágni	15–25

Този уред е предназначен за употреба в домакинството, а не за промишлено приложение.

Използвайте уреда само, за да обработвате обичайните за домакинството количества продукти за обичайно време.

Молим, съхранете упътването за употреба.

При предаване на уреда на трети лица, молим, предавайте заедно с него и упътването за употреба.

На един поглед

Молим, отворете страниците със схемите.

1 Краче на миксера

Поставете крачето на миксера към корпуса и го напаснете добре, да се застопори.

2 Бутон за включване

Докато бутонът за включване е натиснат, вертикалният миксер е включен.

3 Деблокиращи беуони

За да демонтирате крачето на миксера, натиснете едновременно бутоните за деблокиране.

4 Нож на миксера

при някои модели (виж прегледа на моделите):

5 Съд за разбиване

Работата със специален съд за разбиване предотвратява разпръскването на продуктите, които се разбиват.

За да съхранявате преработени хранителни продукти, поставете капака върху съда за разбиване.

6 Ушички за закачане

7 Универсално приспособление за надребняване (а) с наставка (b) и капак (c)

поставете наставката за надребняване върху универсалното приспособление за надребняване и завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато се застопори (чува се звук).

За да съхранявате преработени хранителни продукти, поставете капака върху универсалното приспособление за надребняване.

Ако универсалното приспособление за надребняване не е включено в обема на доставката (виж прегледа на моделите), то може да бъде поръчано в службата за обслужване на клиенти (номер за поръчка: 48 0397).

8 Преглед на моделите

Указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар!

Захранвайте и експлоатирайте уреда само съгласно цитираните на типовата табелка данни.

Използвайте уреда само, ако захранващият проводник и уредът не показват повреди.

Не допускате деца в близост до уреда.

След всяка употреба, както и преди почистване, преди напускане на помещението и при появата на аварии, изтегляйте щепсела от контакта.

Захранващият проводник не трябва да се намира в близост до остри ръбове и горещи повърхности.

Поправки на уреда, като напр. подмяна на уреден захранващ проводник, следва да се извършват само от наш оторизиран сервиз, тъй като по този начин могат да бъдат избегнати евентуални рискове.

Не използвайте вертикалния миксер с мокри ръце и не експлоатирайте на празен ход.

Използвайте вертикалния миксер само заедно с оригиналната окомплектовка.

Внимавайте при обработка на горещи течности. При обработката течностите могат да Ви изпръскат.

Не натопявайте уреда в течности над мястото за свързване на крака на миксера на основния корпус на уреда. Никога не натопявайте в течности задвижващата наставка.

⚠ Опасност от нараняване посредством острието ножове/въртящите се задвижващи механизми!

Никога не бъркайте в ножовете на крачето на миксера/в универсалното приспособление за надребняване.

Никога не почиствайте ножовете на миксера/ ножовете на приспособлението за надребняване с голи ръце.

Използвайте за тази цел четка. Хващайте ножа на приспособлението за надребняване само за пластмасовата дръжка.

Важно!

Поставяйте и сваляйте крачето на миксера/ наставката на универсалното приспособление за надребняване само при спрян уред.

Указания за изхвърляне

Информация за актуалните разпоредби относно начините на изхвърляне можете да получите от специализирания търговец или от Вашето общинско управление.

Обслужване

За разбъркване на майонези, сосове, коктейли, бебешка храна и за надребняване на лук, лед, сварени плодове и зеленчуци.

Внимание!

Вертикалният миксер не е пригоден за приготвяване на картофено пюре.

- Развийте напълно захранващият проводник.
- Поставете крачето на миксера на основния корпус на уреда и напаснете, за да се застопори (1).
- Поставете щепсела в контакта.
- Поставете хранителните продукти в съда за разбиване (ако имате такъв) или в друг висок съд.
- Дръжте здраво вертикалния миксер и съда, за да избегнете разпръскването на продуктите, които разбивате, натискайте бутона за включване (2) едва, когато крачето на миксера е потопено в продуктите за разбиване.

Забележка: Винаги изключвайте вертикалния миксер, преди да сте го извадили от продуктите, които разбивате.

Универсално приспособление за надребняване

За надребняване на подправки, лук, плодове, зеленчуци, лед, твърди сирена (кашкавал) и месо (виж също и «Идеи за надребняване с универсалното приспособление за надребняване»).

Внимание!

Преди да надребнявате месо, отстранете хрущялите, костите и сухожилията.

Универсалното приспособление за надребняване не е пригодено за мелене на кафе на зърна и надребняване на хрян и ряпа.

- Поставете универсалното приспособление за надребняване (7) върху гладка и чиста работна повърхност и го монтирайте с натискане.
- Монтирайте ножа за надребняване.
- Поставете хранителните продукти.
- Поставете наставката върху универсалното приспособление за надребняване и завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато се застопори добре (чува се звук).
- Поставете основния корпус на уреда върху наставката и го натискайте здраво по време на надребняването.
- Включете щепсела в мрежата.
- Дръжте здраво основния уред и универсалното устройство за надребняване и натиснете бутона за включване (2).

След работа / Почистване

Внимание!

Никога не потапяйте основния корпус на уреда във вода и не почиствайте в миялна машина.

- Изтеглете щепсела от мрежата.
- Натиснете деблокиращите бутони (3) и демонтирайте крачето на миксера от основния корпус на уреда.
- Избършете основния уред с влажна кърпа и след това изтрийте до сухо.
- Съдът за разбиване може да се почиства в миялна машина.
- Крачето на миксера почиствайте в миялна машина или с помощта на четка под течаща вода.
- Оставете крачето на миксера да изсъхне във вертикално положение (с ножовете на миксера нагоре), така че навлязлата в него вода да може да изтече.

Забележка: При обработване напр. на червено цвекло се появяват оцветявания по пластмасовите части, които могат да бъдат отстранени с няколко капки олио.

Почистване на универсалното приспособление за надребняване

Внимание!

Никога не потапяйте наставката на универсалното приспособление за надребняване във вода и не почиствайте в миялна машина.

- Изтеглете щепсела от мрежата.
- Демонтирайте основния корпус на уреда от наставката.
- Завъртете наставката в посока, обратна на часовниковата стрелка, и я свалете от универсалното приспособление за надребняване.
- Хванете ножа за надребняване за пластмасовата дръжка и го извадете.
- Универсалното приспособление за надребняване и ножовете за надребняване са устойчиви на почистване в миялна машина. Наставката избършете само с влажна кърпа.

Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.

Идеи за надребняване с универсалното приспособление за надребняване

	Максимално количество	Подготовка	Време (в секунди)
Магданоз	1 Игтв	махнете стеблата	10–20
Лук	100 г	разделете на четири	5–10
Бebешка храна	175 г	сварете и нарежете на парчета	10–20
Средно твърди сирена (напр. «Ементал»)	200 г	охладете (в хладилник)	10
Твърди сирена (кашкавал)	100 г	нарежете на парчета с големина 1 см	20–30
Сух хляб	150 г	нарежете на парчета	15–20
Месо	200 г	нарежете на парчета с големина 1 см	15–25

Данный ручной миксер не предназначен для использования на производстве, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве. С помощью данного миксера можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. В данной инструкции описываются различные модели миксеров. На страницах с рисунками Вы найдете обзор миксеров различных моделей. Пожалуйста, храните данную инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче ручного миксера другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Общие сведения

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

1 Ножка миксера

Насадите ножку миксера на его ручку и зафиксируйте ее со щелчком.

2 Кнопка включения

Ручной миксер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения.

3 Кнопки расцепления

Для того чтобы снять ножку миксера, следует одновременно нажать на кнопки расцепления.

4 Нож миксера

В некоторых моделях (смотрите обзор миксеров различных моделей):

5 Стакан для смешивания

При переработке продуктов в этом стакане удается избежать разбрызгивания образующейся жидкости. Если переработанные продукты будут храниться в стакане для смешивания, то его следует накрыть крышкой.

6 Ушко для подвешивания миксера

7 Универсальный измельчитель (а) с насадкой (b) и крышкой (с)

Для измельчения продуктов установите насадку на универсальный измельчитель и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока не услышите щелчок.

Если переработанные продукты будут храниться в универсальном измельчителе, то его следует накрыть крышкой.

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки миксера (смотрите обзор миксеров различных моделей), то его можно заказать через Службу сервиса (номер для заказа: 48 0397).

8 Обзор миксеров различных моделей

Указания по обеспечению безопасности

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Ручной миксер следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в табличке с техническими характеристиками.

Миксером можно пользоваться только в том случае, если он сам и его сетевой шнур не имеют повреждений.

Никогда не давайте миксер детям.

Вилку следует отсоединять от розетки после каждого пользования миксером, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые крошки или горячие поверхности. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт ручного миксера (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

Никогда не беритесь за миксер влажными руками и не оставляйте его работать вхолостую.

Ручным миксером можно пользоваться только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Соблюдайте особую осторожность при переработке горячих жидкостей, так как не исключена возможность их разбрызгивания.

Никогда нельзя погружать миксер в жидкость выше того места, где ножка миксера соединяется с ручкой.

Никогда не погружайте в жидкость приводную приставку.

⚠ Существует опасность травмирования об острый нож или вращающийся привод!

Никогда не беритесь за нож, установленный в ножке миксера/ универсальном измельчителе.

Нож миксера/измельчителя никогда нельзя чистить рукой, всегда используйте для этой цели щетку. Беритесь только за пластмассовый держатель ножа измельчителя.

Это важно!

Ножку миксера/насадку универсального измельчителя следует устанавливать и снимать только после полной остановки двигателя миксера.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот миксер, или в административных органах по месту Вашего проживания.

Обслуживание

Для приготовления различных сортов майонеза, соусов, напитков, детского питания, а также для измельчения репчатого лука, льда, вареных фруктов и овощей поступайте так, как описано ниже.

Внимание!

Ручной миксер не предназначен для приготовления картофельного пюре.

- Полностью размотайте сетевой шнур миксера.
- Вставьте ножку миксера в ручку и зафиксируйте ее со щелчком (1).
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания (если он имеется) или в какую-либо другую высокую емкость.
- Ручной миксер и стакан следует крепко держать в руках. Во избежание разбрызгивания образующейся жидкости на кнопку включения (2) следует нажимать только после того, как ножка миксера будет погружена в перерабатываемые продукты.

Примечание: Ручной миксер следует выключать прежде, чем он будет извлечен из стакана с перерабатываемыми продуктами.

Универсальный измельчитель

Для измельчения пряной зелени, репчатого лука, фруктов, овощей, пищевого льда, сыра твердых сортов и мяса поступайте так, как описано ниже (учитывайте также указания из таблицы «Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе»).

Внимание!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения кофейных зерен и редьки.

- Установите универсальный измельчитель (7) на гладкую и чистую рабочую поверхность и нажмите на него.
- Вставьте в измельчитель нож.
- Загрузите продукты.
- Установите на измельчитель насадку и поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока не послышится щелчок.
- Вставьте в насадку ручку миксера и с силой надавливайте на нее во время всего процесса измельчения.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Прочно удерживая в руках ручку миксера и универсальный измельчитель, нажмите на кнопку включения (2).

После работы / Чистка

Внимание!

Ручку миксера никогда нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Отсоедините штепсельную вилку от розетки.
- Нажмите на кнопки расцепления (3) и отсоедините ножку миксера от ручки.
- Ручку миксера протрите влажной тряпкой и затем вытрите насухо.
- Стакан для смешивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Ножку миксера можно мыть в посудомоечной машине или в проточной воде с помощью щетки.
- Сушить ножку миксера следует, установив ее в вертикальное положение ножом вверх, чтобы проникшая в нее вода могла стечь.

Примечание: При переработке, например, краснокочанной капусты пластмассовые детали миксера могут окраситься ее соком. Образовавшийся налет можно легко снять с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка универсального измельчителя

Внимание!

Насадку измельчителя никогда нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Отсоедините штепсельную вилку от розетки.
- Снимите ручку миксера с насадки.
- Поверните насадку против часовой стрелки и снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовый держатель измельчающего ножа и извлеките нож из измельчителя.
- Универсальный измельчитель и измельчающий нож можно мыть в посудомоечной машине. Насадку можно лишь протереть влажной тряпкой.

Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе

	Макс. кол-во	Подготовка	Продолжительность (сек)
Петрушка	1 пучок	Отрежьте стебли	10–20
Репчатый лук	100 г	Разрежьте на 4 части	5–10
Детское питание	175 г	Сварите и нарежьте кубиками	10–20
Сыр средней твердости (напр., эмментальский)	200 г	Охладите в холодильнике	10
Сыры твердых сортов	100 г	Нарежьте кубиками 1x1x1 см	20–30
Сухари	150 г	Нарежьте на кусочки	15–20
Мясо	200 г	Нарежьте кубиками 1x1x1 см	15–25



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно «Закону РФ о защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая Техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту:

(095) 737-2961

Технические консультации по телефону:

(095) 737-2975

Прием заявок на ремонт и рекламаций:

(095) 737-2982 (факс)

Информация о приборах:

(095) 737-2786

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

- 1 Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока, при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2 Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
- 3 Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ13109-87.
- 4 Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются нами или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Службой сервиса. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
- 5 Стационарно подключенные крупные приборы ремонтируются по месту подключения. Малые бытовые приборы весом менее 5 кг, на которые распространяются гарантийные обязательства, ремонтируются в нашей сервисной мастерской.
- 6 После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
- 7 Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- 8 Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (индивидуальным предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение всего срока его эксплуатации.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة وتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة جافة.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط في غسالة الأواني.
- يتم تنظيف ساق الخلاط في غسالة الأواني أو تنظيفه تحت ماء منهر باستخدام فرشاة.
- تترك ساق الخلاط لتجف في الوضع قائماً (سكين التقطيع إلى أسفل)، وذلك بحيث يمكن للماء المتجمّع داخله من السيلولة للخارج.
- تنبيه: أثناء تحضير بعض الأطعمة مثل الكرنب الأحمر تتكون بعض البقع الملونة على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالة تلك البقع باستخدام بضع قطرات من زيت الطعام.

تنظيف تجهيز الفرم العامة

رجاء الانتباه!

- لا يجب بأي حال عمر الوصلة العلوية لتجهيز الفرم العامة في الماء أو تنظيفها في غسالة الأواني.
- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم فصل الجهاز الرئيسي عن الوصلة العلوية.
- يتم إدارة الوصلة العلوية في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وفصله عن تجهيز الفرم العامة.
- يمكن غسل كل من تجهيز الفرم العامة وسكين الفرم في غسالة الأواني.
- أما الوصلة العلوية فيجب مسحها فقط بفوطة مبللة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

تجهيز الفرم العامة

من أجل فرم الأعشاب والبصل والفاكهة والخضروات وجرش الثلج وفرم الجبن الجاف واللحم (أنظر كذلك «نصائح للفرم في تجهيز الفرم العامة»)

رجاء الانتباه!

- يجب أولاً نزع الغضاريف والعظام والعروق قبل فرم اللحوم.
- تجهيز الفرم العامة لا تصلح لطحن البن أو فرم الفجل.
- يجب وضع تجهيز الفرم العامة (7) على سطح أملس ونظيف وتثبيتها بالضغط الخفيف عليها.
- يتم تركيب سكين الفرم.
- تتم إضافة المواد الغذائية.
- يتم تركيب الوصلة العلوية على تجهيز الفرم العامة وإدراجها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بصوت مسموع.
- يتم تثبيت الجهاز الرئيسي على الوصلة العلوية والضغط بقوة عليها أثناء عملية الفرمة.
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- ثم يتم إمساك الجهاز الرئيسي وتجهيز الفرم العامة بإحكام والضغط على مفتاح التشغيل (2).

بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

رجاء الانتباه!

- لا ينبغي بأي حال من الأحوال عمر الجهاز الرئيسي في الماء أو غسله في غسالة الأواني.
- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يضغط على مفتاحي الإعتاق (3) وفصل ساق الخلاط عن الجهاز الرئيسي.

نصائح للفرم في تجهيز الفرم العامة

الكميات القصوى	طريقة التحضير	الوقت (بالدقائق)
البقدونس	ربطة واحدة تُقَطَّع سيقان النبات	١٠ - ٢٠
البصل	١٠٠ غرام تقطع إلى أرباع	٥ - ١٠
أطعمة الأطفال الرضع	١٧٥ غرام تَطْهَى وتَقَطَّع في شكل مكعبات	١٠ - ٢٠
الجبن الجاف بدرجة متوسطة (الجبن الرومي مثلاً)	٢٠٠ غرام يُبرَّد (في الثلاجة)	١٠
الجبن الجاف	١٠٠ غرام يُقَطَّع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	٢٠ - ٣٠
عجيز جاف	١٥٠ غرام يُقَطَّع إلى أجزاء صغيرة	١٥ - ٢٠
اللحوم	٢٠٠ غرام تُقَطَّع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	١٥ - ٢٠

لا يجب تواجد سلك توصيل الكهرباء مباشرة بالقرب من حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

لا يجب استخدام الخلاط الكهربائي اليدوي بأيدي مبتلة وكذلك يجب عدم تركه للعمل بدون استخدام.

لا يجب استخدام الخلاط اليدوي إلا مع الملحقات الأصلية الخاصة به.

يجب الاحتراز عند تحضير سوائل ساخنة. يمكن أن تتناثر السوائل أثناء التحضير.

لا تغمر الوصلة العلوية الموجود أعلى نقطة تركيب ساق الخلاط - الجهاز الرئيسي في السوائل.

ومنع منعاً باتاً غمر مهايئ الزوس في السوائل.

⚠️ خطر الإصابة بصدمات من خلال السكين الحاد!

ومن خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب لمس السكين بساق الخلاط أو في تجهيزه الفرم العامة أو إدخال الأيدي فيها.

لا يجب تنظيف السكين بساق الخلاط أو في تجهيزه الفرم العامة بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف. يجب عدم إمساك سكين التقطيع إلا من المقبض البلاستيكي.

تنبيه هام!

لا يجب نزع ساق الخلاط أو الوصلة العلوية لتجهيزه الفرم العامة أو تركيبها إلا عندما يكون الجهاز متوقف تماماً عن العمل.

إرشادات التخلص من الجهاز

نرجو الاستعلام من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة الحي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية.

استخدام الجهاز

من أجل تحضير سلطة المايونيز والصلصة والمشروبات المخلوطة وأطعمة الأطفال الرضع ومن أجل فرم البصل وجرح الثلج وطحن الفاكهة والخضروات.

رجاء الانتباه!

الخلاط اليدوي لا يصلح لتحضير البطاطس المهروسة.

- يجب فك السلك الكهربائي بالكامل.
- يتم تثبيت ساق الخلاط على الجهاز الرئيسي بإدخاله فيه إلى درجة الاستقرار (1).

- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- يتم إضافة المواد الغذائية في وعاء الخلط (في حالة وجوده) أو في أي وعاء آخر ذو تجويف عميق.
- يجب إمساك كل من الخلاط اليدوي والوعاء بإحكام. لا يجب الضغط على مفتاح التشغيل (2) إلا بعد غمر ساق الخلاط في المواد المراد خلطها وذلك من أجل تجنب تناثر تلك المواد.

تنبيه: يجب دائماً إبطال عمل الخلاط اليدوي قبل سحبه من الخليط إلى الخارج.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولغزرات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية. تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز. توجد بالصفحات الخاصة بالرسومات التوضيحية نظرة عامة عن الطرازات المختلفة. رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص آخر.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البانية.

1 ساق الخلاط

يتم تركيب ساق الخلاط وضغطها إلى درجة الاستقرار.

2 مفتاح التشغيل

يفعل الخلاط اليدوي يعمل طالما كان مفتاح التشغيل مضغوطاً عليه.

3 مفتاحي إعتاق ساق الخلاط

من أجل نزع ساق الخلاط يضغط على مفتاحي إعتاق الساق معاً في نفس الوقت.

4 سكين التقطيع

في بعض الطرازات (أنظر النظرة العامة عن الطرازات):

5 وعاء الخلط

عن طريق إنجاز العمل داخل وعاء الخلط يمكن تجنب تناثر المواد المراد خلطها.

يثبت الغطاء على وعاء الخلط من أجل حفظ المواد الغذائية التي تم تجهيزها.

6 عروة تعليق

7 تجهيزه فرم عامة (a) مزود بوصلة علوية (b) وغطاء (c)

من أجل الفرم يتم تركيب الوصلة العلوية على تجهيزه الفرم العامة وإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بصوت مسموع.

يتم تثبيت الغطاء على تجهيزه الفرم العامة لحفظ الأطعمة التي تم تجهيزها.

في حالة عدم وجود تجهيزه الفرم ضمن ملحقات الجهاز (أنظر النظرة العامة عن الطرازات) فمن الممكن طلبها منفصلة عن طريق مركز خدمة العملاء (رقم الطلب ٤٨٠٣٩٧).

8 نظرة عامة عن الطرازات

إرشادات للأمان

⚠️ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة بطاقة الطراز فقط.

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدامه وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungs-verpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufver-trag 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 Zubehöerteilen 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 ver-bracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entspre-chende 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 herausge-ggebenen 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-ELECTROGERÄTEGMBH

5090452011 MQ 4.... / 0204

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, hu, bg, ru, ar