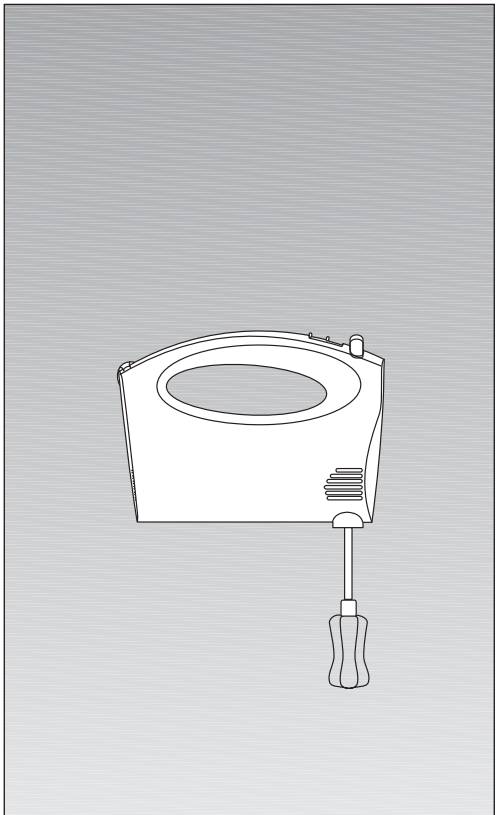
SIEMENS

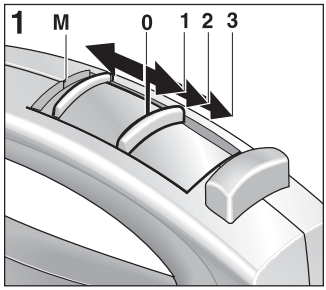
Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje

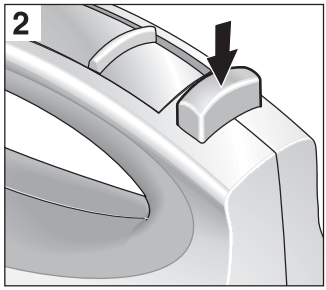
Instrucciones de uso
Instruções de serviço
Οδηγίες χρήσης
Kullanma talimatı
Használati utasítás
Instrukcja obsługi
Указания за употреба
Инструкция
по експлуатации
تعليمات الاستخدام

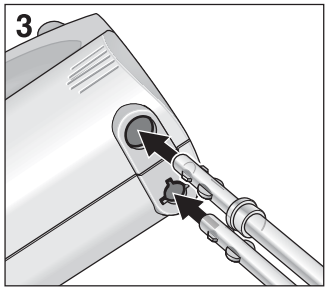


MQ 94...

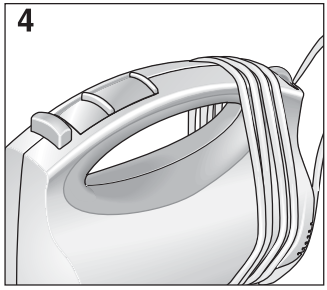
de
en
fr
it
nl
da
no
sv
fi
es
pt
el
tr
pl
hu
bg
ru
ar


1
M
0
1
2
3

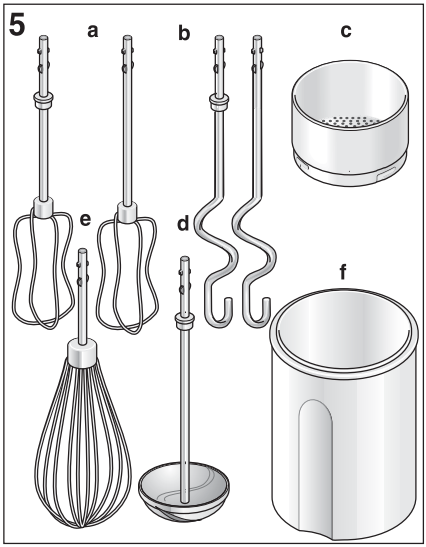

2

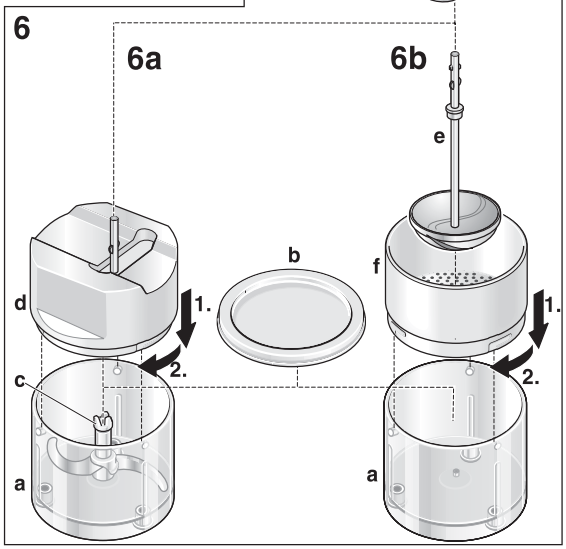

3




4




5
a
b
c
e
d
f


6
6a
6b
e
b
f
d
1.
2.
c
a

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.
Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

Grundgerät

1 3-Stufen-Schalter
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
bei einigen Modellen
Momentschaltung = höchste Drehzahl nach hinten ziehen und festhalten

2 Entriegelungstaste
Zum Abnehmen der Werkzeuge

3 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge

4 Kabelaufwicklung

5 Werkzeuge
a Rührbesen
b Knethaken
bei einigen Modellen
c Passiersieb
d Passierstab
e Schneebesen
f Becher

bei einigen Modellen
Universal-Zerkleinerer
Bild 6a

a Becher

b Deckel

c Zerkleinerungsmesser

d Aufsatz
Aufsatz auf den Becher setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Becher setzen.

bei einigen Modellen
Passierstab mit Passieraufsatz
Bild 6b

a Becher

b Deckel

f Sieb

e Passierstab
Sieb auf den Becher setzen (falls im Set dabei) und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Passierstab nur auf Stufe **1** benutzen.
Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Becher setzen.

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.
Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.
Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.
Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.
Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.
Das Gerät nicht in Flüssigkeit eintauchen.
Bei Stromausfall bleibt das Gerät eingeschaltet.

⚠ Verletzungsgefahr!
Werkzeug nur bei Stillstand des Gerätes wechseln – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.
Nie in die Messer im Universalzerkleinerer greifen.
Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Wichtig!
Das Grundgerät nur bei Stillstand des Universalzerkleinerers aufsetzen und abnehmen.

Hinweise zur Entsorgung

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

Bedienen

Grundgerät
Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeuge reinigen.
- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
  Große Öffnung = Werkzeuge mit Kunststoffring
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in einen hohen Becher einfüllen.
- Werkzeuge in den Becher einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
  Momentstufe **M** zum Umrühren oder kurzzeitigen Arbeiten mit Universalzerkleinerer benutzen.
- Nach der Arbeit Schalter auf „**0**" stellen und die Werkzeuge mit der Entriegelungstaste lösen und abnehmen.

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

bei einigen Modellen
Schneebesen
Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C).

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 auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- 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 auf Stufe **3** oder **M** schalten.
- Nach der Arbeit Schalter auf „**0**” stellen und Entriegelungstaste drücken.

Nach der Arbeit / Reinigen

Achtung!

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

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeug in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

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

Universalzerkleinerer reinigen

Achtung!

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

- Netzstecker ziehen.
- 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
Dörrobst (⅓ Feigen, ⅔ Pflaumen)	300 g	entkernen	10

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

Overview

Please fold out the illustrated page.

Base unit

1 3-setting switch
Used for switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
Some models
Quick-action switch = maximum speed pull back and hold in place

2 Release button
Used for ejecting the tools

3 Apertures for inserting the tools

4 Cord store

5 Tools
a Stirrer
b Kneading hook
Some models
c Mashing strainer
d Masher
e Whisk
f Jug

Some models
Universal cutter
Fig. 6a

a Jug

b Lid

c Cutting blade

d Attachment
Place the attachment on the jug and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
To store the processed food, attach the lid to the jug.

Some models
Masher with mashing attachment
Fig. 6b

a Jug

b Lid

f Strainer

e Masher
Place the strainer on the jug (if included in the set) and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position. Use the masher at Setting **1** only.
To store the processed food, attach the lid to the jug.

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 may be carried out by our customer service only.
Do not operate the appliance with wet hands and do not run at no-load.
Operate the appliance with genuine accessories only.
Caution when processing hot liquids.
Liquids may splash when being processed. Do not immerse the appliance in liquid.
If there is a power failure, the appliance remains switched on.

⚠ Risk of injury!
Do not change tools until the appliance is at a standstill– when the appliance is switched off, it continues running briefly.
Never grip the blades in the universal cutter.
Never clean the cutter blades with bare hands. Use a brush and take hold of the cutter blade by the plastic handle only.

Important!
Wait until the universal cutter is at a standstill before attaching and removing the base unit.

Information concerning waste disposal

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

Operating the appliance

Base unit

Clean the appliance and tools before using for the first time.
- Fully unwind the mains cable.
- Attach the desired tool to the base unit and lock into position.
  Large aperture = tools with plastic ring
- Insert the mains plug.
- Place food in a tall jug.
- Insert the tools into the jug and switch on the appliance at the desired setting. Use the quick-action setting **M** for stirring or if briefly using the universal cutter.
- After using the appliance, set the switch to **“0”** and disconnect and remove the tools by pressing the release button.

Note: Always switch off the base unit before taking it out of the processed food.

Some models
Whisk
Used for whipping cream, beating egg whites and making milk shakes (cold milk, max. 8 °C).

Universal cutter

Used 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 on a smooth, clean work surface.
- 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 switch to setting **3** or **M**.
- After using the appliance, set the switch to **“0”** and press the release button.

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.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tool in the dishwasher or with a brush under running water.

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

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.
- 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.
- The 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
Dried fruit (⅓ figs, ⅔ prunes)	300 g/11 oz	Remove stones	10

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.
Rangez soigneusement la présente notice d'utilisation. Si l'appareil change de propriétaire, donnez aussi la notice à ce dernier.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier le volet illustré.

Appareil de base

1 Interrupteur à 3 positions
Pour allumer, éteindre l'appareil et ajuster sa vitesse de fonctionnement.
selon le modèle
Marche momentanée = vitesse maximale
Tirez l'interrupteur en arrière et maintenez-le en position.

2 Touche de déverrouillage
Cette touche sert à détacher les accessoires.

3 Orifices d'introduction des accessoires

4 Enroulement du câble

5 Accessoires
a Fouets mixeurs
b Crochets malaxeurs
selon le modèle
c Crible
d Fouloir
e Fouet
f Récipient

selon le modèle

Eminceur universel

Fig. 6a

a Gobelet

b Couvercle

c Couteau broyeur

d Coiffe
Posez la coiffe sur le récipient puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle encrante audiblement.
Pour conserver les aliments dans le récipient, coiffez-le de son couvercle.

selon le modèle

Fouloir avec crible

Fig. 6b

a Gobelet

b Couvercle

f Crible

e Fouloir
Posez le crible sur le récipient (s'il figure dans le kit), puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante audiblement. Ne réglez l'appareil que sur la position **1** lorsque vous utilisez le fouloir.
Pour conserver les aliments dans le récipient, coiffez-le de son couvercle.

Consignes de sécurité

⚠ Risque d'électrocution!
Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât.
L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant de le nettoyer, lorsque vous quittez la pièce ou si l'appareil est défectueux.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes coupantes ou des surfaces chaudes.
Pour supprimer tout risque, les réparations sur l'appareil, dont par exemple le remplacement du cordon d'alimentation, sont réservées à notre service après-vente.
Ne saisissez pas l'appareil avec les mains mouillées et ne le faite pas marcher à vide.
N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine.
Prudence lors de la préparation de liquides très chauds. Pendant cette opération, ils risquent d'être projetés hors de l'appareil.
Ne plongez pas l'appareil dans le liquide.
S'il se produit une coupure de courant, l'appareil reste en position enclenchée et se remet à fonctionner une fois le courant revenu.

⚠ Risques de blessures !
Ne changez les accessoires qu'après avoir éteint l'appareil. Lorsque vous l'éteignez, il continue de tourner pendant quelques secondes.
N'approchez jamais les doigts des lames du couteau broyeur.
Ne le nettoyez jamais avec les mains nues. Utilisez une brosse, ne saisissez le couteau broyeur que par la poignée en plastique.

Consigne importante :
Ne posez et retirez l'appareil de base qu'après que l'éminceur universel s'est immobilisé.

Conseils pour la mise au rebut

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Utilisation

Appareil de base

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires à fond.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation
- Montez l'accessoire voulu sur l'appareil de base puis faites-le encranter.
  Grand orifice = accessoires avec bague en plastique
- Branchez la fiche mâle dans une prise de courant.
- Versez les aliments dans un récipient à bords hauts.
- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'appareil sur la vitesse requise.
  Pour malaxer ou travailler brièvement avec l'éminceur universel, utilisez la position de marche momentanée **M**.
- Après le travail, ramenez l'interrupteur sur la position **«0»** puis libérez les accessoires par la touche de déverrouillage et retirez-les.

Remarque : éteignez toujours l'appareil de base avant de le retirer du produit à battre.

selon le modèle

Fouets

Pour battre de la crème Chantilly, des blancs d'œufs en neige et du lait (lait froid, à 8 °C maxi.).

Eminceur universel

Cet accessoire sert à broyer les herbes culinaires, les oignons, les fruits et légumes, la glace, le fromage dur et la viande (voir aussi les "Conseils pour émincer et broyer avec l'éminceur universel")

Attention :

Avant de broyer la viande, retirez-en les cartilages, les os et les tendons.

Cet éminceur universel ne convient pas pour moudre du café et broyer le raifort.

- Placez l'éminceur universel sur une surface de travail lisse et propre.
- Mettez le couteau broyeur en place.
- Versez l'aliment.
- Posez la coiffe sur l'éminceur puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle encrante audiblement.
- Posez l'appareil de base sur la coiffe puis appuyez fermement pendant le broyage.
- Branchez la fiche mâle dans une prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et l'éminceur universel, puis réglez l'interrupteur sur la position **3** ou **M**.
- Après le travail, ramenez l'interrupteur sur **«0»** puis appuyez sur la touche de déverrouillage

Après le travail / Nettoyage

Attention :

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le mettez jamais au lave-vaisselle.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil avec un essuie-tout humide puis avec un chiffon sec.
- Mettez les accessoires au lave-vaisselle ou nettoyez-les avec une brosse sous l'eau du robinet.

Remarque : lorsque vous émincez du chou rouge, les pièces en plastique changent de teinte. Quelques gouttes d'huile alimentaire suffiront à supprimer cette coloration.

Nettoyage de l'éminceur universel

Attention :

Ne plongez jamais la coiffe de l'éminceur universel dans l'eau, ne la lavez jamais au lave-vaisselle.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez la coiffe en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la de l'éminceur universel.
- Saisissez le couteau broyeur par sa poignée en plastique puis extrayez-le.
- L'éminceur universel et le couteau broyeur vont parfaitement au lave-vaisselle. N'essuyez la coiffe qu'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 pour émincer et broyer avec l'éminceur universel

	Quantité maximale	**Préparation**	**Temps (secondes)**
Persil	1 bouquet	Enlever les tiges	10–20
Oignons	100 g	Couper en quarts	5–10
Aliments pour bébé	175 g	Cuire et couper en dés	10–20
Fromage mi-dur (gruyère par ex.)	200 g	Refroidir (au 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
Fruits secs (⅓ de figues, ⅔ de prunes)	300 g	Dénoyauter	10

Quest'apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali.
Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli.
Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.
Consegnare insieme le istruzioni per l'uso, se si cede l'apparecchio a terzi.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

1 Interruttore a 3 gradi
per accendere e spegnere l'apparecchio
e per regolare la velocità di rotazione,
in alcuni modelli
funzionamento «pulse» – massimo numero di giri
tirare indietro e mantenere tirato

2 Pulsante di sblocco
per disinnestare gli utensili

3 Aperture per applicare gli utensili

4 Avvolgicavo

5 Utensili
a fruste
b braccio impastatore
in alcuni modelli
c setaccio
d accessorio passatutto
e frusta per montare
f bicchiere

in alcuni modelli

Tritatutto universale

Figura 6a

a bicchiere

b coperchio

c lame sminuzzatrici

d adattatore
Mettere l'adattatore sul bicchiere e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
Per conservare gli alimenti lavorati, applicare il coperchio al bicchiere.

in alcuni modelli

Accessorio passatutto con setaccio

Figura 6b

a bicchiere

b coperchio

f setaccio

e accessorio passatutto
Applicare il setaccio al bicchiere (se compreso nel set) e ruotarlo in senso orario, finché non si sente lo scatto d'arresto. Usare l'accessorio passatutto solo al grado **1**.
Per conservare gli alimenti lavorati, applicare il coperchio al bicchiere.

Istruzioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scarica elettrica!
Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione.
Usare solo se il cavo d'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 dall'apparecchio ed in caso di guasto.
Tenere il cavo d'alimentazione lontano da spigoli vivi e da superfici molto calde.
Le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti, perché così è possibile evitare pericoli.
Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto.
Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi. Durante la lavorazione dai liquidi possono uscire spruzzi.
Non immergere l'apparecchio in liquidi.
In caso d'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio resta inserito.

⚠ Pericolo di ferite!
Sostituire l'utensile solo quando l'apparecchio è fermo – dopo averlo spento, l'apparecchio continua brevemente a girare per inerzia.
Non afferrare la lame nel tritatutto universale.
Non pulire mai le lame sminuzzatrici a mani nude. Usare una spazzola. Afferrare le lame solo dall'impugnatura di plastica.

Importante!
Applicare e smontare l'apparecchio base solo quando il tritatutto universale è fermo.

Avvertenze per la rottamazione

Chiedere informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione al proprio rivenditore specializzato oppure alla propria amministrazione comunale.

Uso

Apparecchio base

Al primo uso pulire l'apparecchio e gli utensili.
- Svolgere completamente il cavo d'alimentazione.
- Inserire ed innestare nell'apparecchio l'utensile desiderato.
  Apertura grande = utensile con anello di plastica
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti in un bicchiere alto.
- Usare il grado «pulse» **M** per agitare oppure per lavorare brevemente con il tritatutto universale.
- Dopo il lavoro, spostare l'interruttore su **«0»**, sbloccare gli utensili con il pulsante di sblocco ed estrarli.

Avvertenza: spegnere sempre l'apparecchio, prima di estrarlo dall'alimento lavorato.

in alcuni modelli

Frusta per montare

Per montare la panna, albume d'uovo e schiuma di latte (latte freddo, max 8 °C)

Tritatutto universale

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

Attenzione!

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

- Disporre il tritatutto universale su una superficie liscia e pulita.
- Applicare le lame sminuzzatrici.
- Introdurre gli alimenti.
- Mettere l'adattatore sul tritatutto universale e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'innesto.
- Inserire l'apparecchio base sull'adattatore e premerlo con forza durante il funzionamento.
- Inserire la spina d'alimentazione.
- Mantenendo ben fermi l'apparecchio base ed il tritatutto universale, disporre l'interruttore sul grado **3** oppure su **M**.
- Dopo il lavoro disporre l'interruttore su «**0**» e premere il pulsante di sblocco.

Dopo l'uso / Pulizia

Attenzione!

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

- Estrarre la spina d'alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido ed infine asciugarlo con un panno asciutto.
- Lavare gli utensili in lavastoviglie oppure con una spazzola sotto acqua corrente.

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

Pulire il tritatutto universale

Attenzione!

Non immergere mai l'adattatore del tritatutto universale nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e separarlo dal tritatutto universale.
- Afferrare le lame sminuzzatrici dall'impugnatura di plastica ed estrarle.
- Il tritatutto universale 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 tritatutto universale

	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
Frutta secca (⅓ fichi, ⅔ prugne)	300 g	snocciolare	10

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.
Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. In deze gebruiksaanwijzing worden verschillende modellen beschreven.
De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.
Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Basisapparaat

1 Driestandenschakelaar
Voor het in- en uitschakelen van het apparaat en het wijzigen van de werksnelheid.
bij sommige modellen
momentschakeling = hoogste toerental
naar achteren trekken en vasthouden

2 Ontgrendelknop
Voor het verwijderen van de hulpstukken

3 Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken

4 Snoerhouder

5 Hulpstukken
a Garde
b Kneedhaak
bij sommige modellen
c Zeef
d Zeefstaaf
e Eiwitklopper
f Beker

bij sommige modellen
Allessnijder
Afb. 6a

a Beker

b Deksel

c Fijnsnijmes

d Opzetstuk
Het opzetstuk op de beker plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
Deksel op de beker doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

bij sommige modellen
Zeefstaaf met zeefopzetstuk
Afb. 6b

a Beker

b Deksel

f Zeef

e Zeefstaaf
Zeef op de beker plaatsen (indien meegeleverd) en met de klok mee draaien tot hij hoorbaar vastklikt. Zeefstaaf alleen gebruiken op stand **1**.
Deksel op de beker doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ ***Gevaar voor elektrische schok!***
Het apparaat uitsluitend volgens de gegevens op het typeplaatje op het stopcontact aansluiten en gebruiken.
Het apparaat niet aansluiten indien het aansluitsnoer of het apparaat beschadigd is.
Kinderen uit de buurt van het apparaat houden.
Na gebruik, voor het reinigen, wanneer u het vertrek verlaat of bij storingen de netstekker altijd uit het stopcontact trekken.
Het aansluitsnoer mag niet vlak langs hete onderdelen of scherpe randen lopen.
Het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer en/of reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een deskundige, om gevaren te vermijden.
Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken en niet onbelast laten lopen.
Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren.
Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.
Het apparaat niet in water dompelen.
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld.

⚠ ***Verwondingsgevaar!***
Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat - na het uitschakelen blijft het apparaat nog even lopen.
Nooit in de messen van de allessnijder grijpen.
Fijnsnijmessen nooit met blote handen vastpakken.
Een borstel gebruiken. Fijnsnijmes alleen bij de kunststof handgreep vastpakken.

Belangrijk!
Het basisapparaat alleen aanbrengen en verwijderen wanneer de allessnijder stilstaat.

Recycling van de verpakking en van het oude apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of gemeente om actuele informatie over recycling.

Bedienen

Basisapparaat

Het apparaat en de hulpstukken reinigen voordat u ze voor het eerst gebruikt.
- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Het gewenste hulpstuk op het basisapparaat plaatsen en laten vastklikken.
  Grote opening = hulpstukken met kunststof ring
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in een hoge beker doen.
- Hulpstuk in de beker steken en het apparaat op de gewenste stand schakelen.
  Momentstand **M** gebruiken voor omroeren of voor kortstondig werken met de allessnijder.
- Na afloop de schakelaar op **„0"** zetten. Het hulpstuk losmaken met de ontgrendelknop en verwijderen.

N.B.: Het basisapparaat altijd uitschakelen voordat u het uit de beker haalt.

bij sommige modellen
Eiwitklopper
Voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (koude melk, max. 8 °C).

Allessnijder

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

Attentie!

Kraakbeen, botten en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

De allessnijder is niet geschikt voor het malen van koffiebonen en het fijnsnijden van rammenas.

- Allessnijder op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Fijnsnijmes aanbrengen.
- Levensmiddel toevoegen.
- Opzetstuk op de allessnijder 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 allessnijder vasthouden en op stand **3** of **M** schakelen.
- Na afloop de schakelaar op **„0"** zetten en op de ontgrendelknop drukken.

Na het gebruik/reinigen

Attentie!

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

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat afvegen met een vochtige doek en daarna droogwrijven.
- Hulpstuk reinigen in de afwasautomaat of met een borstel en stromend water.

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

Allessnijder reinigen

Attentie!

Het opzetstuk van de allessnijder niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de allessnijder verwijderen.
- Fijnsnijmes vastpakken aan de kunststof handgreep en verwijderen.
- Allessnijder 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 allessnijder

	Max. hoeveelheid	Voorbereiding	Tijd (seconden)
peterselie	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
gedroogd fruit (⅓ vijgen, ⅔ pruimen)	300 g	ontpitten	10

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.
Opbevar venligst brugsanvisningen.
Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.

Grundmodel

1 3-trins-kontakt
Med denne kontakt tændes og slukkes maskinen og tilpasses arbejdshastigheden.
ikke alle modeller
Momentfunktion = højeste hastighed
Trækkes bagud og holdes fast

2 Låseknap
Redskabet tages af

3 Åbninger til isætning af redskabet

4 Ledningsopvikling

5 Redskab
a Piskeris
b Dejkrog
ikke alle modeller
c Purersi
d Purerstav
e Piskeris
f Bæger

ikke alle modeller

Minihakker

Billede 6a

a Bæger

b Låg

c Hakkerkniv

d Påsats
Sæt påsatsen på bægeret og drej den mod højre indtil stop.
Sæt låget på bægeret, hvis fødevarerne skal opbevares i bægeret.

ikke alle modeller

Purerstav med purerpåsats

Billede 6b

a Bæger

b Låg

f Si

e Purerstav
Sæt sien på bægeret (hvis den følger med sættet) og drej den mod højre indtil stop. Purerstav må kun benyttes i trin **1**.
Sæt låget på bægeret, hvis fødevarerne skal opbevares i bægeret.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for stød!
Apparatet må kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet.
Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.
Sørg for at holde børn væk fra apparatet.
Efter brugen, 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 apparatet. Benyt ikke apparatet i tomgang.
Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør.
Rør varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet.
Dyp ikke apparatet i væske.
Apparatet er tændt, også selv om strømmen skulle svigte.

⚠ Fare for kvæstelser!
Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb).
Stik aldrig hånden ind i knivene i minihakkeren. Berør aldrig 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!
Grundmodellen må kun sættes på og tages af, når minihakkerne står stille.

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

Grundmodel

Apparat og redskaber skal rengøres grundigt før ibrugtagning første gang.
- Træk hele ledningen ud.
- Sæt det ønskede redskab på grundmodellen og tryk det rigtigt fast.
  Stor åbning = redskab med plastring.
- Sæt stikket i.
- Kom de ønskede fødevarer i et højt bæger.
- Stik redskabet ned i bægeret og stil apparatet på det ønskede trin. Brug momenttrin **M** til omrøring eller kort hakning med minihakkeren.
- Når arbejdet er færdigt, stilles kontakten på „**0**", og redskabet løsnes med låseknappen og tages af.

Bemærk: Grundmodellen skal altid være slukket, før den tages op af fødevarerne.

ikke alle modeller

Piskeris

Benyttes til at lave flødeskum, piske æggehvider og lave milkshake (kold mælk, maks. 8 °C).

Minihakker

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

OBS!

Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener. Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod.

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade.
- Indstil knivene.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen på minihakkeren og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen og tryk fast mod den under hakkearbejdet.
- Sæt stikket i.
- Hold godt fast i motorenheden og minihakkeren og stil den på trin **3** eller **M**.
- Når arbejdet er færdigt: Stil kontakten på „**0**” og tryk på låseknappen.

Efter arbejdet/rengøring

OBS!

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

- Træk stikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskabet i opvaskemaskinen eller rengør det med en børste under rindende vand.

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

Rengøring af minihakker

OBS!!

*Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i vand og sæt den aldrig i opvaske*maskinen.

- Træk stikket ud.
- Drej påsatsen 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. Påsatsen 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	Stænglerne fjernes.	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
Tørret frugt (⅓ figner, ⅔ blommer)	300 g	Kernerne fjernes	10

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.
Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

Basismaskin

1 3-trinns bryter
Bryter for start og stopp av maskinen og tilpasning av arbeidshastigheten.
Ved noen modeller :
Momentkopling = høyeste turtall
Trekk bryteren bakover og hold den fast

2 Frigjøringsknapp
For løsgjøring av utstyr

3 Åpninger for påsetting av utstyr

4 Kabeloppvikling

5 Verktøy
a Visper
b Eltekrok
ved noen modeller
c Mosekopp / sil
d Mosestav
e Visp
f Beger

ved noen modeller

Universalkutter

bilde 6a

a Beger

b Lokk

c Kutterkniv

d Påsats
Sett påsatsen på begeret og drei den i klokkens retning til den smekker på.
Sett lokket for oppbevaring av bearbeidede ting oppå begeret

ved noen modeller

Mosestav med mosekopp / sil

bilde 6b

a Beger

b Lokk

f Mosekopp / sil

e Mosestav
Sett silen på begeret (dersom den er vedlagt) og drei i klokkens retning til den smekker på. Mosestaven må kun brukes på trinn **1**.
Sett lokket for oppbevaring av bearbeidede ting oppå begeret.

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, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.
Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter og varme ting.
Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.
Ikke bruk maskinen dersom du har våte hender og ikke la den gå på tomgang.
Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør.
Vær forsiktig med å bearbeide varme væsker. Væskene kan sprute under arbeidet.
Ikke dypp maskinen ned i vann.
Dersom strømmen blir borte, forblir maskinen innkoplet.

⚠ Fare for skade!
Tilbehør og verktøy må kun skiftes når maskinen er slått av - maskinen går i kort tid også etter at den er slått av. Ikke grip inn i knivene på universalkutteren.
Kutteknivene må ikke rengjøres med bare hender. Bruk en børste. Kutteknivene å kun holdes i plastikkhåndtaket.

Viktig!
Basismaskinen må kun tas av og settes på når universalkutteren står stille.

Anvisninger for kasting av gammel maskin

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

Betjening

Basismaskinen

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk.
- Trekk kabelen helt ut.
- Det ønskede verktøyet settes på basismaskinen.
  Stor åpning = verktøy med kunststoffring
- Sett in støpselet.
- Fyll på ingredienser i begeret.
- Sett verktøyet ned i begeret og sett maskinen på ønsket trinn.
  Bruk momentkoplingen **M** for omrøring eller korttidsarbeid med universalkutteren.
- Etter arbeidet settes bryteren på **"0"** og verktøyet løsnes og tas av med frigjøringsknappen.

Henvisning: Basismaskinen må alltid slås av før den blir tatt ut av miksebegeret.

ved noen modeller:

Visp

For å vispe kremfløte, stiv eggehvite og milkshake (kald melk, max. 8 °C).

Universalkutter

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

Obs!

Før hakking av kjøtt, må brusk, ben og sener først fjernes. Universalkutteren er ikke egnet for maling av kaffebønner eller lignende.

- Sett universalkutteren på et glatt, rent underlag.
- Sett inn kuttekniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på universalkutteren og drei i klokkens retning inntil du hører at den smekker på.
- Sett basismaskinen oppå påsatsen og hold den fast under kuttingen.
- Sett støpselet inn.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og slå på trinn **3** eller **M**.
- Etter arbeidet slås bryteren på "**0**" og frigjøringstasten trykkes.

Etter arbeidet / rengjøring

Obs!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Støpselet trekkes ut.
- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og må deretter tørkes
- Verktøyet kan vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres under rennende vann med en børste.

Tips: Ved arbeid med rødkål og lignende kan det være at kunststoffdelene får misfarge. Denne misfargingen kan lett fjernes igjen med et par dråper matolje.

Rengjøring av universalkutteren

Obs!

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Trekk ut støpselet
- Drei påsatsen imot klokkens retning og ta den av universalkutteren
- Ta i kuttekniven ved plastikhåndtaket og ta den ut.
- Universalkutteren og kuttekniven kan 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 garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

Tips for kutting med universalkutteren

	Største mengde	Forberedelse	Tid (sek.)
Persille	1 bundt	fjern stilken	10–20
Løk	100 g	deles i fire båter	5–10
Babykost	175 g	kokes og skjæres i båter	10–20
Middels hard ost (f. eks. sveitserost)	200 g	kjøles (i kjøleskap)	10
Hard ost	100 g	skjæres i 1 cm store biter	20–30
Tørt brød	150 g	skjæres i stykke	15–20
Kjøtt	200 g	skjæres i 1 cm store biter	15–25
Tørket frukt (⅓ fiken, ⅔ plommer)	300 g	fjern steinen	10

Denna produkt är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.
Använd vispen för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Denna bruksanvisning gäller för flera modeller av vispen.
Spara bruksanvisningen. Låt den följa med vispen vid ett ev. ägarbyte.

Beskrivning av vispen

Var vänlig vik ut uppslaget med bilder på vispen.

Motordelen

1 Strömbrytare med 3 hastigheter
För att starta och stänga av vispen samt variera hastigheten
Dessutom finns det på vissa modeller:
Momentläge = högsta varvtalet
dra då strömbrytaren bakåt och håll fast den i det läget

2 Knapp
med vilken tillbehören lossas

3 Hål där tillbehören sätts fast

4 Så rullas sladden runt vispen för förvaring

5 Tillbehör
a Vispar
b Degkrokar
Finns dessutom på vissa modeller:
c Passersil
d Passerstav
e Ballongvisp
f Bägare

Medföljer vissa modeller:

Minihackare

Bild 6a

a Bägare

b Lock

c Kniv

d Överdel
Sätt överdelen på bägaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket på.

Medföljer vissa modeller:

Passerstav och passerinsats

Bild 6b

a Bägare

b Lock

f Sil

e Passerstav
Sätt silen på bägaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar. Passerstaven får bara köras i hastighet **1**.
Bearbetade livsmedel kan förvaras i bägaren med locket på.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar!
Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på vispens typskylt. Vispen får inte användas om den eller sladden är skadad.
Låt inte barn ensamma använda vispen. Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.
Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt vispen, 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 vispen, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor.
Ta inte i vispen med våta händer och låt inte vispen gå på tomgång.
Använd endast originaltillbehör.
Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker.
Doppa aldrig vispens motordel i vatten.
Efter ett ev. strömavbrott fortsätter vispen automatiskt.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig!
Stäng alltid av vispen när du vill byta tillbehör – observera att tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan vispen stängts av.
Ta aldrig i minihackarens knivar med händerna. Använd en borste för att rengöra dem. Ta alltid kniven till minihackaren i skaftet.

Viktigt!
Minihackaren måste vara avstängd när den sätts fast på resp. lossas från vispens motordel.

Förpackningsmaterialet och ev. gammal visp

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

Montering och start

Motordelen

Torka ren motordelen med fuktig duk och diska tillbehören grundligt före första användningen. *Doppa aldrig motordelen i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin.*
- Rulla ut sladden helt och hållet.
- Sätt in önskat tillbehör i hålen på motordelen.
  Tryck fast dem ordentligt.
  Tillbehör med plastring runt skaftet ska sättas fast i det större hålet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Lägg livsmedlet i ett högt kärl.
- Placera tillbehören i kärlet och ställ in önskad hastighet med strömbrytaren.
  Använd momentläge **M** om vispen bara ska vara igång en kort stund och när minihackaren används.
- När arbetet är färdigt: Skjut strömbrytaren till läge **"0"** och lossa tillbehören genom att trycka på knappen enligt bild 2.

Obs! Stäng alltid av motordelen innan tillbehöret lyfts upp ur det som blandas/vispas etc.

Medföljer vissa modeller:

Ballongvisp

För att vispa grädde, äggvita och mjölkskum (kall mjölk, max. 8 °C).

Minihackaren

För att finfördela örter, frukter, grönsaker, is, hårdost och kött (se även tabellen nedan för tips). Även lämplig att finfördela och blanda örtsåser, som pesto- och gravlaxsås m.m.

Obs!

Ta alltid först bort ben, brosk och senor från kött. Minihackaren är inte lämplig att finfördela kaffebönor eller pepparrot med.

- Ställ minihackaren på en ren och plan arbetsyta.
- Sätt försiktigt kniven i bägarens botten.
- Lägg livsmedlet i bägaren.
- Sätt överdelen på bägaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt motordelen till elvispen på överdelen och tryck den mot minihackaren under arbetet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast minihackaren med ena handen och starta elvispen med den andra. Ställ in hastighet **3** eller momentläge **M**.
- När arbetet är färdigt: Skjut strömbrytaren till läge "**0**" och lossa minihackaren genom att trycka på knappen enligt bild 2.

Efter arbetet / Rengöring

Obs!

Doppa aldrig motordelen i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motordelen med en fuktig duk och torka därefter torrt.
- Tillbehören kan rengöras i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

Tips: Missfärgningar på plastdetaljer från t.ex. morötter och rödkål kan avlägsnas genom att gnugga dem med några droppar matolja.

Rengöring av minihackaren

Obs!

Doppa aldrig överdelen till minihackaren i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid överdelen moturs och lyft av den från minihackaren.
- Fatta kniven i skaftet och lyft ut den.
- Bägaren och kniven kan rengöras i diskmaskin. Överdelen får endast torkas av med en fuktig duk. Den får varken spolas eller doppas ner i vatten.

Konsumentbestämmelser

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

Rätt till ändringar förbehålles.

Tips om vad som kan finfördelas med minihackaren

	Max. mängd	**Förberedelser**	**Bearbetningstid (i sekunder)**
persilja	1 knippa	ta bort stjälkarna	10–20
gul lök	100 g	delas i fyra bitar	5–10
barnmat	175 g	kokas och tärnas först	10–20
medelhård ost (t.ex. Emmentaler)	200 g	ställ den först svalt (i kylskåpet)	10
hårdost	100 g	skär i 1 cm stora tärningar	20–30
torrt bröd	150 g	skär i mindre bitar	15–20
kött	200 g	skär i 1 cm stora tärningar	15–25
torkad frukt (⅓ fikon. ⅔ plommon)	300 g	ta bort kärnorna	10

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

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Peruslaite

1 Kytkin - 3 nopeutta
Tästä laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta ja valitaan käyttönopeus.
joissakin malleissa myös
pitoasento = suurin kierrosnopeus
vedä kytkin taakse ja pidä tässä asennossa

2 Avaamispainike
Työvälineiden irrottamiseen.

3 Aukot työvälineiden kiinnittämiseen

4 Johdon säilytys

5 Työvälineet
a Vispilät
b Taikinakoukut
joissakin malleissa myös
c Sosesiivilä
d Sosesauva
e Pallovispilä
f Kulho

joissakin malleissa myös

Pienoissilppuri

Kuva 6a

a Kulho

b Kansi

c Hienonnusterä

d Yläosa
Aseta yläosa kulhon päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

joissakin malleissa myös

Sosesauva ja sosesiivilä

Kuva 6b

a Kulho

b Kansi

f Siivilä

e Sosesauva
Aseta siivilä kulhon päälle (jos setin mukana) ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
Käytä sosesauvaa vain nopeudella **1**.
Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa soseutettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara!
Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.
Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.
Pidä laite 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 liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike vahinkojen välttämiseksi.
Älä käytä laitetta märillä käsillä tai tyhjäkäynnillä.
Käytä laitetta vain yhdessä alkuperäisvarusteiden kanssa.
Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana.
Laite ei kytkeydy pois päältä sähkökatkon aikana.

⚠ Loukkaantumisvaara!
Vaihda työväline vain laitteen ollessa pysähdyksissä - kun laite kytketään pois toiminnasta, se käy vielä jonkin aikaa.
Älä tartu pienoissilppuriin kiinnitettyyn terään.
Älä puhdista hienonnusterää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.
Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!
Aseta peruslaite paikoilleen ja ota se pois vain pienoissilppurin ollessa pysähdyksissä.

Hävittämisohjeita

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyjäliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käyttö

Peruslaite

Puhdista laite ja työvälineet ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kelaa johto kokonaan auki.
- Aseta haluamasi työväline peruslaitteeseen niin, että se lukittuu paikoilleen.
  Suurempi kiinnitysaukko = muovirenkaalla varustetut työvälineet
- Laita verkkopistoke pistorasiaan.
- Pane elintarvikkeet korkeareunaiseen kulhoon.
- Työnnä työvälineet kulhoon ja valitse haluamasi nopeus. Valitse pitoasento **M** sekoittamiseen tai pienoissilppurin lyhytaikaiseen käyttämiseen.
- Aseta kytkin käytön jälkeen heti asentoon **»0«** ja avaa työvälineen lukitus avaamispainikkeella ja poista työväline.

Ohje: Kytke peruslaite aina pois toiminnasta, ennen kuin nostat sen pois sekoitetuista aineksista.

joissakin malleissa myös

Pallovispilä

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C).

Pienoissilppuri

Hienontaa yrtit, sipulit, hedelmät/marjat, kasvikset, jäätelön, kovan juuston ja lihan (katso myös »Ohjeita hienontamiseen pienoissilppurilla«)

Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet. Pienoissilppuri ei sovellu kahvinpapujen ja retikan hienontamiseen.

- Aseta pienoissilppuri sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä hienonnusterä.
- Täytä elintarvikkeet.
- Kiinnitä yläosa pienoissilppurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Kiinnitä peruslaite yläosaan ja paina yläosaa vasten hienontamisen aikana.
- Pane verkkopistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja pienoissilppurista ja aseta kytkin asentoon **3** tai **M**.
- Aseta kytkin käytön jälkeen asentoon **»0«** ja paina avaamispainiketta.

Käytön/puhdistuksen jälkeen

Huom.!

Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Pese työväline astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.

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

Pienoissilppurin puhdistus

Huom.!

Älä upota pienoissilppurin yläosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota pienoissilppurista.
- Tartu hienonnusterään sen muovikahvasta ja ota pois paikoiltaan.
- Pienoissilppurin 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.

Ohjeita hienontamiseen pienoissilppurilla

	Maksimimäärä	**Valmistelut**	**Käyttöaika (sekunneissa)**
Persilja	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
Kuivatetut hedelmät (⅓ viikunoita, ⅔ luumuja)	300 g	poista siemenet	10

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.
Guarde las instrucciones de uso del aparato para una posible consulta posterior entregándolas, en su caso, al próximo propietario.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

Unidad básica de la batidora

1 Mando con tres posiciones de trabajo
Para conectar y desconectar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.
En algunos modelos
Accionamiento momentáneo
(permite trabajar con el máximo número de revoluciones). desplazar el mando hacia atrás y mantenerlo accionado con la mano

2 Tecla de desbloqueo
Para retirar los accesorios o varillas acoplados

3 Bocas para introducir las varillas o accesorios

4 Recogecables

5 Accesorios
a Varillas mezcladoras
b Garfios amasadores
En algunos modelos:
c Cesto tamizador
d Varilla para hacer puré
e Varilla batidora
f Recipiente de mezcla

En algunos modelos:

Accesorio picador universal

Figura 6a

a Vaso

b Tapa

c Cuchilla picadora

d Adaptador
Montar el adaptador en el vaso del accesorio picador; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que enclave de modo audible.
Para guardar los alimentos ya procesados, colocar la tapa en el recipiente (vaso).

En algunos modelos:

Varilla para hacer puré con adaptador

Figura 6b

a Vaso

b Tapa

f Tamiz

e Varilla para hacer puré
Montar el tamiz en el vaso (en caso de estar incluido en el equipo del aparato); girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que enclave de modo audible. Utilizar la varilla para hacer puré sólo en la posición de trabajo «**1**».

Para guardar los alimentos ya procesados, colocar la tapa en el recipiente (vaso).

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 superficies calientes o cantos cortantes.
Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.
No accionar o manipular el aparato con las manos húmedas ni hacerlo funcionar en vacío.
Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante.
Prestar suma atención al elaborar o trabajar con líquidos calientes.
¡No sumergir la unidad básica en el agua!
El aparato permanece conectado en caso de cortes del suministro de corriente.

⚠ ¡Peligro de lesiones!
Cambiar los accesorios sólo con el aparato parado - ¡El aparato continúa funcionando unos instantes tras desconectarlo!
No introducir nunca las manos en el recipiente del accesorio picador ni tocar nunca con las manos la cuchilla.
No limpiar nunca la cuchilla del accesorio picador directamente con las manos.
Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.
Sujetar la cuchilla siempre por el asidero de plástico que incorpora.

¡Importante!
Montar la unidad básica en el accesorio picador universal o desmontarla del mismo sólo estando el accesorio picador 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

Unidad básica de la batidora

Limpiar el aparato y los accesorios a fondo antes de la puesta en marcha inicial.
- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato
- Montar y hacer enclavar el accesorio que se desea utilizar en la unidad básica.
  Boca grande = Accesorios con anillo de plástico
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos en un recipiente o vaso hondo.

- Introducir los accesorios en el recipiente y seleccionar en el aparato la posición de trabajo deseada.
  Utilizar el accionamiento momentáneo «**M**» para mezclar los alimentos o para trabajar brevemente con el accesorio picador.
- Tras concluir el trabajo, colocar el mando en la posición «**0**» y retirar los accesorios del aparato pulsando a tal efecto la tecla de desbloqueo.

Advertencia: Desconectar siempre la unidad básica antes de retirarla o extraerla del recipiente en donde se están elaborando los alimentos.

En algunos modelos:

Varilla batidora

Para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir leche (leche fría, máx. 8 °C).

Accesorio picador universal

Para picar hierbas finas, cebollas, fruta, verdura, hielo, queso duro y carne (véase también a este respecto el apartado «Consejos prácticos para usar el accesorio picador universal».

¡Atención!

Antes de picar la carne, eliminar los cartílagos, huesos y tendones.

¡El accesorio picador universal no es adecuado para moler granos de café ni picar rábanos o nabos!

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia.
- Montar la cuchilla en su emplazamiento.
- Incorporar los alimentos que se desean picar.
- Montar el adaptador sobre el accesorio picador universal; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que enclave de manera audible.
- Montar la unidad básica sobre el adaptador y encajarla; presionarla firmemente durante el picado.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente
- Sujetar firmemente la unidad básica y el accesorio picador; seleccionar las posiciones de trabajo «**3**» o «**M**».
- Tras concluir el trabajo con la máquina, colocar el mando en la posición «**0**» y pulsar la tecla de desbloqueo.

Tras concluir el trabajo / Limpieza

¡Atención!

¡No sumergir la unidad básica en el agua ni lavarla en el lavavajillas!

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. Secar inmediatamente la unidad básica con un paño.
- Lavar las herramientas (accesorios) en el lavavajillas o con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.

Advertencia: Al picar 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 ni lavarlo en el lavavajillas!

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asidero de plástico y extraerla de su emplazamiento.
- El accesorio picador y la cuchilla son apropiados para el lavado en el lavavajillas. Repasar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Garantía

Para este aparato rigen las condiciones de garantía establecidas por las correspondientes Sociedades Nacionales. Éstas 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 usar el accesorio picador universal

	Máx. cantidad admisible	**Forma de preparar**	**Duración, en segundos**
Perejil	1 manojo	quitar los tallos	10–20
Cebollas	100 gramos	cortar en cuatro trozos	5–10
Alimentos para bebés	175 gramos	hervir y cortar en dados	10–20
Queso semiduro (por ejemplo Emmental)	200 gramos	conservar fresco (en el frigorífico)	10
Queso duro	100 gramos	cortar en dados de aprox. 1 cm	20–30
Pan duro	150 gramos	cortar en trozos	15–20
Carne	200 gramos	cortar en dados de aprox. 1 cm	15–25
Frutas secas (⅓ higos, ⅔ ciruelas)	300 gramos	quitar las pepitas o deshuesar	10

Este aparelho foi concebido para utilização no lar e não para fins industriais.
Utilizar o aparelho só para tratar as quantidades e tempos normais nos lares.
Guarde estas instruções de serviço em lugar seguro.
Caso o aparelho passe para outro proprietário, deverá entregar-lhe estas instruções de serviço.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as figuras

Aparelho base

1 Interruptor com 3 fases
Para ligar e desligar o aparelho e ajuste da velocidade de trabalho, em alguns modelos,
Ligação momentânea = rotação máxima
puxar para trás e prender

2 Tecla de destravamento
para desmontar os acessórios

3 Aberturas para aplicação do acessórios

4 Enrolamento do cabo

5 Acessórios
a Varas para massas leves
b Varas para massas pesadas
em alguns modelos
c Passador
d Varinha para purés
e Batedeira para claras
f Copo

em alguns modelos
Triturador universal
Fig. 6a

a Copo

b Tampa

c Lâminas trituradoras

d Peça adaptável
Colocar a peça adaptável sobre o copo e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o ruído do seu encaixe.
Colocar a tampa no copo, para guardar os alimentos já trabalhados.

em alguns modelos
Varinha para purés com peça adaptável para passar
Fig. 6b

a Copo

b Tampa

f Passador

e Varinha para purés
Colocar o passador no copo (caso faça parte do conjunto) e rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o ruído do seu encaixe. Utilizar a varinha para purés somente na fase **1**.
Colocar no copo a tampa para guardar os alimentos já trabalhados.

Indicações sobre segurança

⚠ ***Perigo de choques eléctricos***
Ligar e utilizar o aparelho somente de conformidade com as indicações constantes da chapa de características.
Ligar e utilizar o aparelho somente, se este e o cabo de alimentação não apresentarem quaisquer danos.
Manter as crianças afastadas do aparelho.
Depois de cada utilização, retirar a ficha da tomada, assim como, também antes da limpeza, antes de abandonar o local de utilização e em caso de avaria.
O cabo de alimentação não deve estar localizado nas proximidades de arestas vivas nem de superfícies quentes.
Reparações no aparelho, como, p. ex., a substituição do cabo de alimentação danificado, só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos para, assim, se evitarem situações de perigo.
Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas nem o deixar em funcionamento em vazio.
Utilizar o aparelho somente com acessórios originais.
Cuidado ao trabalhar líquidos quentes. Os líquidos podem respingar durante a sua preparação.
Não mergulhar o aparelho em líquidos.
Em caso de falha de corrente, o aparelho mantém-se ligado.

⚠ ***Perigo de ferimentos***
Substituir os acessórios somente depois do aparelho estar completamente parado.
Depois de desligado, o aparelho ainda gira durante um breve período de tempo.
Nunca segurar o aparelho pelas lâminas do triturador universal com as mãos desprotegidas.
Utilizar uma escova. Segurar as lâminas do triturador somente pela péga de plástico.

Importante!
Montar e desmontar o aparelho base somente depois do triturador universal estar completamente parado.

Indicações sobre reciclagem

Informe-se junto do seu Agente especializado ou das entidades municipais sobre actuais processos de reciclagem

Utilização

Aparelho base
Antes da primeira utilização, limpar o aparelho e os acessórios.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação.
- Montar no aparelho base os acessórios desejados e encaixá-los correctamente
  Abertura grande = acessório com anel de plástico
- Ligar a ficha à tomada
- Colocar o alimento num copo alto
- Colocar o acessório no copo e ligar o aparelho para a fase pretendida.
  Utilizar a fase momentânea **M** para mexer ou para operações rápidas com o triturador universal.
- Depois do trabalho, colocar o interruptor na posição «**0**» e soltar os acessórios com a tecla de destravamento.

Indicação: Desligar o aparelho base, sempre antes do retirar do copo misturador.

no caso de alguns modelos
Batedeira de claras
Para bater natas, claras e espuma de leite (leite frio max. 8 °C.)

Triturador universal

Para triturar ervas aromáticas, cebola, fruta, legumes, gelo, queijo rijo e carne (ver também «Sugestões para triturar no triturador universal»)

Atenção!

Antes de triturar a carne, deverá retirar as cartilagens e os ossos.

O triturador universal não é aconselhado para moer café nem rabanetes.

- Colocar o triturador universal numa superfície lisa e limpa.
- Aplicar as lâminas de trituração.
- Colocar os alimentos.
- Colocar a peça adaptável no triturador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até se ouvir o ruído de encaixe.
- Montar o aparelho base na peça adaptável e pressionar bem durante a fase de trituração
- Ligar a ficha à tomada de corrente.
- Segurar bem o aparelho base com o triturador universal e ligá-lo para a fase **3** ou **M**.
- Depois do trabalho, colocar o interruptor na posição «**0**» e pressionar a tecla de destravamento.

Depois do trabalho / Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar o aparelho base em água nem o lavar na máquina de lavar loiça.

- Retirar a ficha da tomada
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, depois, secá-lo bem.
- Limpar os acessórios na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.

Nota: Na fase de tratamento, por exemplo, de couve roxa, podem aparecer colorações nas peças de plástico, as quais, podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpeza do triturador universal

Atenção!

Nunca mergulhar na água nem lavar na máquina de lavar louça a peça adaptável do triturador universal.

- Retirar a ficha da tomada
- Rodar a peça adaptável em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá – lo do triturador universal.
- Segurar as lâminas de corte pela péga de plástico e desmontá-las.
- O triturador universal e as lâminas de corte podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpar a peça adaptável 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.

Conselhos para triturar no triturador universal

	Quantidade máx.	Preparação	Tempo (seg.)
Salsa	1 molho	Retirar o punção	10–20
Cebolas	100 g	Quartos	5–10
Alimento para bebes	175 g	Cozer e cortar em cubos	10–20
Queijo meio rijo	200 g	Refrigerar	10
Queijo rijo	100 g	Cortar em cubos de 1 cm	20–30
Pão seco	150 g	Cortar em pedaços	15–20
Carne	200 g	Cortar em cubos de 1 cm	15–25
Frutos secos ⅓ figos ⅔ ameixas	300 g	Retirar o caroço	10

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τις ποσότητες και τους χρόνους που είναι συνήθεις στην οικιακή χρήση. Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.
Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης.
Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους, παρακαλείσθε να δώσετε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε να ξεδιπλώσετε τη σελίδα με τις εικόνες.

Βασική συσκευή

1 Διακόπτης 3 βαθμίδων
Για τη θέση της συσκευής εντός και εκτός λειτουργίας και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.
σε μερικά μοντέλα
Στιγμιαία λειτουργία = μέγιστος αριθμός στροφών τραβήξτε τον προς τα πίσω και κρατήστε τον

2 Πλήκτρο απασφάλισης
Για την αφαίρεση των εργαλείων

3 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων

4 Περιτύλιξη καλωδίου

5 Εργαλεία
a Εργαλείο ανάδευσης
b Εργαλείο ζυμώματος
σε μερικά μοντέλα
c Φίλτρο πολτού
d Ράβδος πολτοποίησης
e Χτυπητήρι
f Δοχείο ανάδευσης

σε μερικά μοντέλα

Κόπτης γενικής χρήσης

Εικόνα 6a

a Ποτήρι

b Καπάκι

c Μαχαίρι κοπής

d Προσάρτημα
Τοποθετήστε το προσάρτημα πάνω στο ποτήρι και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων επάνω στο ποτήρι.

σε μερικά μοντέλα

Ράβδος πολτοποίησης με προσάρτημα πολτοποίησης

Εικόνα 6b

a Ποτήρι

b Καπάκι

f Φίλτρο

e Ράβδος πολτοποίησης
Τοποθετήστε το φίλτρο πάνω στο ποτήρι (αν υπάρχει στο σετ) και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά. Χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης μόνο στη βαθμίδα **1**.
Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων επάνω στο ποτήρι.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και τη λειτουργείτε μόνον σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.
Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περίπτωση που αυτή ή το τροφοδοτικό καλώδιό της παρουσιάζουν βλάβη.
Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή
Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, προτού εγκαταλείψετε το δωμάτιο και σε περίπτωση βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.
Μη φέρετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες και θερμά μέρη.
Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αντικατάσταση του χαλασμένου τροφοδοτικού .
καλωδίου, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από την τεχνική υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας, επειδή έτσι μπορούν να αποφεύγονται οι κίνδυνοι..
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια και ούτε στο ρελαντί.
Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με γνήσια εξαρτήματα.
Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, γιατί μπορείτε να πιτσιλιστείτε.
Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η συσκευή συνεχίζει να δουλεύει για λίγο.
Μην πιάνετε ποτέ στα μαχαίρια μέσα στον κόπτη γενικής χρήσης.
Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι κοπής με γυμνά τα χέρια.
Χρησιμοποιείτε τη βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι κοπής μόνο στην πλαστική λαβή.

Σημαντικό!
Τοποθετείτε και αφαιρείτε τη βασική συσκευή μόνο με ακινητοποιημένον τον κόπτη γενικής χρήσης.

Υποδείξεις απόσυρσης

Σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε ν' απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική Αρχή της περιοχής σας.

Χειρισμός

Βασική συσκευή

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε τη συσκευή και τα εργαλεία.
- Ξετυλίξτε εντελώς το τροφοδοτικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
  Μεγάλο άνοιγμα = Εργαλεία με πλαστικό δακτύλιο
- Βάλτε το φις στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο ψηλό ποτήρι.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο ποτήρι και θέτετε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα στιγμιαίας λειτουργίας **M** για το ανακάτεμα ή για βραχύχρονη εργασία με τον κόπτη γενικής χρήσης.
- Μετά την εργασία γυρίστε τον διακόπτη στο **"0"** και λύστε και αφαιρέστε τα εργαλεία με το πλήκτρο απασφάλισης.

Υπόδειξη: Θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού τη βγάλετε από τα ανακατεμένα τρόφιμα.

σε μερικά μοντέλα

Χτυπητήρι

Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρού γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C).

Κόπτης γενικής χρήσης

Για το κόψιμο αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιών, φρούτων, λαχανικών, τη θραύση πάγου, το τρίψιμο σκληρού τυριού και το κόψιμο κρέατος σε κιμά (βλ. επίσης "Συμβουλές για την εργασία με τον κόπτη γενικής χρήσης").

Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος, αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.

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

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι κοπής.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα πάνω στον κόπτη γενικής χρήσης και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω στο προσάρτημα και κατά τη διάρκεια της εργασίας την πιέζετε γερά προς αυτό.
- Βάλτε το φις στην πρίζα.
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον κόπτη γενικής χρήσης γερά και θέτετε σε λειτουργία στη βαθμίδα **3** ή **M**.
- Μετά την εργασία γυρίστε τον διακόπτη στο "**0**" και πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης.

Μετά την εργασία / Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ σε νερό και μην την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια τρίψτε την με στεγνό πανί να στεγνώσει.
- Πλύντε το εργαλείο στο πλυντήριο ή με τη βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. κοκκινολάχανου τα πλαστικά μέρη παίρνουν κοκκινωπό χρώμα, το οποίο μπορείτε να το απομακρύνετε με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός κόπτη γενικής χρήσης

Προσοχή!

Μη βυθίσετε το προσάρτημα του κόπτη γενικής χρήσης σε νερό και μην το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Στρέψτε το προσάρτημα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από τον κόπτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι κοπής στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι κοπής πλένονται στο πλυντήριο. Το προσάρτημα σκουπίστε το μόνο με βρεγμένο 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.

Συμβουλές για την εργασία με τον κόπτη γενικής χρήσης

	Μέγιστη ποσότητα	**Προετοιμασία**	**Διάρκεια (δευτερόλεπτα)**
Μαϊντανός	1 ματσάκι	χωρίς τα κοτσάνια	10–20
Κρεμμύδια	100 g	κόψτε τα στα τέσσερα	5–10
Βρεφικές τροφές	175 g	βράστε τα τρόφιμα και κόψτε τα σε κύβους	10–20
Ημίσκληρο τυρί (π.χ. ένταμ)	200 g	κρύο (από το ψυγείο)	10
Σκληρό τυρί	100 g	κόψτε το σε κύβους μεγέθους 1 cm	20–30
Ξερό ψωμί	150 g	κόψτε το σε κομμάτια	15–20
Κρέας	200 g	κόψτε το σε κύβους μεγέθους 1 cm	15–25
Ξερά φρούτα (⅓ σύκα, ⅔ δαμάσκηνα)	300 g	χωρίς τα κουκούτσια	10

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir.
Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız. Kullanma kılavuzu, bir çok model için geçerlidir. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.
Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel Bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfayı iyice açınız.

Ana Cihaz

1 **3 kademeli ayar düğmesi**
Cihazı açıp kapatmak ve çalışma hızını işlenen besinlere göre ayarlamak için kullanılır.
Bazı modellerde
Moment devresi veya ayarı = Azami devir sayısı
Arkaya doğru çekip, sabit tutunuz

2 **Kilit düzenini açma düğmesi**
Cihaza takılan aletleri çıkarmak için kullanılır

3 **Aletleri** cihaza takma delikleri

4 **Kablo sarma düzeni**

5 **Aletler**
a Karıştırma teli
b Yoğurma kancası
Bazı modellerde
c Püreleme süzgeci
d Püreleme çubuğu
e Çırpma teli
f Bardak

Bazı modellerde
Üniversal doğrayıcı
Resim 6a

a Bardak

b Kapak

c Doğrama bıçağı

d Üst parça
Üst parçayı bardağın üzerine takıp, duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma istikametinde çeviriniz. İşlenmiş besinleri bardak içinde muhafaza etmek için, kapağı bardağın üzerine kapatınız.

Bazı modellerde
Püreleme üst parçası olan püreleme çubuğu
Resim 6b

a Bardak

b Kapak

f Süzgeci

e Püreleme çubuğu
Süzgeci bardağın (eğer püreleme setine dahil edilmişse) üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma istikametinde çeviriniz. Püreleme çubuğunu sadece **1** kademesinde kullanınız.
İşlenmiş besinleri bardak içinde muhafaza etmek için, kapağı bardağın üzerine kapatınız.

Güvenlik bilgileri

⚠ Cereyan çarpma tehlikesi!
Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde cereyan prizine bağlayıp çalıştırınız.
Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, cereyana bağlamayınız ve kullanmayınız.
Çocukları cihazdan uzak tutunuz.
Cihaz ile işiniz bittikten sonra, yani her kullanımdan sonra, cihazı temizlemeden önce, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda ve her hangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.
Elektrik kablosunu keskin kenarlardan ve sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
Her hangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler (örneğin arızalı bir kablonun değiştirilmesi) sadece yetkili servislerimizce yapılmalıdır.
Böylelikle muhtemel bir tehlike önlenmiş olur.
Cihaz ıslak eller ile kullanılmamalı ve rölantide çalıştırılmamalıdır.
Cihaz sadece orijinal aksesuarları ile kullanılmalıdır.
Cihaz ile sıcak besinler işlenmesi halinde dikkatli olunmalıdır. Sıvı malzemeler işlenirken sıçrayabilir.
Cihaz suya veya başka sıvıların için sokulmamalıdır.
Elektrik kesilmesi halinde cihaz açık kalır ve tekrar elektrik geldiğinde çalışmaya devam eder.

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Aksesuarları ve aletleri sadece cihaz çalışmaz durumdayken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra, belli bir süre daha hareket etmeye devam eder.
Kesinlikle üniversal doğrayıcının bıçaklarına müdahale etmeyiniz, elinizi yaklaştırmayınız.
Doğrama bıçaklarını kesinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz. Temizlemek için fırça kullanınız.
Doğrama bıçağını sadece plastik sapından tutunuz.

Önemli!
Universal doğrayıcıyı sadece ana cihaz kapalıyken takınız.

Giderme Bilgileri

Aktüel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Cihazın kullanılması

Ana cihaz
Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aletleri iyice temizleyiniz.
- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- İstediğiniz aleti ana cihaza takıp, yerine oturmasını sağlayınız.
  Büyük delik = Plastik halkalı kullanılan alet
- Elektrik fişini prize takınız.
- İşlenecek besinleri yüksek bir kabın içine doldurunuz.
- Kullanacağınız aleti kabın içine sokup, cihazı istediğiniz kademede çalıştırınız.
  Moment kademesi **M**, karıştırmak için veya üniversal doğrayıcı ile kısa bir süre çalışmak için kullanılmalıdır.
- İşiniz bittikten sonra, şalteri **"0"** konumuna ayarlayınız, kilit düzenini açma düğmesine basarak cihazdan çözünüz ve çıkarınız.

Not: Ana cihaz daima, cihaz veya alet işlenen besinin içinden çıkarılmadan önce kapatılmalıdır.

Bazı modellerde

Çırpma teli

Krema veya kremşanti, çırpılmış yumurta akı ve süt köpüğü (soğuk süt, azm. 8 °C) hazırlamak için kullanılır.

Üniversal doğrayıcı

Otsu baharatlar, soğan, sebze, buz, sert peynir ve et doğramak için kullanılır ("Üniversal doğrayıcı ile doğramak için yararlı bilgiler" bölümüne de bakınız).

Dikkat!

Et doğramaya başlamadan önce, kıkırdakları, kemikleri ve sinirleri etten ayırınız.

Üniversal doğrayıcı, çekirdek halinde kuru kahve ve bayır turpu (acıkök) doğramak veya çekmek (öğütmek) için uygun değildir.

- Üniversal doğrayıcıyı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Doğrama bıçaklarını takınız.
- Besinleri doldurunuz.
- Üst parçayı üniversal doğrayıcının üzerine takıp, duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma istikametinde çeviriniz.
- Ana cihazı üst parçanın üzerine takınız ve doğrama işlemi esnasında sıkıca üst parçaya doğru bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sıkıca tutunuz ve **3** veya **M** kademesine ayarlayıp çalıştırınız.
- İşiniz bittikte sonra, şalteri **"0"** konumuna ayarlayınız, kilit düzenini açma düğmesine basınız.

İşiniz bittikten sonra / Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

- Elektrik fişini prizden çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Kullanılmış aleti bulaşık makinesinde veya bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz.

Not: Örn. kırmızı lahana vs. gibi besinlerin işlenmesi esnasında, plastik parçalar kırmızımsı bir renk alır. Bu lekeleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizleyebilirsiniz.

Üniversal doğrayıcının temizlenmesi

Dikkat!

Üniversal doğrayıcının üst parçasını kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Elektrik fişini prizden çıkarınız.
- Üst parçayı saatin çalışma yönünün tersine çevirerek, üniversal doğrayıcıdan çıkarınız.
- Doğrama bıçağını sapından tutunuz ve dışarı çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcı ve doğrama bıçakları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Üst parça ise sadece nemli bir bez ile silinmelidir.

Garanti

Bu cihaz için, yutdışındaki mümessilliklerimizin 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 şattır.

Değişiklikler mümkündür.

Üniversal doğrayıcı ile doğramak için yararlı bilgiler

	Azami miktar	**Hazırlanması**	**Süre (saniye)**
Maydanoz	1 deste	Sapları ayrılmalıdır	10-20
Soğan	100 g	Dörde bölünmelidir	5-10
Bebek maması	175 g	Pişirilip, küp şeklinde doğranmalıdır	10-20
Orta sert peynir (örn. Emmentaler)	200 g	Soğutulmalıdır (buzdolabında)	10
Sert peynir	100 g	1 cm küpler şeklinde kesilmelidir	20-30
Kuru ekmek	150 g	Parça parça kesilmelidir	15-20
Et	200 g	1 cm küpler şeklinde kesilmelidir	15-25
Kurutulmuş meyve (⅓ incir, ⅔ erik)	300 g	Çekirdekleri çıkarılmalıdır	10

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.
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.

Urządzenie podstawowe

1 Wyłącznik 3-stopniowy
Do włączania i wyłączania urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.
W niektórych modelach
wyłącznik chwilowy = najwyższa liczba obrotów pociągnąć do tyłu i przytrzymać.

2 Przycisk zwalniania blokady
W celu zdjęcia końcówki nacisnąć przycisk zwalniania blokady.

3 Otwory do zamocowania końcówek.

4 Zwijanie elektrycznego przewodu zasilającego

5 Końcówki
a końcówka do mieszania
b haki do zagniatania
w niektórych modelach
c sitko do przecierania
d końcówka do przecierania
e końcówka do ubijania
f pojemnik

W niektórych modelach
Rozdrabniacz uniwersalny
Rysunek 6a

a pojemnik

b pokrywka

c nóż rozdrabniający

d przystawka
Przystawkę nałożyć na pojemnik i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrzasku.
Do przechowania przygotowanych produktów pokrywkę nałożyć na pojemnik.

W niektórych modelach
Końcówka do przecierania z przystawką
Rysunek 6b

a pojemnik

b pokrywka

f sitko

e końcówka do przecierania
Sitko nałożyć na pojemnik (jeżeli należy do zestawu) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrzasku. Końcówkę do przecierania można używać tylko na zakresie **1**.
Do przechowania przygotowanych produktów pokrywkę nałożyć na pojemnik.

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.
Urządzenia nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.
Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.
Zachować ostrożność w czasie miksowania gorących płynów.
Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.
Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
W przypadku awarii w dopływie prądu urządzenie pozostaje w stanie włączonym.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
Końcówki nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze krótką chwilę.
Nie kłaść rąk w pobliżu noży rozdrabniacza uniwersalnego.
Noży rozdrabniających nie czyścić gołymi rękoma.
Do czyszczenia użyć szczotki. Noże rozdrabniające chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Ważne!
Urządzenie podstawowe nakładać na rozdrabniacz uniwersalny 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

Urządzenie podstawowe
Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i końcówki.
- Elektryczny przewód zasilający rozwinąć całkowicie.
- Odpowiednią końcówkę włożyć do korpusu urządzenia i zatrzasnąć.
  Większy otwór= końcówki z pierścieniem z tworzywa sztucznego.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do wysokiego naczynia.
- Końcówki zanurzyć w obrabianych produktach i włączyć urządzenie na odpowiedni zakres.
  Zakres włączenia chwilowego **M** stosować do mieszania lub krótkiego czasu pracy rozdrabniaczem uniwersalnym.
- Po wykonaniu pracy nastawić urządzenie na „**0**”, zwolnić blokadę przyciskiem i wyjąć końcówki

Wskazówka: Urządzenie podstawowe wyłączyć zawsze przed wyjęciem mieszadła z miksowanych produktów.

W niektórych modelach

Mieszadło do ubijania

Do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C)

Rozdrabniacz uniwersalny

Do rozdrabniania ziół, cebuli, owoców, warzyw, lodu, twardego sera i mięsa (patrz również „Wskazówki dotyczące rozdrabniania w rozdrabniaczu uniwersalnym").

Uwaga!

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

Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania kawy ziarnistej ani chrzanu.

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim i czystym podłożu.
- Założyć noże rozdrabniacza.
- Włożyć składniki.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć przystawkę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrzasku.
- Korpus urządzenia włożyć na przystawkę i w czasie rozdrabniania mocno przyciskać.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno, włączyć urządzenie na zakres **3** lub **M**.
- Po wykonaniu pracy nastawić urządzenie na **„0"** i nacisnąć przycisk zwalniania blokady.

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

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

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia wytrzeć wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Końcówki wymyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty pozostają przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego, które można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie rozdrabniacza uniwersalnego

Uwaga!

Przystawki rozdrabniacza uniwersalnego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przystawkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż rozdrabniacza chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń. Przystawkę 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
Suszone owoce (⅓ fig, ⅔ śliwek)	300 g	wyjąć pestki	10

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 használati útmutatót kérjük őrizze meg. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy vele együtt adja oda a használati útmutatót is.

A készülék részei

Kérjük nyissa ki az ábrás oldalt.

Alapkészülék

1 3 fokozatú állító kapcsoló
A készülék ki- és bekapcsolásához valamint a munkasebesség beállításához.
egyes modelleknél
Pillanat üzemmód – a legnagyobb fordulatszám hátra húzva és ott tartva

2 Kioldógomb
A szerszámok kivételéhez

3 Nyílások a szerszámok behelyezéséhez

4 Kábelfeltekerő

5 Szerszámok
a Keverőszár
b Tésztagyúró
egyes modelleknél
c Passzírozó szita
d Passzírozó rúd
e Habverő
f Pohár

egyes modelleknél
Univerzális aprító
6a ábra

a Pohár

b Fedő

c Aprítókés

d Feltét
Helyezze a feltétet a pohárra, forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattan.
A feldolgozott élelmiszer tárolásakor zárja le a poharat a fedéllel.

egyes modelleknél
Passzírozó rúd passzírozó feltéttel
6b ábra

a Pohár

b Fedő
f Szita
e Passzírozó rúd
Helyezze a szitát a pohárra (feltéve, hogy megtalálható a készletben) és forgassa az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hallhatóan be nem kattan.
A passzírozó rudat csak az **1**-es fokozaton használja.
A feldolgozott élelmiszer tárolásakor zárja le a poharat a fedéllel.

Biztonsági utasítások

⚠ Áramütés veszélye!
A készüléket csak a típustáblán szereplő adatoknak megfelelő hálózatra csatlakoztassa, és azoknak megfelelően üzemeltesse.
Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozó vezeték és a készülék teljesen hibátlan.
A gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
Minden használat után a hálózati dugaszolót húzza ki, eseténként a tisztítás előtt, vagy a helyiség elhagyása előtt, valamint üzemzavar fellépésekor. A vezetéket 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 vevőszolgálatunk végezheti el.
A készüléket ne használja nedves kézzel, és ne járassa üresen! A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Forró folyadék feldolgozásánál legyen elővigyázatos.
Feldolgozáskor a folyadékok kispriccelhetnek.
Ne érje nedvesség a készüléket.
Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad.

⚠ Sérülésveszély!
A szerszámot csak akkor cserélje ki, ha a készülék teljesen leállt – kikapcsolás után a készülék rövid ideig még működik.
Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez.
Az aprítókést soha ne tisztítsa csupasz kézzel.
Ehhez használjon kefét. Az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!
Az alapkészüléket csak az univerzális aprító álló, kikapcsolt helyzetében tegye fel, és vegye le.

Környezetvédelmi tudnivalók

A megfelelő ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

Kezelés

Az alapkészülék

Az első használatba vétel előtt a készüléket és a szerszámokat alaposan tisztítsa meg.
- A hálózati vezetéket teljesen tekerje le.
- Helyezze fel a kívánt szerszámot az alapkészülékre, majd pattintsa be.
  Nagy nyílás = műanyag gyűrűvel rendelkező szerszámoknak.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.
- Az élelmiszert egy magas pohárba töltse be.
- Vezesse bele a szerszámokat a pohárba, majd állítsa be a készüléket a kívánt fokozatra.
  Az **M** nyomatékfokozatot keverésre vagy az univerzális aprítóval végzett rövid munkákra használja.
- A munka befejeztével állítsa a kapcsolót „**O**"-ra, a szerszámokat a nyitó-nyomógombbal lazítsa meg, majd vegye ki.

Megjegyzés: Az alapgépet mindig kapcsolja ki mielőtt a turmixolt anyagból kiveszi.

egyes modelleknél
Habverő
Tejszínhab, tojáshab és tejhab (hideg tej, max. 8 °C) készítéséhez.

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 kávé és retek aprításához.

- Az univerzális aprítót sima és tiszta munkafelületre állítsa.
- Az aprítókést helyezze be.
- Az élelmiszert töltse 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 tartsa erősen és állítsa a **3**-as fokozatra vagy **M**-re.
- A munka végeztével a kapcsolót állítsa „**0**"-ra és nyomja meg a nyitó-nyomógombot.

Munka után/tisztítás

Figyelem!

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

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Az alapkészüléket törölje meg nedves ruhával, utána dörgölje szárazra.
- A szerszám tisztítható mosogatógépben, vagy folyó víz alatt kefével mosható.

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

Az univerzális aprító tisztítása

Figyelem!

Az univerzális aprító feltétét soha se mártsa vízbe, és ne tisztítsa mosogatógépben.

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- 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 g	negyedelés	5-10
bébiétel	175 g	megfőzni és felkockázni	10-20
középkeménységű sajt (pl. ementáli)	200 g	hűteni (hűtőszekrényben)	10
keménysajt	100 g	1 cm-es kockákra vágni	20-30
száraz kenyér	150 g	apróra vágás	15-20
hús	200 g	1 cm-es kockákra vágni	15-25
szárított gyümölcs (⅓ füge, ⅔ szilva)	300 g	kimagozás	10

Този уред е предназначен за ползване в домакинството и не е подходящ за заведения. Използвайте уреда само за обичайните за домакинството количества продукти и време. Това упътване за употреба описва различни модели. Молим, съхранете упътването за употреба. Когато предавате уреда на трети лица, молим, предавайте и упътването за употреба.

С един поглед

Молим, разтворете на страниците със схемите.

Основен корпус на уреда

1 3-степенен ключ-шалтер
За включване и изключване на уреда и за адаптиране на скоростта за работа.
при някои модели
включване за кратко /момент/ = максимални обороти изглетете назад и задръжте

2 Бутон за деблокиране
За сваляне на инструментите.

3 Отвори за поставяне на инструментите

4 Място за навиване на кабела

5 Инструменти
a тел за разбъркване
b накрайник за размесване
при някои модели
c цедка за пасиране
d накрайник за пасиране
e накрайник за разбиване
f чаша

при някои модели
Универсално устройство за раздробяване

Схема 6a

a чаша

b капак

c ножове за нарязване и раздробяване

d затварящ накрайник
Сложете затварящия накрайник върху чашата и завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато чуете щракване.
За да съхранявате вече обработени продукти, поставете върху чашата капака.

при някои модели
Накрайник за пасиране

Схема 6b

a чаша

b капак

f цедка

e накрайник за пасиране
Поставете върху чашата накрайника за пасиране (ако е включен в доставката) и завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато се чуе щракване. Използвайте накрайника за пасиране само на степен **1**.
За да съхранявате вече обработени хранителни продукти, поставете върху чашата капака.

Указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар!
Свързвайте и експлоатирайте уреда само съгласно данните на типовата табелка.
Използвайте уреда само ако захранващият кабел и уреда не са повредени.
Не допускайте деца в близост до уреда.
След всяко ползване изтеглете щепсела от контакта, същото направете и преди почистване, при напускане на помещението и когато се появи проблем.
Захранващият кабел не трябва да е в непосредствена близост до остри ъгли и горещи повърхности.
Поправки на уреда, като например подмяна на повреден захранващ кабел, могат да бъдат извършвани само от наш оторизиран сервиз, за да се избегнат рискове.
Не пипайте уреда с мокри ръце и не го използвайте на празни обороти.
Използвайте уреда само с елементи от оригиналната окомплектовка.
Внимавайте при работа с горещи течности. При преработката течностите могат да Ви изпръскат.
Не потапяйте уреда в течности.
При спиране на тока уредът остава включен.

⚠ Опасност от нараняване!
Сменяйте инструментите само при спрян уред – след изключване уредът продължава още известно време да работи по инерция.
Никога не бъркайте при ножовете на устройството за раздробяване.
Никога не почиствайте ножовете за раздробяване с голи ръце. Използвайте четка.
Хващайте ножовете за раздробяване само за пластмасовата дръжка.

Важно!
Слагайте и сваляйте основния корпус на уреда само когато универсалното устройство за раздробяване не работи.

Указания за изхвърляне

Актуална информация относно изискванията за изхвърляне и третиране на отпадъците ще получите от местното общинско управление или от специализираната търговска мрежа.

Обслужване

Основен корпус на уреда

Преди първата употреба почистете уреда и инструментите.
- Развийте захранващия кабел напълно.
- Поставете желания накрайник/инструмент върху основния корпус на уреда и го припаснете добре. Голям отвор = инструменти с уплътнителен гумен пръстен
- Пъхнете щекера в контакта.
- Поставете хранителните продукти във висока чаша.
- Поставете накрайниците и инструментите в чашата и включете уреда на желаната степен. Използвайте краткотрайното /моментно/ включване на степен **M** за разбъркване или кратковременна работа с универсалното устройство за раздробяване.
- След приключване на работа поставете ключа на «**0**», освободете инструментите с бутона за деблокиране и ги свалете.

Забележка: Винаги първо изключвайте основния корпус на уреда, преди да го отделите от това, което сте разбърквали.

при някои модели

Накрайник за разбиване на сняг

За разбиване на сметана, белтъци на сняг или пяна от мляко (студено мляко, максимум 8 °C).

Универсално устройство за раздробяване

За раздробяване на подправки, лук, плодове, зеленчуци, лед, твърди сирена и месо (виж и «Идеи за работа с универсалното устройство за раздробяване»).

Внимание!

Преди раздробяване на месо, отстранете ставите, кокалите и хрущялите.

Универсалното устройство за раздробяване не е пригодено за мелене на кафе или нарязване на ряпа.

- Поставете универсалното устройство за раздробяване върху гладка и чиста повърхност.
- Поставете ножовете за нарязване и раздробяване.
- Сипете хранителните продукти.
- Поставете накрайника-капак върху устройството за раздробяване и го завъртете в посоката на часовниковата стрелка, докато се чуе щракване.
- Свържете основния корпус с този накрайник и по време на работа притискайте здраво.
- Поставете щепсела в контакта.
- Придържайте здраво основния корпус на уреда и универсалното устройство за раздробяване и включете на степен **3** или **M**.
- След приключване на работа поставете ключа на «**0**» и натиснете бутона за деблокиране.

След работа / Почистване

Внимание!

Никога не потапяйте уреда във вода и не го почиствайте с миялна машина.

- Изтеглете щепсела от контакта.
- Избършете основния корпус на уреда с влажна кърпа и след това го подсушете.
- Инструментите измивайте с миялна машина или с четка под течаща вода.

Забележка: При преработване например на червено зеле пластмасовите части се оцветяват. Това оцветяване можете да почистите с няколко капки олио.

Почистване на универсалното устройство за раздробяване

Внимание!

Никога не потапяйте накрайника-капак на универсалното устройство за раздробяване във вода и не го почиствайте в миялна машина.

- Изтеглете щепсела от контакта.
- Завъртете накрайника-капак в посока, обратна на часовниковата стрелка и го свалете.
- Хванете ножовете за нарязване и раздробяване за пластмасовата дръжка и ги извадете.
- Универсалното устройство за раздробяване и ножовете за нарязване са устойчиви на почистване с миялна машина. Накрайникът–капак само се избърсва с влажно.

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 работа с универсалното устройство за раздробяване

	Максимално количество	**Подготовка**	**Време (секунди)**
Магданоз	1 връзка	Махнете стъблата.	10–20
Лук	100 г	Разделете на четири.	5–10
Бебешка храна	175 г	Сварете и нарежете на кубчета.	10–20
Средно твърдо сирене (напр. «Ементал»)	200 г	Охладете (в хладилник).	10
Твърдо сирене	100 г	Нарежете на кубчета с размер 1 см.	20–30
Сух хляб	150 г	Нарежете на парчета.	15–20
Месо	200 г	Нарежете на кубчета с размер 1 см.	15–25
Сушени плодове (⅓ смокини, ⅔ сини сливи)	300 г	Почистете от костилките.	10

Этот кухонный прибор не предназначен для использования в производственных целях, им можно пользоваться только в быту.
С помощью данного кухонного прибора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. В данной инструкции описываются различные модели подобных кухонных приборов.
Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.
При передаче кухонного прибора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Комплектный обзор

Разверните, пожалуйста, страницу с рисунками.

Основной блок

1 **3-х ступенчатый выключатель**
для включения и выключения кухонного прибора и установки подходящей рабочей скорости.
В некоторых моделях:
Функция моментального включения на максимальную скорость: переведите выключатель полностью назад и удерживайте его в этом положении.

2 **Кнопка разблокировки**
для снятия принадлежностей.

3 **Отверстия для установки принадлежностей.**

4 **Намотка сетевого шнура.**

5 **Принадлежности:**
a венчики для смешивания,
b насадка для перемешивания теста.
В некоторых моделях:
c протирочное сито,
d протирочная насадка,
e венчик для взбивания,
f емкость.

В некоторых моделях:
Универсальный измельчитель
Рисунок 6a

a емкость,

b крышка,

c нож-измельчитель,

d насадка.
Вставьте насадку в емкость и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, пока не послышится щелчок.
Закройте емкость крышкой, которая используется для хранения переработанных продуктов.

В некоторых моделях:
Протирочная насадка и сито
Рисунок 6b

a емкость,

b крышка,

f сито,

e протирочная насадка.

Вставьте сито в емкость (если таковая имеется в комплекте поставки) и зафиксируйте его, поворачивая по часовой стрелке, пока не послышится щелчок. При использовании протирочной насадки двигатель следует включать только на первую скорость.
Закройте емкость крышкой, которая используется для хранения переработанных продуктов.

Указания по обеспечению безопасности

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!
Кухонный прибор следует подключать к сети и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на типовой табличке.
Кухонным прибором можно пользоваться, только если он сам и его сетевой шнур не повреждены.
Не подпускайте детей близко к кухонному прибору.
Вилку из розетки следует извлекать каждый раз после использования кухонного прибора, перед его чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.
Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые края или горячие поверхности.
Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт кухонного прибора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.
За кухонный прибор нельзя браться мокрыми руками и оставлять его работать на холостом ходу.
Кухонный прибор можно использовать только в комплекте с фирменными принадлежностями.
Соблюдайте осторожность при переработке горячих жидкостей.
Не исключена опасность их разбрызгивания.
Кухонный прибор нельзя погружать в воду.
При отключении электроэнергии прибор остается включенным.

⚠ Существует опасность травмирования!
Замену насадок следует проводить только после полной остановки двигателя кухонного прибора, учитывая при этом, что после выключения он еще некоторое время вращается по инерции.
Никогда не беритесь за нож универсального измельчителя.
Никогда не проводите чистку ножа-измельчителя голой рукой.
Используйте для этой цели щетку. Беритесь только за пластмассовый держатель ножа.

Это важно!
Основной блок кухонного прибора можно устанавливать и снимать с универсального измельчителя только после полной остановки двигателя.

Указания по утилизации

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

Обслуживание

Основной блок

Перед использованием кухонного прибора в первый раз проведите чистку основного блока и насадок к нему.

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Вставьте в основной блок необходимую Вам насадку и зафиксируйте ее.
  Большое отверстие предназначено для насадок с пластмассовыми кольцами.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в высокую емкость.
- Введите насадки в емкость и включите кухонный прибор, выбрав необходимую Вам скорость вращения двигателя
  Функция моментального включения (положение выключателя **M**) используется для перемешивания продуктов или их быстрого измельчения в универсальном измельчителе.
- После работы переведите выключатель в положение «**0**» и снимите насадки, нажав на кнопку разблокировки.

Рекомендация: Прежде чем извлечь насадки из емкости с переработанными продуктами, сначала следует выключить основной блок кухонного прибора.

В некоторых моделях:

Венчик для взбивания

Веничек используется для взбивания сливок и яичных белков, а также для получения молочной пены (молоко должно быть холодным, макс. 8 °C).

Универсальный измельчитель

Эта принадлежность используется для измельчения пряных трав, репчатого лука, фруктов, овощей, льда, сыра твердых сортов и мяса (смотрите также «Рекомедации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе»).

Внимание!

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

Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения кофейных зерен и редьки.

- Поставьте универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность.
- Установите на место нож-измельчитель.
- Загрузите в измельчитель продукты.
- Вставьте в универсальный измельчитель вставку и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке, пока не послышится щелчок.
- Присоедините основной блок к вставке и прижимайте его к ней с силой в течение всего процесса измельчения.
- Вставьте вилку в розетку.
- Крепко держа в руках основной блок вместе с универсальным измельчителем, установите выключатель кухонного прибора на третью скорость или в положение **M**.
- После работы переведите выключатель в положение «**0**» и нажмите на кнопку разблокировки.

По окончании работы / Чистка

Внимание!

Основной блок нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок влажной тряпкой, затем протрите его насухо.
- Насадки можно загрузить в посудомоечную машину или промыть их в проточной воде, воспользовавшись щеткой.

Рекомендация: При переработке, например, краснокачанной капусты на пластмассовых деталях кухонного прибора остается цветной налет, который можно снять с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка универсального измельчителя

Внимание!

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

- Извлеките вилку из розетки.
- Извлеките из универсального измельчителя вставку, вращая ее против часовой стрелки.
- Возьмитесь за пластмассовый держатель ножа и извлеките его из измельчителя.
- Универсальный измельчитель и его нож можно мыть в посудомоечной машине. Вставку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Рекомендации по измельчению продуктов в универсальном измельчителе

	Макс. допустимое количество	**Подготовка**	**Время (секунды)**
Петрушка	1 пучок	Отрежьте стебли.	10-20
Репчатый лук	100 г	Разрежьте на 4 части.	5-10
Продукты для детского питания	175 г	Сварите и нарежьте кубиками.	10-20
Сыр средней твердости (напр., эмментальский)	200 г	Охладите в холодильнике	10
Твердый сыр	100 г	Нарежьте кубиками размером в 1 см	20-30
Сухой хлеб	150 г	Нарежьте кусочками.	15-20
Мясо	200 г	Нарежьте кубиками размером в 1 см.	15-25
Сухофрукты (⅓ инжир, ⅔ чернослив)	300 г	Удалите косточки.	10

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 мастерские 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.

نصائح لتقطيع المواد الغذائية بواسطة المخرطة العامة

	الكميات القصوى	طريقة التحضير	الوقت (بالثواني)
البقدونس	ربطة واحدة	تُقطع سيقان النبات	10 – 20
البصل	100 غرام	تقطع إلى أرباع	5 – 10
أطعمة الأطفال الرضع	175 غرام	تطهى وتقطع في شكل مكعبات	10 – 20
الجبن الجاف بدرجة متوسطة (الجبن الرومي مثلاً)	200 غرام	يُبرّد (في الثلاجة)	10
الجبن الجاف	100 غرام	يُقطع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	20 – 30
خبز جاف	150 غرام	يُقطع إلى أجزاء صغيرة	15 – 20
اللحوم	200 غرام	تُقطع في شكل مكعبات حجمها ١ سم	15 – 25
فواكه مجففة (1 1/3 تين و 2 2/3 برقوق – خوخ)	300 غرام	يتم إبعاد البذور	10

إرشادات التخلص من الجهاز :

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

استخدام الجهاز :

الجهاز الأساسي :

يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.

- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.
- ثم قم بتركيب الملحق المرغوب استخدامه على الجهاز الأساسي وتأكد أنه قد ثبت عليه جيدا.

  الفتحة الكبيرة = ملحقات مزودة بحلقة مطاطية.
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء عميق.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة.

  يستخدم مفتاح التشغيل اللحظي **M** لخلط المواد الغذائية أو عند استخدام المخرطة العامة حيث يتم تشغيلها لفترات قصيرة متقطعة.
- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة 0 ثم قم بنزع الأدوات بواسطة زر فك تجهيزة الإحكام .

تنبيه هام : يجب إيقاف الجهاز عن العمل قبل إخراجه من المواد الغذائية الجاري إعدادها.

في بعض الطرازات

مخفق

يستخدم لخفق القشدة وبياض البيض والحليب (يجب أن يكون الحليب بارد حيث لا تزيد درجة حرارته عن 8 درجة مئوية)

مخرطة عامة

مخصصة لتقطيع الأعشاب والبصل والفواكه والثلج والجبن الجاف واللحوم (نظر فقرة النصائح التي يجب إتباعها عند التقطيع بالمخرطة العامة)

انتبه !

يجب استبعاد العظام و الغضاريف والعضلات من اللحوم قبل تجهيزها بالمخرطة العامة.

المخرطة العامة غير مخصصة لطحن حبوب البن أو تقطيع الفجل.

- يجب عليك وضع المخرطة العامة على قاعدة ملساء ونظيفة.
- قم بتركيب سكين التقطيع عليها.
- ثم عبئ المواد الغذائية المنشود إعدادها.
- ركب التجهيزة على وعاء المخرطة وأدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت بصوت مسموع.
- ثم قم بتركيب الجهاز الأساسي على التجهيزة واستمر في الضغط عليه طوال فترة التشغيل.
- اصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس في المقبس.
- احكم القبض على الجهاز الأساسي والمخرطة العامة ثم قم بتشغيله على الدرجة 3 أو الدرجة M.
- وبعد الانتهاء من العمل اضبط مفتاح التشغيل على الدرجة 0 ثم اضغط على زر فك تجهيزة الإحكام.

بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

احترس !

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك .
- يمكن وضع كافة أدوات العمل في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.

تنبيه هام : عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

تنظيف المخرطة العامة

احترس !

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر تجهيزة المخرطة العامة في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- أدر التجهيزة في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وافصلها عن المخرطة العامة.
- اخرج سكين التقطيع مع مراعاة إمساكها من المقبض البلاستيكي.
- يمكن تنظيف عصا المخرطة العامة وسكين التقطيع بغسالة الأواني الكهربائية. ويتم تنظيف التجهيزة بفوطة مبللة فقط.

الضمان

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

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.
لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية.
تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز
رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطاءه إلى شخص.

نظرة عـامة

رجـاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح تشغيل مزود بتدريج من ١ إلى 3
يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.
بعض الطرازات مزوده ب :
مفتاح التشغيل اللحظي = أعلى عدد للفات المحرك،
يجذب للخلف ثم يثبت
2 زر فك تجهيزة الإحكام
يستخدم لفك أدوات العمل
3 فتحة لتركيب أدوات العمل
4 تجهيزة لف سلك التوصيل الكهربائي
5 أدوات العمل :
a ذراع تقليب حلزوني
b كُلاب عجين
في بعض الطرازات
c مصفاة
d ذراع التصفية
e مخفق
f وعاء
في بعض *الطرازات*

مخرطة عامة :

صورة 6a
a وعاء
b غطاء
c سكين التقطيع
d تجهيزة المخرطة العامة
قم بتركيب التجهيزه فوق الوعاء وأدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت بصوت مسموع.
يمكنك حفظ المواد الغذائية التى تم تجهيزها في الوعاء وإحكام إغلاقه بالغطاء الملحق بالجهاز.

في بعض *الطرازات*

ذراع التصفية ملحق بتجهزة تصفية

صورة 6b
a وعاء
b غطاء
f مصفاة
e ذراع تصفية
قم بتركيب المصفاة فوق الوعاء (وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يثبت بصوت مسموع. قم بتشغيل ذراع التصفية على درجة ١ فقط.
يمكنك حفظ المواد الغذائية التى تم تجهيزها في الوعاء وإحكام إغلاقه بالغطاء الملحق بالجهاز.

إرشـادات للأمـان

⚠ ***خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي***
يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة 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 عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.
لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق 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 تستخدم الجهاز ويدك مبللة و لا تشغل الجهاز وهو فارغ .
الرجاء استخدام الملحقات الأصلية فقط.
احترس عند إعداد مواد غذائية ساخنة حيث قد تتناثر بعض قطرات السوائل الساخنة.
ممنوع منعا باتا غمر الجهاز بالماء أو بأي سوائل.
يجب الانتباه إلى أنه في حالة انقطاع التيار الكهربائي يبقى الجهاز في وضع التشغيل.
⚠ ***خطر الإصابة :***
لا تقم بتغيير ملحقات الجهاز سوى أثناء توقف الجهاز عن العمل- يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه . لا تقرب يدك بتاتا من حافة سكين المخرطة الشاملة. ولا تقم بتنظيف سكين التقطيع بالأيدي المجردة بل قم باستخدام فرشاة تنظيف.يجب إمساك سكين التقطيع عن طريق المقبض البلاستيكي فقط.
تنبيه هام :
لا تقم بتركيب أو فك المخرطة العامة من الجهاز الأساسي سوى أثناء توقفها عن العمل.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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

Family Line
0 18 05-54 74 36 (EUR 0,12/Min)
Siemens-Hausgeräte

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material– oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
   Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert. Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

SIEMENS -ELECTROGERÄTEGMBH

5090454514MQ 94... / 0204
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, hu, bg, ru, ar