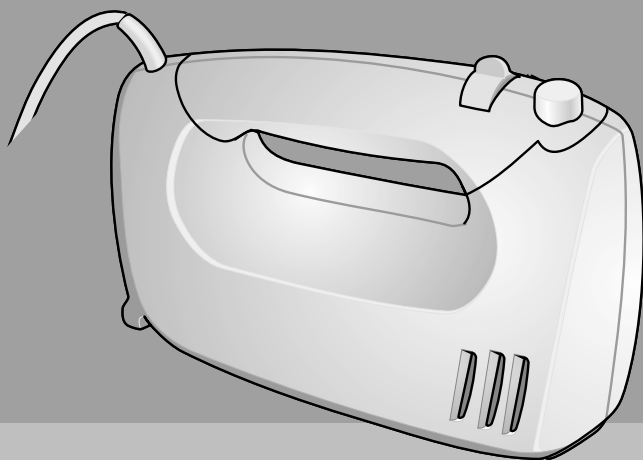


de Deutsch
en English
fr Français
it Italiano
nl Nederlands
da Dansk
no Norsk
sv Svenska
fi Suomi
es Español
pt Português
el Ελληνικά
tr Türkçe
pl Polski
hu Magyar
uk Українська
ru Русский
ar عربي



MQ963..

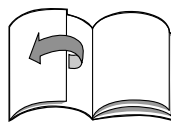
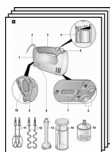
9000760552

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
Instrukcja obsługi
Használati utasítás
Інструкція з експлуатації
Інструкція по експлуатації
تعليمات الاستخدام

SIEMENS

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	18
nl	Nederlands	23
da	Dansk	28
no	Norsk	33
sv	Svenska	38
fi	Suomi	43
es	Español	48
pt	Português	54
el	Ελληνικά	59
tr	Türkçe	66
pl	Polski	73
hu	Magyar	78
uk	Українська	83
ru	Русский	89
ar	عربي	100



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause SIEMENS. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	5
Reinigen	6
Rezepte	6
Hinweise zur Entsorgung	7
Garantiebedingungen	7

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Handrührgerät ist nur geeignet zum Verrühren teigiger oder flüssiger Speisen oder zum Aufschlagen von Sahne. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern jünger als 8 Jahre nicht benutzt werden, aber kann von älteren Kindern unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

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

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

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.

Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Kneithaken) einsetzen.

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

Verbrühungsgefahr!

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

- 1 Grundgerät
- 2 Netzkabel
- 3 Kabelklammer
- 4 Handgriff
- 5 **5-Stufen-Schalter + Momentschaltung**
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
0/Off = ausgeschaltet
1 = niedrigste Drehzahl
5 = höchste Drehzahl
M = Momentschaltung (höchste Drehzahl)
Schalter nach links drücken und festhalten.
- 6 Auswurfaste
Zum Abnehmen der Werkzeuge.
- 7 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge
- 8 Abstellbügel mit Kabelaufwicklung
Zum Abstellen des Gerätes in Arbeitspausen und zum Aufwickeln des Netzkabels.

Werkzeuge

- 9 Rührbesen
 - 10 Knethaken
- ### Sonderzubehör

11 Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst unter der Best.-Nr. 659057 bestellt werden.

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brotaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers.

Bedienen

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

Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

Grundgerät mit Werkzeugen

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

Rührbesen für ...

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


Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Knethaken für ...

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

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten. Angaben zu den Höchstmengen in den Rezepten beachten!

Bild

- Das gewünschte Werkzeug-Paar in die Öffnungen einsetzen und bis zum Einrasten andrücken.
Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden (Bild -1)!
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
Stufe 1, 2:
zum Einarbeiten und Untermischen.
Stufe 3, 4, 5:
zum Kneten und Schlagen.
Momentschaltung M:
zum schnellen Unterrühren oder Aufschlagen von Zutaten.

Verletzungsgefahr!

Zum Wechseln der Werkzeuge den Netzstecker ziehen.

Hinweis:

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

Nach der Arbeit:

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

Achtung:

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

Reinigen

⚠ **Stromschlaggefahr!**

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

Keinen Dampfreiniger benutzen!

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge 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.

Bild

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

Rezepte

Schlagsahne

100 g–500 g

- Sahne ½ bis 2 Minuten auf Stufe 5 – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.



Eiweiß

1–5 Eiweiß

- Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

2 Eier

2–3 EL. heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen schaumig schlagen.



- Gerät auf Stufe 1 schalten, gesiebttes Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

60 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Kneithaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

- Eier und Zucker 3–4 Minuten auf Stufe 5 schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ Minute mit dem Rührbesen verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Hefezopf

Grundrezept

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
110 ml warme Milch
1 Ei
1 Prise Salz

40 g Zucker
30 g zerlassenes und abgekühltes Fett
Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
3 EL Öl

125 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

500 g Mehl
14 g Zucker
14 g Margarine
7 g Salz
1 Päckchen Trockenhefe
250 ml Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.



Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.



*Congratulations on the purchase of your new SIEMENS appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	8
Overview	9
Operating the appliance	10
Cleaning	10
Recipes	10
Instructions on disposal	12
Warranty conditions	12

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. It must not be used for processing other objects or substances.

Please keep the Operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

This appliance shall not be used by children less than 8 years but can be used by older children with supervision. The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately.

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner!

Do not use the appliance with damp hands.

Do NOT operate the appliance at no-load.

Operate the appliance with original accessories only.

Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **▲**

- 1 Base unit**
- 2 Power cord**
- 3 Cable clamp**
- 4 Handle**
- 5 5-step switch + fast and continuous operation**
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
0/Off = switched off
1 = slowest speed
5 = fastest speed
M = fast and continuous operation (fastest speed) press to the left and hold in place

6 Ejector button

For removing the tools.

7 Apertures for inserting the tools

8 Stand with cord store

For placing the appliance when taking a break from work and for winding up the power cord.

Tools

9 Stirrer

10 Kneading hook

Optional accessories

11 Universal cutter

The universal cutter can be ordered from customer service quoting order no. 659057. With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe). You can find the recipe in the instructions for use of the universal cutter.

Operation

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

▲ **Risk of injury from rotating drive!**

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Base unit with tools

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

Stirrers for ...

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

Stirrers are not suitable for processing heavy dough.


Kneading hook for ...

... stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.

The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients. Observe maximum quantities in the recipes!

Fig.

- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.

Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. -1)!

- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.
Settings 1, 2:
for working in and mixing in.
Settings 3, 4, 5:
for kneading and beating.
Pulse switch: M
for mixing or beating ingredients quickly.

▲ **Risk of injury!**

Before changing the tools, pull out the mains plug.

Note:

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

After using the appliance:

- Move the switch to 0/Off.
- Remove mains plug.
- Release and remove the tools by pressing the ejector button.

Attention:

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

Cleaning

▲ **Risk of electric shock!**

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

Do not use a steam cleaner!

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools 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.

Fig.

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

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 2 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).



Egg white

1 to 5 egg whites

- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting 5.



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs
2–3 tbs. hot water
100 g sugar
1 packet of vanilla sugar
70 g flour
70 g cornflour
Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3–4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to Setting 1, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

2 eggs
125 g sugar
1 pinch of salt
1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
125 g butter or margarine (room temperature)
250 g flour
1 packet of baking powder
60 ml milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)
100–125 g sugar
1 egg
1 pinch of salt
A little lemon peel or vanilla sugar
250 g flour
Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs
125 g sugar
125 g ground hazel nuts
50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until a froth forms.
- Switch appliance to Setting 1, add hazel nuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

250 g flour
1 packets of dry yeast
110 ml warm milk
1 egg
1 pinch of salt
40 g sugar
30 g melted, cooled fat
Grated rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

250 g flour
1 packets of dry yeast
1 tsp. sugar
1 pinch of salt
3 tsb. oil
125 ml warm water

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

500 g flour
14 g sugar
14 g margarine
7 g salt
1 packets of dry yeast
250 ml water

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



Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil SIEMENS et nous vous en félicitons cordialement.

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité	13
Vue d'ensemble	15
Utilisation	15
Nettoyer	16
Recettes	16
Conseils pour la mise au rebut	17
Conditions de garantie	17

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ce batteur mixeur manuel ne convient que pour mélanger les plats pâteux ou liquides, ou pour battre de la crème.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

▲ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

Il ne faut jamais laisser les enfants de moins de 8 ans utiliser cet appareil ; les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent l'utiliser sous surveillance.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures

Risque d'électrocution !

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteignez immédiatement l'appareil

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

Ne faites pas tourner l'appareil à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeursparexemple).

Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Risque de brûlure !

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projection de liquide.

Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation

Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile.

Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.

Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- 1 **Appareil de base**
- 2 **Le cordon d'alimentation électrique**
- 3 **Bride à cordon**
- 4 **Poignée**
- 5 **Interrupteur à 5 positions + marche momentanée**
Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.
0/Off = appareil éteint
1 = Vitesse la plus basse
5 = Vitesse la plus élevée
M = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) poussez l'interrupteur vers la gauche et maintenez-le en position.
- 6 **Touche d'éjection**
Elle sert à détacher les accessoires.
- 7 **Orifices dans lesquels introduire les accessoires**
- 8 **Étrier de rangement avec enroulement de cordon**
Pour ranger l'appareil entre deux utilisations, et pour enrouler le cordon de secteur.

Accessoires

- 9 **Fouet mélangeur**
- 10 **Crochets pétrisseurs**

Accessoires en option

11 Broyeur universel

Il est possible de commander le broyeur universel (n° de réf. 659057) auprès du service après-vente.

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette). Vous trouverez la recette dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil de base et l'outillage.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation.

▲ **Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !**

Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.

Appareil de base avec accessoires

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

Fouets mélangeur pour ...

... Sauces, blancs montés en neige, mousse de lait, crèmes, mayonnaise, crème Chantilly et pâtes légères comme la pâte levée.

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

Crochets pétrisseurs pour ...

... les pâtes fermes telles que la pâte brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.

Quantité maximale que permet de traiter l'appareil 500 g de farine plus les ingrédients. Respectez les quantités maximales indiquées dans les recettes !

Figure B

- Dans les orifices, introduisez la paire d'accessoires voulue et appuyez dessus pour les faire enclanter.
Tenez compte de la forme des pièces en plastique des accessoires pour éviter les confusions (fig. B-1) !
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'interrupteur sur la position voulue.
Positions 1, 2 :
Pour incorporer et mélanger.
Positions 3, 4, 5 :
Pour pétrir et battre.
Marche momentanée M :
pour incorporer ou battre rapidement des ingrédients.

▲ **Risque de blessures !**

Pour changer les outils, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Remarque :

Éteignez toujours l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

Après le travail :

- Ramenez l'interrupteur sur 0/Off.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et retirez-les.

Attention :

N'actionnez la touche d'éjection qu'une fois les accessoires immobiles.

La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur 0/Off.

Nettoyer**▲ Risque d'électrocution !**

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le lavage des accessoires a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.

Remarque : si vous traitez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre d'autres teintes. Quelques gouttes d'huile de cuisine permettent de les enlever.

Figure 

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

Recettes**Crème chantilly**

100 g à 500 g

- Travaillez la crème avec le fouet mélangeur pendant 1½ à 2 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 5.

**Blanc d'œuf**

1 à 5 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs pendant 2 à 5 minutes à la vitesse 5 avec le fouet mélangeur

**Pâte à biscuits****Recette de base**

2 œufs

2–3 c. à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre



1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mélangeur sur la position 5, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, incorporez la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée**Recette de base**

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 ml de lait

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 2 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

**Pâte brisée****Recette de base**

125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base



Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

125 g de noisettes broyées

50 g de chapelure

- Battez les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le robot réglé sur la position 5.
- Réglez l'appareil sur le niveau 1, rajoutez les noisettes et la chapelure, puis travaillez le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

250 g de farine

1 sachets de levure

110 ml de l'ait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

40 g de sucre

30 g de matière grasse fondue puis refroidie, le zeste râpé d'un demi-citron

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure

1 c. à café de sucre

1 pincée de sel

3 c. à soupe d'huile

125 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.

Quantité maximale : 2 fois la recette de base



Pâte à pain

Recette de base

500 g de farine

14 g de sucre

14 g margarine

7 g Sel

1 sachet de levure

250 ml d'eau

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.



Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de 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 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.



Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione SIEMENS.

Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza	18
Guida rapida	20
Uso	20
Pulizia	21
Ricette	21
Avvertenze sulla rottamazione	22
Condizioni di garanzia	22

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es.

l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

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

Il miscelatore manuale è idoneo a mescolare pietanze pastose o liquide oppure a montare la panna. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

▲ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato a bambini in età inferiore a 8 anni, ma è consentito a bambini in età superiore se sorvegliati.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

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

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Impiegare solo utensili di un tipo (per es. braccio impastatore).

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

Pericolo di scottature!

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.

Proteggere i capelli lunghi o i capi di abbigliamento non aderenti, per evitare che possano entrare fra gli utensili in rotazione.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 **Apparecchio base**
- 2 **Cavo d'alimentazione**
- 3 **Molletta per cavo**
- 4 **Impugnatura**
- 5 **Selettore 5 velocità + funzionamento «pulse»**

Per accendere e spegnere l'apparecchio ed adeguare la velocità di lavoro.

0/Off = spento

1 = velocità minima

5 = velocità massima

M = funzionamento «pulse» (velocità massima) spingere verso sinistra e mantenere

- 6 **Pulsante di espulsione**

Per rimuovere gli utensili.

- 7 **Aperture per inserire gli utensili**

- 8 **Base di appoggio con avvolgicavo**

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

Utensili

- 9 **Frusta**

- 10 **Impastatore**

Accessorio speciale

- 11 **Mini tritatutto**

Il mini tritatutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine N° 659057.

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta). La ricetta si trova nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto.

Uso

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

▲ Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Applicare e rimuovere gli utensili solo ad apparecchio fermo – dopo lo spegnimento il movimento dell'apparecchio continua per breve tempo.

Apparecchio base con utensili

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

Frusta per ...

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

Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.

Braccio impastatore per ...

... masse consistenti come pasta frolla, pasta lievitata e pasta di patate, nonché per impastare paste resistenti di carne tritata, paste alimentari o pasta per pane.

La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti. Osservare i dati per le quantità massime nelle ricette!

Figura **B**

- Inserire nelle aperture la coppia di utensili desiderata e spingere gli utensili fino all'arresto.

Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili (figura **B-1)!**

- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.
 - Grado 1, 2: per incorporare e mescolare.
 - Grado 3, 4, 5: per impastare e montare.
 Commutazione istantanea M: per incorporare rapidamente o montare ingredienti.

▲ Pericolo di ferite!

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

Avvertenza:

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

Dopo il lavoro:

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

Attenzione:

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

Pulizia**▲ Pericolo di scarica elettrica!**

Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

Non pulire con apparecchi a vapore.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.

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

Figura 

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

Ricette**Panna montata**

100 g–500 g

- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 2 minuti al grado 5 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

**Albume**

1–5 bianchi d'uovo

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

**Pasta biscotto****Ricetta base**

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3–4 minuti al grado 5.



- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, incorporare 1 cucchiaino alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata**Ricetta base**

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina lievito in polvere

60 ml latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla**Ricetta base**

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccioli impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Fondo per dolce alla frutta**Ricetta base**

2 uova

125 g zucchero

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

- Montare a schiuma uova e zucchero per 3–4 minuti alla velocità 5.
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, aggiungere nocciole e pangrattato e lavorare per ½ minuto con la frusta per mescolare.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

250 g farina
1 confezioni lievito secco
110 ml latte caldo
1 uovo
1 pizzico sale
40 g zucchero
30 g grasso sciolto e raffreddato
Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pizza

Ricetta base

250 g farina
1 confezioni lievito secco
1 cucchiaino di zucchero
1 pizzico sale
3 cucchiari di olio
125 ml acqua calda

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta per pane

Ricetta base

500 g farina
14 g zucchero
14 g margarina
7 g sale
1 confezioni lievito secco
250 ml acqua

- Mescolare tutti gli ingredienti con i braccio impastatore per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.



Avvertenze sulla rottamazione



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

La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di 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.



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe SIEMENS-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid	23
In één oogopslag	25
Bedienen	25
Reinigen	26
Recepten	26
Opmerking betreffende recycling	27
Garantievoorwaarden	27

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen.

Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

De handmixer is geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar, maar kan wel worden gebruikt door oudere kinderen onder toezicht. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.

Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.

Het apparaat direct uitschakelen.

Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat. Geen stoomreiniger gebruiken!

Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

Apparaat niet onbelast laten lopen. Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren.

Uitsluitend hulpstukken van één bepaald soort (bijv. kneedhaak) aanbrengen.

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.

Risico van brandwonden!

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.

Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.

Ervoor zorgen dat lang haar en losse kledingstukken niet door de roterende hulpmiddelen worden gegrepen.

In één oogopslag

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

Afb.

- 1 Basisapparaat
- 2 Aansluitsnoer
- 3 Kabelklem
- 4 Handvat
- 5 5-standen-schakelaar + momentschakeling

Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van dewerksnelheid.

0/Off = uitgeschakeld

1 = laagste toerental

5 = hoogste toerental

M = momentschakeling (hoogste toerental) naar links drukken en vasthouden

6 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken.

7 Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken

8 Neerzetbeugel met snoerhouder

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

Hulpstukken

9 Roergarde

10 Kneedhaak

Extra toebehoren

11 Allesnijder

De allesnijder kan bij de klantenservice worden besteld onder bestelnr. 659057.

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens). Het recept vindt u in de gebruiksaanwijzing van de universele fijnsnijder.

Bedienen

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

Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.

Basisapparaat met hulpstukken

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

Garde voor...

... Sauzen, geklopt eiwit, melkschuim, crèmes, mayonaise, room en licht deeg, bijv. roerdeeg. Gardes zijn niet geschikt voor de bereiding van zwaar deeg.

Kneedhaak voor...


... compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg.

De maximum verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.

De maximum hoeveelheden van de recepten in acht nemen!

Afb.

- Het gewenste paar hulpstukken in de openingen steken en aandrukken tot ze vastklikken.

Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisseling van de hulpstukken te vermijden (afb. -1)!

- Stekker in wandcontactdoos doen.
 - Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
 - Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.
 - Stand 1, 2: voor het toevoegen en vermengen.
 - Stand 3, 4, 5: voor het kneden en kloppen.
- Momentschakeling M: voor het snel mixen of kloppen van ingrediënten.

Verwondingsgevaar!

Voordat u hulpstukken vervangt de stekker uit het stopcontact trekken.

Opmerking:

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

Na gebruik:

- Schakelaar op 0/Off zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Hulpstukken losmaken met de uitwerptoets en verwijderen.

Attentie:

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

Reinigen**▲ Gevaar van elektrische schok!**

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

Geen stoomreiniger gebruiken!

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- Hulpstukken reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.

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

Afb. 

- Bij het opbergen het aansluitnoer lichtjes om het apparaat wikkelen.
- Stekker met de kabelklem bevestigen.

Recepten**Slagroom**

100 g–500 g

- Room ½ tot 2 minuten met de roergarde roeren op stand 5 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).

**Eiwit**

1–5 eiwitten

- Eiwit 2 tot 5 minuten met de roergarde verwerken op stand 5.

**Biscuitdeeg****Basisrecept**

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel

eventueel bakpoeder



- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 3 tot 4 minuten tot schuim roeren met de roergarde op stand 5.
- Apparaat op stand 1 zetten, gezeefde meel en zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg**Basisrecept**

2 eieren

125 g suiker

1 snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

125 g boter of margarine (kamertemperatuur)

250 g meel

1 pakje bakpoeder

60 ml melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3 tot 4 minuten op stand 5.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

**Zandtaartdeeg****Basisrecept**

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

**Bodem voor vruchtengebak****Basisrecept**

2 eieren

125 g suiker

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

- Eieren en suiker 3 tot 4 minuten tot schuim kloppen op stand 5.
- Apparaat op stand 1 zetten, hazelnoten en paneermeel toevoegen en ½ minuut verwerken met de roergarde.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Gevlochten gistgebak

Basisrecept

250 g meel
1 pakjes gedroogde gist,
110 ml warme melk
1 ei

1 snuffje zout

40 g suiker

30 g gesmolten en afgekoeld vet
schil van een halve citroen, gemalen

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

Garantievoorwaarden

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.

Pizzadeeg

Basisrecept

250 g meel
1 pakjes gedroogde gist,
1 theelepel suiker
1 snuffje zout
3 eetlepels olie
125 ml warm water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept



Brooddeeg

Basisrecept

500 g meel
14 g suiker
14 g margarine
7 g zout
1 pakjes gedroogde gist,
250 ml water

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1, daarna 3 tot 4 minuten op stand 5 met de kneedhaak verwerken.



Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet SIEMENS. Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	28
Overblik	30
Betjening	30
Rengøring	31
Opskrifter	31
Henvisninger til bortskaffelse	32
Garantibetingelser	32

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning.

Håndrøremaskinen er beregnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

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

Generelle sikkerhedstips

Risiko for elektrisk stød

Dette produkt må ikke bruges af børn under 8 år, men det kan bruges af ældre børn, hvis de er under opsyn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Produkter kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af produktet og har forstået de farer, der er forbundet hermed.

Produktet er ikke legetøj for børn.

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Må kun tages i brug, hvis ledningen og maskinen er ubeskadigede. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn, før det samles, før det skilles ad eller før det rengøres. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare. Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

▲ Sikkerhedstips til dette apparat

Kvæstelsesfare

Risiko for elektrisk stød

I tilfælde af strømsvigt: apparatet forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart apparatet forsynes med strøm igen.

Sluk straks for apparatet.

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

Anvend ikke nogen damprensere!

Brug ikke maskinen med fugtige hænder.

Brug ikke maskinen i tomgang. Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør.

Der må kun isættes redskab af en type (f.eks. dejkrog).

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe blenderen er i brug.

Fare for skoldning!

Rør varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet.

Fare for kvæstelser som følge af roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i det roterende redskab.

Isæt og fjern kun redskab, når maskinen står stille – maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb).

Beskyt langt hår eller løstsiddende tøj, så det ikke kan komme ind i det roterende redskab.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede **A**

1 Motorenhed

2 Netkablet

3 Kabelklemme

4 Håndgreb

5 5-trinkontakt + momentfunktion

Med denne kontakt tændes og slukkes apparatet og tilpasses arbejdshastigheden.

0/Off = stop

1 = laveste hastighed

5 = højeste hastighed

M = momentfunktion (højeste hastighed) trykkes mod venstre og holdes fast

6 Udkastningstaste

Redskabet tages af.

7 Åbninger til isætning af redskabet

8 Frastillingsbøjle med kabelopvikling

Til frastilling af maskinen i arbejds pauser og til opvikling af netkablet.

Redskab

9 Røreris

10 Dejkrog

Ekstratilbehør

11 Minihakker

Minihakkeren kan bestilles hos kundeservice under best.nr. 659057.

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smørepålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften).

Opskriften findes i brugsanvisningen til minihakkeren.

Betjening

- Maskine og redskaber skal rengøres før ibrugtagning første gang.
- Afvikl altid netkablet helt.

▲ **Fare for kvæstelser som følge af roterende drev!**

Isæt og fjern kun redskab, når maskinen står stille – maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb).

Grundmodel med redskab

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat til følgende anvendelser:

Piskeris til ...

... Sovs, piskede æggehvinder, mælkeskum, creme, mayonnaise, flødeskum og let dej som f.eks. rørdej.

Piskeriset er ikke egnet til at røre tung dej.

Dejkrog til ...

... faste masser som f.eks. mørdej, gærdej og kartoffeldej samt til blanding af tung dej af hakket kød, pastadej eller brøddej.

Den max. forarbejdningsmængde er 500 g mel og ingredienser. Overhold de maks. mængder, der står i opskrifterne!

Billede **B**

- Sæt det ønskede redskabspar ind i åbningerne og tryk det helt i hak.
Kunststofdelenes form på redskaberne skal overholdes, så redskaberne ikke forveksles (billede **B-1)!**
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Kom fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskabet ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.
Trin 1, 2:
til at indarbejde og blande.
Trin 3, 4, 5:
til at ælte og piske.
Momentfunktion M:
til hurtig blanding eller piskning af ingredienser.

▲ **Fare for kvæstelser!**

Træk netstikket ud, før redskaberne skiftes.

Bemærk:

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

Efter arbejdet:

- Stil kontakten på 0/Off.
- Træk netstikket ud.
- Løs redskaberne med udkastningstasten og fjern dem.

OBS:

Betjen først udkastningstasten, når redskaberne står stille.

Udkastningstasten kan kun aktiveres, hvis kontakten står på 0/Off.

Rengøring

▲ Fare for elektrisk stød!

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

Anvend ikke nogen damprenser!

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges.

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskaberne i opvaskemaskinen eller rengør dem 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.

Billede

- Vikl kablet løst omkring maskinen, før den stilles væk.
- Fastgør stikket med kabelklemmen.

Opskrifter

Flødeskum

100 g–500 g

- Pisk fløden i ½ til 2 minutter på trin 5 med piskeriset – afhængigt af flødens mængde og kvalitet.



Æggehvider

1–5 æggehvider

- Pisk æggehviderne i 2 til 5 minutter på trin 5 med piskeriset.



Lagkagebund

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

- Rør ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) sammen i ca. 3–4 minutter på trin 5 med piskeriset, til det skummer.
- Stil maskinen på trin 1 og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.



Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

125 g smør eller margarine (rumtemperatur)

250 g mel

1 lille pakke bagepulver

60 ml mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med røreriset.

Max. mængde: 2 x grunddej



Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogen.

Max. mængde: 2 x grunddej



Bund til frugtæarte

Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

125 g malede hasselnødder

50 g rasp

- Rør æg og sukker sammen i 3–4 minutter på trin 5, til massen begynder at skumme.
- Stil maskinen på trin 1, kom hasselnødder og rasp i og rør det hele i ½ minut med piskeriset.

Max. mængde: 2 x grunddej



Gærkrans**Grundopskrift**

250 g mel

1 små pakker tørgær

110 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

40 g sukker

30 g smeltet fedtstof (afkølet)

Skal af en halv citron, revet

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogen.

Max. mængde: 2 x grunddej**Pizzadej****Grundopskrift**

250 g mel

1 små pakker tørgær

1 tsk sukker

1 knivspids salt

3 spsk olie

125 ml varmt vand

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogen.

Max. mængde: 2 x grunddej**Brøddej****Grundopskrift**

500 g mel

14 g sukker

14 g margarine

7 g salt

1 små pakker tørgær

250 ml vand

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogen.

**Henvisninger til bortskaffelse**

Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

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.

Garantibetingelser

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 indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

*Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra SIEMENS.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.*

Innhold

For din egen sikkerhet	33
En oversikt	35
Betjening	35
Rengjøring	36
Oppskrifter	36
Henvising om avskaffing	37
Garantibetingelser	37

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f.eks. bruk i rom som er ment for medarbeidere i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsrom, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

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

Denne håndmikseren er egnet for elting av deig eller flytende ingredienser eller for visping av krem. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Generelle sikkerhetsveiledninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn under 8 år, eldre barn kan bruke det dersom de er under oppsyn.

Apparatet og strømledningen må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Det må kun benyttes når den elektriske ledningen og apparatet selv ikke viser tegn på ytre skade.

Apparatet må skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og når det settes sammen eller tas fra hverandre.

Også før rengjøring må støpselet trekkes ut.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt

Dersom strømmen blir borte, blir maskinen innkoplet og går videre når strømmet kommer igjen. Slå apparatet straks av.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere!

Ikke ta i apparatet med fuktige hender.

Ikke bruk apparatet når det går i tomgang. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Bruk kun en type verktøy (f.eks. eltekrok).

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidningen av de ingrediensene som skal mikses.

Fare for skolding!

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker.

Væsken kan sprute ut under arbeidet.

Det er fare for skade på grunn av roterende drev!

Ikke grip i det roterende verktøyet.

Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkopligen går apparatet etter i kort tid.

Pass på ved langt hår eller løse klær, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

En oversikt

Klauff ut siden med billedtekster.

Bilde

- 1 **Basismaskin**
- 2 **Strømkabelen**
- 3 **Kabelklemme**
- 4 **Håndtak**
- 5 **5 trinns bryter + momentkopling**
For å slå apparatet på og av og for å tilpassearbeidshastigheten.
0/Off = avslått
1 = laveste turtall
5 = høyeste turtall
M = momentkopling (høyeste turtall) trykk mot venstre og hold fast
- 6 **Utkasttast**
For å ta av verktøyet.
- 7 **Åpning for å sette inn verktøy**
- 8 **Plasseringsbøyle med kabeloppvikling**
For å sette bort apparatet i arbeidspauser og for oppvikling av strømkabelen.

Verktøy

- 9 **Rørepinne**
- 10 **Eltekrok**

Ekstra tilbehør

11 **Universalkutter**

Universalkutteren kan bestilles hos kundeservice under bestillingsnummer 659057. Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg på brødet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt). Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

Betjening

- Før første gangs bru, må basismaskinen og verktøyet rengjøres.
- Strømkabelen må alltid vikles helt opp.

⚠ Det er fare for skade på grunn av roterende drev!

Verktøy må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoplingen går apparatet etter i kort tid.

Basismaskin med verktøy

Verktøyet er særlig godt egnet for følgende bruk:

Rørepinne for ...

... Saus, eggehvite, melkeskum, krem, majones, fløte og lett deig som f. eks. rørdeig. Rørepinnen er ikke egnet for tyngre deiger.

Eletekrok for ...

... faste masser som mør, gjær og potetdeig såsom blanding av tunge masser, såsom kjøttdeig, pate- eller brøddeig.

Den maksimale mengden som kan bearbeides er 500 g mel og ingredienser. Ta hensyn til angivelsene for høyeste mengde i oppskriftene!

Bilde

- Det ønskede verktøyparet settes inn i åpningene og trykkes inn til de smekker i åpningen.

Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, for å unngå at verktøyet blir forvekslet (bilde -1)!

- Stikk inn støpselet.
- Tingene som skal bearbeides fylles i en egnet skål.
- Før verktøyet inn i skålen og slå apparatet på ønsket trinn.
Trinn 1, 2:
for innarbeide og blanding.
Trinn 3, 4, 5:
for elting og visping.
Momentkopling M:
for hurtig blanding eller pisking av ingredienser.

⚠ Fare for skade!

For skift av verktøy må strømkabelen trekkes ut.

Henvising:

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

Etter arbeidet:

- Slå bryteren på 0/Off.
- Trekk ut støpselet.
- Verktøyet løsnes og tas av med utløsningstasten.

Obs:

Utløsningstasten må kun betjenes når verktøyet står stille. Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på 0/Off.

Rengjøring

▲ Fare for strømstøt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere!

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den deretter.
- Verktøyet kan vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres med børste under rennende vann.

Henviising: Ved arbeid med f.eks. rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje.

Bilde

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

Oppskrifter

Vispet kremfløte

100 g–500 g

- Fløte bearbeides med vispen ½ til 2 minutter på trinn 5 – alt etter mengde og egenskap til fløten.



Stiv eggehvite

1–5 eggehviter

- Eggehvite bearbeides med vispen 2 til 5 minutter på trinn 5 med.



Biskuitdeig

Basis oppskrift

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 ts. vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnen i ca. 3–4 minutter på trinn 5.
- Apparatet settes på trinn 1, bland så inn silt mel og potetmel i ca. ½ til 1 minutt etter hvert med en skje.



Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Rørt formkakedeig

Basis oppskrift

2 egg

125 g sukker

1 knivsodd salt

1 ts. vaniljesukker eller skall av ½ sitron

125 g smør eller margarin (med romtemperatur)

250 g mel

1 ts. bakepulver

60 ml melk

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter på trinn 3 i 3–4 min. med rørepinnen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften



Mørdeig

Basis oppskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 5 i 3–4 minutter

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.



Deig for fruktcakebunn

Basis oppskrift

2 egg

125 g sukker

125 g finhakkete hasselnøtter

50 g kavringstrø

- Egg og sukker vispes sammen i 3–4 minutter på trinn 5 til det skummer.
- Slå apparatet på trinn 1, fyll på hasselnøtter og malt kavring og bearbeid dette i ½ minutt med vispen.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.



Gjærdeig

Basis oppskrift

250 g mel
1 pakker tørket gjær
110 ml varm melk
1 egg
1 knivsodd salt
40 g sukker
30 g flytende (avkjølt) fett
Skall av ½ revet sitron

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 5 i 3–4 minutter

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Pizza deig

Basis oppskrift

250 g mel
1 pakker tørket gjær
2 ts sukker
1 knivsodd salt
3 ss olje
125 ml varmt vann

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 5 i 3–4 minutter

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Brøddeig

Basis oppskrift

500 g mel
14 g sukker
14 g margarin
7 g salt
1 pakker tørket gjær
250 ml vann

- Elt først alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1 med eltekroken, deretter elter du på trinn 5 i 3–4 minutter



Henvising om avskaffing



Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fås ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garanti-betingelser 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.



Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från SIEMENS. Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

För din säkerhet	38
Översikt bilderna	40
Montering och start	40
Rengöring	41
Recept	41
Den gamla maskinen	42
Konsumentbestämmelser	42

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna produkt används.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Elvispen är lämplig för att blanda deg eller flytande maträtter eller för att vispa grädde. Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna produkt får inte användas av barn under 8 år, men kan användas av äldre barn om de står under uppsikt. Håll produkten och sladden till den borta från barn.

Produkten kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur produkten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av produkten.

Låt inte barn leka med produkten.

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Se alltid till att sladden är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över produkten, när den ska monteras samman resp tas isär eller rengöras.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person.

Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

▲ Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

Var försiktig så att du inte skadar dig

Risk för elektriska stötar

Efter ett ev. strömavbrott fortsätter maskinen automatiskt.

Stäng genast av produkten.

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskinen.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck!

Använd inte elvispen med fuktiga händer.

Låt inte elvispen gå på tomgång. Använd endast originaltillbehör.

Använd bara ett sorts tillbehör åt gången (t.ex. degkrokarna).

Vi rekommenderar, att stavmixern aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlet.

Risk för skållskador!

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

Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen mellan visparna eller degkrokarna när elvispen är igång.

Sätt fast/lossa tillbehör bara när elvispen står helt stilla – drivuttaget fortsätter rotera en kort stund efter det att elvispen stängts av.

Skydda långt hår och lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i det roterande tillbehöret.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild

- 1 **Motordel**
- 2 **Nätkabeln**
- 3 **Kabelklammer**
- 4 **Handtag**
- 5 **Strömbrytare med 5 hastigheter + momentläge**

För att starta och stänga av vispen samt variera hastigheten.

0/Off = avstängd

1 = lägsta varvtalet

5 = högsta varvtalet

M = Momentläge (högsta varvtalet) tryck åt vänster och håll fast i det läget

- 6 **Knapp**
med vilken tillbehören lossas.
- 7 **Drivuttag där tillbehören sätts fast**
- 8 **Avställningsbygel med sladdupprullning**
När elvispen ska vila mellan arbetsmoment och för att rulla upp elsladden.

Tillbehör

- 9 **Grovvisp**
- 10 **Degkrok**
- Extra tillbehör**
- 11 **Minihackare**

Minihackaren kan beställas från kundtjänst, Best.nr. 659057.

Minihackarens fulla prestanda visas när honungspålägg finfördelas (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids). Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

Montering och start

- Rengör elvispen och tillbehören före första användningen.
- Rulla alltid ut elsladden helt och hållet.

Risk för skada pga roterande drivuttag!

Sätt fast/lossa tillbehör bara när elvispen står helt stilla – drivuttaget fortsätter rotera en kort stund efter det att elvispen stängts av.

Motordelen och verktygen

Doppa aldrig motordelen i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin. Tillbehören ger mycket bra resultat i följande fall:

Visparna för ...

... Såser, äggvita, mjölkskum, smörkräm, majonnäs, grädde och lätta degar, t.ex. smeter.

Visparna får inte användas till tunga degar och smeter.

Degkrokarna för ...


... kakdeggar med fast konsistens som t.ex. mördeg, liten mat- eller vetebrödsdeg och för att blanda köttfärrsmet.

Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.

Följ noga anvisningarna om maximala mängder i recepten!

Bild

- Sätt in önskat tillbehörspår i öppningarna och tryck in dem tills de sitter fast.

Kontrollera noga utseendet på plastdetaljerna på tillbehören så att du inte förväxlar olika tillbehör (bild -1)!

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg livsmedlet i lämpligt kärl.
- Placera elvispen med tillbehören i kärlet och ställ in önskad hastighet med strömbrytaren.

Använd hastighet 1, 2:

för att blanda och vända ned.

Använd hastighet 3, 4, 5:

för att knåda och vispa kraftigt.

Momentläge M:

För att snabbt blanda eller vispa ingredienser.

Var försiktig så att du inte skadar dig!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när tillbehör ska bytas.

Obs!

Stäng alltid av motorn först innan tillbehören lyfts upp ur det som blandas/vispas etc.

Efter arbetet:

- Vrid strömvredet till läge 0/Off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa tillbehöret med knappen och lyft bort det.

Obs!

Tryck inte på knappen för att lossa tillbehör förrän elvispen står helt stilla.

Tillbehören kan bara lossas när strömbrytaren står i läge 0/Off.

Rengöring

▲ Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskinen.

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck!

Obs!

Motorstativets yta kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.
- Tillbehören kan rengöras i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

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

Bild

- Rulla elsladden löst runt elvispen för förvaring.
- Fäst sladden med kabelklammern.

Recept

Vispgrädde

100 g–500 g (1 dl–6 dl)

- Vispa grädden ½ till 2 min på hastighet 5 beroende på mängd och konsistens. Använd grovvisp.



Vispa äggvita

1–5 äggvitor

- Använd grovvisp och vispa 2 till 5 minuter på hastighet 5.



Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 tsk vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

1 tsk bakpulver

- Vispa ingredienserna (ägg, vatten, socker och vaniljsocker) ca 3 till 4 min på hastighet 5 till skum. Använd grovvispen.
- Starta maskinen på hastighet 1, blanda i siktat mjöl och potatismjöl skedvis under ca. ½ –1 minut.



Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

1 krm salt

½ tsk vaniljsocker eller skalen av en ½ citron

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

60 ml mjölk

- Använd grovvispen. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsatt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsatt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Tårtbotten som ska fyllas med färsk frukt

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vispa ägg och socker till skum på hastighet 5 3 till 4 minuter.

- Starta maskinen på hastighet 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och blanda allt ½ minut med grovvispen.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Vetelängd

Grundrecept

- 250 g vetemjöl
 1 pkt torrjäst
 110 ml fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst;
 ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)
 1 ägg
 1 krm salt
 40 g socker
 30 g svalnat smält fett
 rivet skal från en halv citron
- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Pizzadeg

Grundrecept

- 250 g vetemjöl
 1 pkt torrjäst
 1 tsk socker
 1 krm salt
 3 msk matolja
 125 ml fingervarmt vatten
- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



Vetebrödsdeg

Grundrecept

- 500 g vetemjöl
 14 g socker
 14 g margarin
 7 g salt
 1 pkt torrjäst
 250 ml vatten
- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 5.



Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU. Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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

**Onneksi olkoon valintasi on SIEMENS.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas
kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.**

Sisältö

Turvallisuusasiaa	43
Laitteen osat	45
Käyttö	45
Puhdistus	46
Ruokaohjeet	46
Kierrätysohjeita	47
Takuuehdot	47

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

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

Sähkövatkain soveltuu vain taikinoiden tai nestemäisten ruokien sekoittamiseen tai kerman vatkaamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta, mutta vanhemmille lapsille käyttö on sallittu aikuisen valvonnassa.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Sähköiskun vaara

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen. Katkaise laitteesta heti virta.

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

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

Älä käytä laitetta kuormittamatta.

Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita (esim. taikinakoukut).

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset aineiden sekoittamiseen.

Palovamman vaara!

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä – ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Varo pyörivää käyttöliitintää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.

Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

- 1 Peruslaite
- 2 Liitäntäjohto
- 3 Johdon kiinnitin
- 4 Kädensija
- 5 5 asentoinen nopeudenvälitsin + pitoasento

Laitteen päälle ja pois kytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.
0/Off = pois päältä

1 = alhaisin käyttönopeus
5 = suurin käyttönopeus
M = pitoasento (suurin käyttönopeus)
työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni

6 Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen.

7 Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen

8 Taukoteline, jonka ympärille kelataan liitäntäjohto

Voit laskea laitteen taukojen ajaksi telineen varaan ja kelata liitäntäjohdon sen ympärille.

Varusteet

9 Vispilät

10 Taikinakoukku

Lisävaruste

11 Minileikkuri

Minileikkurin voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 659057.

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä). Löydät ruokaohjeen minileikkurin käyttöohjeista.

Käyttö

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kela liitäntäjohto aina täyteen pituuteen.

Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!

Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen.

Peruslaite ja sen varusteet

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

Vispilät ...

... soveltuvat kastikkeiden, valkuais- ja maitovaahdon, vanukkaiden, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. kakkutaikinoiden valmistamiseen.

Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

Taikinakoukut ...

... soveltuvat kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen.

Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineisia. Noudata ruokaohjeissa annettuja maksimimääriä!

Kuva

- Kiinnitä haluamasi varustepari reikiin ja paina kiinni, niin että ne lukittuvat paikoilleen.

Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (kuva -1).

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallasi nopeudella.
Asento 1, 2:
alustava ja kevyt sekoitus.
Asento 3, 4, 5:
vaivaaminen ja vatkaus.
Pitoasento M:
nopea sekoittaminen ja ainesten vatkaaminen.

Loukkaantumisvaara

Kun vaihdat varusteita, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta.

Ohje:

Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin otat ainekset pois kulhosta.

Käytön jälkeen:

- Aseta valitsin asentoon 0/Off.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Avaa lukitus vapautuspainikkeella ja irrota varusteet.

Huom:

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

Puhdistus**▲ Sähköiskun vaara!**

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

Huom.!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa lopuksi.
- Pese varusteet astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.

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

Kuva 

- Kelaä liitäntäjohto höllästi laitteen ympärille säilytyksen ajaksi.
- Kiinnitä pistotulppa paikoilleen johdon kiinnittimellä.

Ruokaohjeet**Kermavaahto**

100 g–500 g

- Vatkaa kerma vaahdoksi vispilöillä ½–2 minuutin ajan nopeudella 5 (kermamäärän ja -laadun mukaan).

**Valkuaisvahto**

1–5 munanvalkuaista

- Vatkaa valkuiset vaahdoksi vispilöillä 2–5 minuutin ajan nopeudella 5.

**Sokerikakkutaikina****Perusohje**

2 munaa

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g tärkkelysjauhoa

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) vispilällä vaahdoksi noin 3–4 minuutin ajan nopeudella 5.



- Kytke laite teholle 1, sekoita joukkoon lusikallinen kerrallaan siivilöityjä jauhoja ja perunajauhoja noin ½–1 minuutin ajan.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina**Perusohje**

2 munaa

125 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

250 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

60 ml maitoa

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

**Murotaikina****Perusohje**

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

**Hedelmäkakkujen pohja****Perusohje**

2 munaa

125 g sokeria

125 g jauhettuja hasselpähkinöitä

50 g korppujauhoja

- Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi 3–4 minuutin ajan nopeudella 5.
- Kytke laite teholle 1, lisää pähkinät ja korppujauhot ja sekoita vispilöillä ½ minuuttia.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Pullapitko

Perusohje

250 g jauhoja
1 pussillinen kuivahiivaa
110 ml lämmintä maitoa
1 muna

riipaus suolaa
40 g sokeria
30 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa
puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

Maksimimäärä: 2 x perusohjet

Pizzataikina

Perusohje

250 g jauhoja
1 pussillinen kuivahiivaa
1 tl sokeria
riipaus suolaa
3 rkl öljyä
125 ml lämmintä vettä

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.

Maksimimäärä: 2 x perusohjet

Leipätaikina

Perusohje

500 g jauhoja
14 g sokeria
14 g margariinia
7 g suolaa
1 pussillinen kuivahiivaa
250 ml vettä

- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.



Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.



Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa SIEMENS. Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Observaciones para su seguridad	48
Descripción del aparato	50
Usar el aparato	50
Limpieza del aparato	51
Recetas	51
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados . .	52
Condiciones de garantía	53

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc.

No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

La batidora de repostería es adecuada para mezclar alimentos pastosos y líquidos, así como batir nata. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

El presente aparato no deberá ser usado por niños menores de 8 años. Los niños mayores solo lo podrán usar bajo vigilancia. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica. Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. Impida que los niños jueguen con el aparato.

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.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. 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.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

Peligro de descargas eléctricas

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente. Desconectar el aparato inmediatamente.

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

No usar el aparato teniendo las manos húmedas.

No usar el aparato en seco, sin alimentos.

Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante.

No mezclar o combinar diferentes accesorios (es decir, trabajar siempre con accesorios de la misma clase, por ejemplo garfios de amasado).

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

¡Peligro de quemadura!

Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato.

¡Los líquidos pueden salpicar!

¡Peligro de lesiones a causa de la rotación del accionamiento!

No introducir nunca con las manos en los accesorios estando éstos girando.

Montar y desmontar los accesorios solo estando el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo.

Proteger o recoger los cabellos largos o la ropa suelta a fin de que no sean atrapados por los útiles en rotación.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

- 1 Base motriz
- 2 Cable de conexión a la red eléctrica
- 3 Pinza sujetacable
- 4 Empuñadura
- 5 Mando con cinco posiciones de trabajo + accionamiento momentáneo

Para conectar y desconectar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo. 0/Off = Parada

1 = mínimo número de revoluciones

5 = máximo número de revoluciones

Accionamiento momentáneo «M» = (permite trabajar con el máximo número de revoluciones) desplazar el mando hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano

- 6 Tecla de desbloqueo
Para retirar los accesorios acoplados.
- 7 Bocas para introducir los accesorios
- 8 Soporte con dispositivo para enrollar enrollamiento del cable
Para colocar el aparato durante los tiempos de inactividad y enrollar el cable de conexión.

Accesorios

9 Varilla mezcladora

10 Garfio amasador

Accesorio opcional

11 Accesorio picador universal

A través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial se puede adquirir el accesorio picador universal (Referencia 659057).

Con el accesorio picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente).

La receta figura en las instrucciones de uso del accesorio picador universal.

Manejo del aparato

- Limpiar el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Desenrollar el cable de conexión siempre completamente al usar el aparato.

▲ ¡Peligro de lesiones a causa de la rotación del accionamiento!

Montar y desmontar los accesorios solo estando el aparato completamente parado – el aparato sigue funcionando durante un breve tiempo tras desconectarlo.

Base motriz con accesorios acoplados

Los accesorios permiten alcanzar unos resultados particularmente buenos si se usan conforme a las siguientes recomendaciones:

Varillas batidoras para ...

... salsas, montar claras de huevo, cremas, mayonesa, nata y masas ligeras, como por ejemplo masa batida.

Las varillas batidoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.

Garfios amasadores para ...

... para elaborar masas pesadas, como por ejemplo masas quebradas, de levadura o patatas, así como para mezclar masas pesadas de carne picada, pastosasa o masas para pan.

La máxima cantidad elaborable:

500 gramos de harina e ingredientes.

¡Prestar atención a las máximas cantidades indicadas en las recetas.

Fig. B

- Colocar los accesorios que se deseen utilizar en las bocas de alojamiento y presionarlos hasta que encajen de modo audible.
¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios a fin de evitar confusiones con los mismos (Fig. B-1)!
- 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.
Posiciones 1, 2:
Incorporar y remover.
Posiciones 3, 4, 5:
Amasar y batir.
Accionamiento momentáneo M:
para la mezcla rápida o el batido de ingredientes.

▲ ¡Peligro de lesiones!

Retirar el cable de conexión del aparato de la toma de corriente antes de cambiar de accesorio.

Advertencia:

Desconectar siempre la base motriz antes de retirarla o extraerla del recipiente en donde se están elaborando los alimentos.

Tras concluir el trabajo:

- Colocar el interruptor en la posición «0/Off».
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desbloquear los accesorios acoplados a través de la tecla de expulsión y retirarlos de su emplazamiento.

Atención:

Accionar la tecla de expulsión solo una vez que los accesorios hayan quedado completamente parados. La tecla de desbloqueo no se puede accionar si no se ha colocado previamente el mando selector en la posición 0/Off.

Limpieza y conservación**▲ ¡Peligro de descargas eléctricas!**

No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

¡Atención!

Las superficies pueden resultar dañadas. No emplear agentes agresivos o abrasivos.

- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- Limpiar los accesorios en el lavavajillas o con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.

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

Fig. 1

- Para recoger aparato enrollar el cable de conexión flojamente en torno al cuerpo del aparato.
- Fijar el cable de conexión con la pinza sujetacable.

Recetas**Nata montada**

100–500 gramos

- Batir la nata con las varillas mezcladoras durante ½–2 minutos en la posición de trabajo 5 – según la cantidad y las propiedades de la nata.

**Claros de huevo a punto de nieve**

1–5 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla mezcladora durante 2–5 minutos en la posición de trabajo 5.

**Masa de bizcocho****Receta básica**

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina

70 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

- Batir los ingredientes (excepto la harina y la fécula de maíz) con las varillas mezcladoras durante 3–4 minutos en la posición de trabajo 5 hasta que formen una masa esponjosa.
- Seleccionar la posición de trabajo 1 y agregar cucharada a cucharada la harina y la fécula de maíz durante aprox. ½–1 minuto.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa batida**Receta básica**

2 huevos

125 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

250 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

60 ml de leche

- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 3–4 minutos en la posición 5.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica



Masa quebrada (pastaflova)



Receta básica

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)
 100–125 gramos de azúcar
 1 huevo
 1 pizca de sal
 unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
 250 gramos de harina
 levadura en polvo

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 2.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Base para tarta de fruta



Receta básica

2 huevos
 125 gramos de azúcar
 125 gramos de avellanas molidas
 50 gramos de pan rallado

- Batir los huevos y el azúcar a punto de nieve durante 3–4 minutos en la posición de trabajo 5.
- Seleccionar la posición de trabajo 1 y procesar con las varillas mezcladoras durante ½ minuto las avellanas y el pan rallado.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Trenza de levadura



Receta básica

250 gramos de harina
 1 paquetito de levadura seca
 110 ml de leche tibia
 1 huevo
 1 pizca de sal
 40 gramos de azúcar
 30 gramos de mantequilla tibia
 La cáscara rallada de ½ limón

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 2.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa para pizza



Receta básica

250 gramos de harina
 1 paquetito de levadura seca
 1 cucharilla de azúcar
 1 pizca de sal
 3 cucharadas soperas de aceite
 125 ml de agua tibia

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 2.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Masa para pan



Receta básica

500 gramos de harina
 14 gramos de azúcar
 14 gramos de margarina
 7 gramos sal
 1 paquetito de levadura seca
 250 ml de agua

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 2.

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



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea. Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE SIEMENS, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por SIEMENS.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de SIEMENS, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por SIEMENS, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de SIEMENS. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca SIEMENS. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Para sua segurança	54
Panorâmica do aparelho	56
Utilização	56
Limpeza	57
Receitas	57
Indicações sobre reciclagem	58
Condições de garantia	58

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar.

A batedeira é apenas adequada para mexer alimentos líquidos ou pastosos e para bater natas. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos, mas pode ser utilizados por crianças mais velhas sob vigilância.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Perigo de choque eléctrico

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

Desligar imediatamente o aparelho.

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.

Não utilizar o aparelho em vazio. O aparelho só deve funcionar com acessórios originais.

Só utilizar ferramentas de um tipo (p. ex. varas para massas pesadas).

Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido.

Perigo de queimaduras!

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação.

Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

Nunca tocar na ferramenta em rotação.

Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes.

Proteger cabelos compridos ou peças de roupa soltas para não ficarem presos nas ferramentas em rotação.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. **A**

- 1 Aparelho base
- 2 Cabo eléctrico
- 3 Abraçadeira de cabo
- 4 Pega
- 5 Selector com 5 fases + ligação momentânea

Para ligar e desligar o aparelho e adaptar a velocidade de funcionamento.

0/Off = desligado

1 = velocidade mínima

5 = velocidade máxima

M = ligação momentânea (velocidade máxima) premir para a esquerda e manter premido.

- 6 Tecla de ejeção
Para retirar a ferramenta.
- 7 Aberturas para colocação da ferramenta
- 8 Apoio do aparelho com enrolamento do cabo
Para pousar o aparelho nas pausas e para enrolar o cabo eléctrico.

Ferramenta

- 9 Vara para massas leves
 - 10 Vara para massas grossas
- Acessórios especiais

11 Picador universal

O picador universal pode ser encomendado através da assistência técnica, indicando o número de encomenda 659057.

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (mantendo os dados das receitas).

Poderá encontrar a receita nas instruções de serviço do picador universal.

Utilização

- Limpar o aparelho base e as ferramentas antes da primeira utilização.
- Desenrolar sempre o cabo eléctrico por completo.

▲ Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

Só colocar ou retirar as ferramentas depois de o aparelho estar parado – depois de desligado, o aparelho ainda funciona por breves instantes.

Aparelho base com ferramentas

É possível obter um excelente resultado com as ferramentas nas seguintes aplicações:

Varas para massas leves para ...

... Molhos, claras em castelo, leite em espuma, cremes, maionese, natas e massas leves como, p. ex., massa batida para bolos normais.

As varas para massas leves não devem ser utilizadas para massas pesadas.

Varas para massas pesadas para ...

... .. massas firmes como massa quebrada, massa levedada e massa de batatas, bem como para misturar massas com carne picada, pastas ou massa de pão.

A quantidade máxima a trabalhar

é de 500 g de farinha e ingredientes.

Respeitar as indicações de quantidades máximas das receitas.

Fig. **B**

- Inserir o par de ferramentas desejado nas aberturas e pressionar até encaixarem.

Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho (fig. **B-1)!**

- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os alimentos num recipiente apropriado.
- Introduzir a ferramenta no aparelho e ligar este para a fase pretendida.
Fase 1, 2:
para começar o trabalho e misturar.
Fase 3, 4, 5:
Para amassar e bater.
Ligação momentânea M:
para envolver ou bater ingredientes rapidamente.

▲ Perigo de ferimentos

Desligar a ficha da tomada para mudar de ferramentas.

Nota:

Desligar sempre o aparelho base, antes de retirar o preparado.

Depois do trabalho:

- Posicionar o selector em 0/Off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Soltar as ferramentas com a tecla de ejeção e removê-las.

Atenção:

Só premir a tecla de ejeção quando as ferramentas estiverem paradas. Não é possível accionar a tecla de ejeção, se o selector não estiver em 0/Off.

Limpeza**▲ Perigo de choque eléctrico!**

Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

Atenção!

As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.

- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- Lavar a ferramenta na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.

Indicação: Na preparação, p. ex., de couve roxa, podem surgir manchas nos acessórios de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Fig. 6

- Para guardar, enrolar o cabo à volta do aparelho, sem o apertar.
- Fixar a ficha de rede com a abraçadeira de cabo.

Receitas**Natas batidas**

100 g–500 g

- Bater as natas ½ a 2 minutos na fase 5, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para massas leves.

**Claras**

1–5 claras

- Bater claras 2 a 5 minutos na fase 5 com a vara para massas leves.

**Massa tipo biscoito****Receita base**

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) durante cerca de 3 a 4 minutos na fase 5 com a vara para massas leves, até fazer espuma.
- Colocar o aparelho na fase 1 e envolver a fécula e a farinha peneirada durante cerca de ½ a 1 minuto, adicionando-a aos poucos.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves**Receita base**

2 ovos

125 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão

125 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)

250 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

60 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 3-4 minutos na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa quebrada**Receita base**

125 g de manteiga (à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó



- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–4 minutos, na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Base para bolos de fruta

Receita base

2 ovos

125 g de açúcar

125 g de avelãs moídas

50 g de pão ralado

- Bater os ovos com o açúcar durante 3–4 minutos, na fase 5 até formar espuma.
- Colocar o aparelho na fase 1, adicionar as avelãs e o pão ralado e mexer com a vara para massas leves durante ½ minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Trança de massa levedada

Receita base

250 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

110 ml de leite quente

1 ovo

1 pitada de sal

40 g de açúcar

30 g de gordura derretida, mas fria

Casca ralada de meio limão

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–4 minutos, na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para piza

Receita base

250 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

1 cl. de chá de açúcar

1 pitada de sal

3 cl. de sopa de óleo

125 ml de água quente

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–4 minutos, na fase 5.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa para pão

Receita base

500 g de farinha

14 g de açúcar

14 g de margarina

7 g de sal.

1 pacotinhos de fermento em pó

250 ml de água

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–4 minutos, na fase 5.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Condições de 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.



Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο SIEMENS. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	59
Με μια ματιά	61
Χειρισμός	61
Καθαρισμός	62
Συνταγές	62
Απόσυρση	63
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	64

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο μόνο για την ανάδευση ζύμης ή υγρών φαγητών ή το χτύπημα σαντιγί. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά κάτω των 8 ετών, μπορεί όμως να χρησιμοποιείται από μεγαλύτερα παιδιά υπό επίβλεψη. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή στο ρελαντί.

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

Τοποθετείτε μόνον εξαρτήματα ενός τύπου (π. χ. εργαλεία ζυμώματος).

Σας συνιστούμε να μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να δουλεύει περισσότερο απ' ότι χρειάζεται για την επεξεργασία των τροφίμων που θέλετε να αναμίξετε.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών.

Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.

Προφυλάξτε τα μακριά μαλλιά ή τα φαρδιά ρούχα, για να μην είναι δυνατόν να πιαστούν στα περιστρεφόμενα εργαλεία.

Με μια ματιά

Παρακαλέσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **Α**

- 1 Βασική συσκευή
- 2 Τροφοδοτικό καλώδιο
- 3 Συνδετήρας καλωδίου
- 4 Χειρολαβή
- 5 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία

Για τη θέση σε και εκτός λειτουργίας της συσκευής και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.

0/Off = εκτός λειτουργίας

1= χαμηλότερος αριθμός στροφών

5= υψηλότερος αριθμός στροφών

M= στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών) πιέστε τον διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον.

6 Πλήκτρο εξόδου

Για την αφαίρεση εξαρτημάτων.

7 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων

8 Τόξο απόθεσης με περιτύλιξη καλωδίου

Για την απόθεση της συσκευής σε διαλείμματα εργασίας και για την περιτύλιξη του τροφοδοτικού καλωδίου.

Εργαλεία

9 Εργαλείο ανάδευσης

10 Εργαλείο ζυμώματος

Ειδικά εξαρτήματα

11 Κόφτης γενικής χρήσης

Τον κόφτη γενικής χρήσης μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών υπό τον κωδικό παραγγελίας 659057.

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλειμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής). Τη συνταγή θα την βρείτε στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.

Χειρισμός

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη βασική συσκευή και τα εργαλεία.
- Ξετυλίγετε πάντοτε τελείως το τροφοδοτικό καλώδιο.

▲ Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή – μετά την απενεργοποίηση η συσκευή εξακολουθεί να περιστρέφεται για σύντομο χρόνο ακόμα.

Βασική συσκευή με εργαλεία

Με τα εργαλεία επιτυγχάνεται ένα ιδιαίτερα καλό αποτέλεσμα κατά τις ακόλουθες εφαρμογές:

Εργαλεία ανάδευσης για ...

... Σάλτσες, μαρέγκα, αφρόγαλα, κρέμες, μαγιονέζα, σαντιγί και ελαφριές ζύμες, όπως π. χ. ζύμη για κέικ.

Τα εργαλεία ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα, για να επεξεργαστείτε βαριές ζύμες.

Εργαλεία ζυμώματος για ...

... βαριές μάζες όπως ζύμη τάρτας, ζύμη με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμιξη βαριών μιγμάτων κινιά, ζύμη πάστας ή ζύμη ψωμιού.

Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 g αλεύρι και υλικά.

Προσέξτε τα στοιχεία σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες στις συνταγές!

Εικόνα **Β**

- Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων στα ανοίγματα και πιέστε τα μέχρι να κουμπώσουν.

Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, ώστε να αποφευχθεί το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικόνα **Β**-1)!

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.
Βαθμίδα 1, 2:
για την επεξεργασία και την ανάμιξη.
Βαθμίδα 3, 4, 5:
για το ζύμωμα και το χτύπημα.
Στιγμιαία λειτουργία M:
για τη γρήγορη ανάδευση ή για το χτύπημα υλικών.

▲ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

Υπόδειξη:

Θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού την βγάλετε από τα αγαθά που αναμίξατε.

Μετά την εργασία:

- Φέρνετε τον διακόπτη στο 0/Off.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Λύστε τα εργαλεία με το πλήκτρο εξόδου και αφαιρέστε τα.

Προσοχή:

Πατήστε το πλήκτρο εξόδου, αφού ακινητοποιηθούν πρώτα τα εργαλεία. Το πλήκτρο εξόδου δεν μπορεί να πατηθεί, αν ο διακόπτης δεν βρίσκεται στο 0/Off.

Καθαρισμός

▲ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή!

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
- Καθαρίζετε τα εργαλεία στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βάφουν τα πλαστικά μέρη, τα οποία μπορούν να αποχρωματιστούν ξανά με μερικές σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

Εικόνα ☐

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

Συνταγές

Σαντιγί

100 g–500 g

- Δουλεύετε την κρέμα γάλακτος ½ έως 2 λεπτά στη βαθμίδα 5 – ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας με το εργαλείο ανάδευσης.



Μαρέγκα

1–5 ασπράδια αβγών

- Δουλεύετε τα ασπράδια αβγών 2 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπάτε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης μέχρι να αφρίσουν.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα 1, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ σε περ. ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

125 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)

250 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

60 ml γάλα

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στην βαθμίδα 1 και κατόπι επί περ. 3–4 λεπτά στην βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας**Βασική συνταγή**

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

**Ζύμη για πίτσα****Βασική συνταγή**

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

3 κουταλιές σούπας λάδι

125 ml ζεστό νερό

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

**Πάτος για γλύκισμα φρούτων****Βασική συνταγή**

2 αβγά

125 g ζάχαρη

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

- Χτυπάτε τα αβγά και τη ζάχαρη επί 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 σε αφρώδες μίγμα.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα 1, προσθέστε τα φουντούκια και τη γαλέτα και δουλέψτε τα ½ λεπτό με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

**Ζύμη ψωμιού****Βασική συνταγή**

500 g αλεύρι

14 g ζάχαρη

14 g μαργαρίνη

7 g αλάτι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

250 ml νερό

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώματος.

**Απόσυρση**

Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών.

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

**Τσουρέκι****Βασική συνταγή**

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

110 ml ζεστό γάλα

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

40 g ζάχαρη

30–80 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα μισού λεμονιού

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστываются κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού
Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού
Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,
Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού
Θεσ/νίκης – Μουδανιών,
Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε –
τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά,
Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη –
Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Yeni bir SIEMENS cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için	66
Genel bakış	68
Kullanılması	68
Cihazın temizlenmesi	69
Tarifler	69
Giderme bilgileri	70
Garanti koşulları	70

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.

Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu el tipi mikser, hamur türü veya sıvı besinlerin karıştırılması için veya krema çırpma için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz, 8 yaşından küçük çocuklar tarafından kullanılmamalıdır, fakat daha yaşlı çocuklar tarafından, yetişkin bir kişinin denetimi altında kullanılabilir. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

Cihazı derhal kapatınız.

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.

Sadece bir tip aksesuar takınız (örn.Yoğurma kancası).

Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

Haşlanma tehlikesi!

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.

Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

- 1 Ana cihaz
- 2 Elektrik kablosu
- 3 Kablo klemensleri
- 4 Tutamak
- 5 5 kademeli şalter + Tork devresi
Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.
0/Off = Kapalı
1 = En düşük devir sayısı
5 = En yüksek devir sayısı
M = Tork devresi (ayami devir sayısı)
sola doğru bastırınız ve basılı konumda tutunuz
- 6 Dışarı atma tuşu
Aletleri cihazdan çıkarmak için.
- 7 Aletleri cihaza takma delikleri
- 8 Kablo sarma sistemli destek ünitesi
Çalışmaya ara verildiğinde cihazın konumlandırılması ve elektrik kablusunun sarılması için kullanılır.

Aletler

- 9 Karıştırma teli
- 10 Yoğurma kancası

Özel aksesuar

- 11 Genel doğrayıcı
Genel doğrayıcı, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (Sipariş no. 659057).
Genel doğrayıcı ile, ekmeğe üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.

Cihazın kullanılması

- İlk kez kullanılmadan önce, ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.
- Elektrik kablosunu daima tamamen açınız.
- ▲ **Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder.

Ana cihaz ve aletler

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

Çırpma/karıştırma teli ile ...

... Soslar, çırpılmış yumurta akı, süt köpüğü, kremalar, mayonez, kaymak ve örn. basit cıvık hamur gibi hafif hamurlar. Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygun değildir.

Yoğurma kancası ile ...

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

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

Resim B

- İsteddiğiniz alet çiftini ilgili deliğe takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz (Resim B-1)!

- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri ilgili kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye ayarlayınız: Kademe 1, 2:
İlk işleme ve karıştırma işlemi için.
Kademe 3, 4, 5:
Yoğurmak ve çırpma için.
Moment devresi M:
Diğer malzemelere hızlı karıştırmak veya malzemeleri çırpma için kullanılır.

▲ Yaralanma tehlikesi!

Aletleri değiştirmek için elektrik fişini çekip çıkarınız.

Bilgi:

Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.

İşiniz sona erdikten sonra:

- Şalteri 0/Off konumuna alınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aletleri dışarı atma tuşuna basarak çözünüz ve çıkarınız.

Dikkat:

Dışarı atma tuşuna ancak aletler tamamen durduğunda basınız.

Şalter 0/Off konumunda olmadığı zaman, dışarı atma tuşu içeri bastırılmamaktadır.

Cihazın temizlenmesi**▲ Cereyan çarpma tehlikesi!**

Ana cihaz kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.

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

Resim 

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

Tarifler**Kremşanti**

100 g–500 g

- Kremayı, ½–2 dakika 5 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine bağlı) karıştırma teli ile işleyiniz.

**Yumurta akı**

1–5 yumurtanın akı

- Yumurta akını, 2–5 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile işleyiniz.

**Bisküvi hamuru****Ana tarif**

2 yumurta

2–3 çorba kaşığı sıcak su

100 g şeker

1 paket vanilya şekeri



70 g un

70 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

- İlave edilecek malzemeleri (un ve nişasta unu hariç), yakl. 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile köpük kıvamı oluşuncaya kadar çırpınız.
- Cihazı 1 kademesine alınız, elenmiş unu ve nişasta ununu yakl. – 1 dakika içinde kaşık kaşık ilave edip karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur**Ana tarif**

2 yumurta

125 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

250 g un

1 paket kabartma tozu

60 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Poğaç hamuru**Ana tarif**

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

100–125 g eker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli



Üzerine meyve dōşenecek pasta tabanı

Ana tarif

2 yumurta
125 g Őeker
125 g öđütölmüş fındık
50 g graten

- Yumurtaları ve Őekeri 3–4 dakika 5 kademesinde küpük oluŐana kadar karıŐtırınız.
- Cihazı 1 kademesine alınız, fındıkları ve galeta ununu (ekmek kırintılarını) ilave ediniz ve ½ dakika boyunca karıŐtırma teli ile iŐleyiniz.

İŐlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Mayalı örgü kek

Ana tarif

250 g un
1 paket kuru maya
110 ml sıcak sütl
1 yumurta
1 tutam tuz
40 g Őeker

- 30 g eritilmiş ve sođutulmuş yađ
Yarım limonun kabuđu, rendelenmiş
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıŐtırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yođurma kancası ile karıŐtırınız.

İŐlenebilecek azami miktar:

2 x Temel tarifin 2 misli

Pizza hamuru

Ana tarif

250 g un
1 paket kuru maya
1 kahve kaŐıđı Őeker
1 tutam tuz
3 çorba kaŐıđı likit yađ
125 ml sıcak su

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıŐtırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yođurma kancası ile karıŐtırınız.

İŐlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli



Ekmek hamuru

Ana tarif

500 g un
14 g Őeker
14 g margarin
7 g kaŐıđı tuz
1 paket kuru maya
250 ml su

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıŐtırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yođurma kancası ile karıŐtırınız.



Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak iŐaretlenmiştir.

Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve deđerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bađlı olduđunuz belediye idaresine baŐvurunuz.

Garanti koŐulları

Bu cihaz için, yurt dıŐındaki temsilciliklerimizden almıŐ olduđu garanti Őartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldıđınız satıcıya baŐ vurunuz. Garanti süresi iđerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldıđınızı göŐteren fiŐi veya faturayı göstermeniz Őarttır.



Değerli Müşterimiz,

Siemens Çağrı Yönetim Merkezi **444 66 88** no'lu telefon numarası ile hafta içi ve Cumartesi günü 08:00-22:00, Pazar günleri ise 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında arayıp isim, soyadı ve alan kodu ile birlikte telefon numaranızı bıraktığınızda sizinle irtibata geçilecektir. Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Size daha iyi hizmet verebilmemiz için aşağıdaki konularda bize yardımcı olmanızı rica ederiz:

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürünüüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda **444 66 88** no'lu Siemens Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız. (Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden) Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifişi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifişi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.
3. Hizmet için gelen Siemens Yetkili Servis teknisyenine "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz.
4. Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

Siemens Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.siemensevaletleri.com adresindeki "İletişim" bölümünde bulunan formu doldurarak ya da **0216-528 91 88** no'lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir:

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Caddesi. No51 34770

Ümraniye-İSTANBUL



DİKKAT

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

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

BŞH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMZAŞI VE KAŞEŞI :

MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKAŞI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

KULLANIM SÜRESİ : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

ÜNVAŞI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKŞI :

TARİH/İMZA/KAŞE

KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1-Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2-Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- 3-Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4-Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5-Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6-Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7-Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması

Hakkında Kanun ve bu Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan

Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca,

T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin

Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Siemens için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH

kuruluşudur.

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Siemens	Kahve Makinası	68144	17.04.2009
Siemens	Ütü	87394	16.07.2010
Siemens	Ekmek Kızartma Mak.	87011	13.07.2010
Siemens	Su Isıtıcı (Kettle)	86085	29.06.2010
Siemens	Mutfak Robotu	87695	21.07.2010
Siemens	Tost Makinası	87027	13.07.2010
Siemens	Saç Kurutma Mak.	87489	16.07.2010
Siemens	Narinceye Sıkacağı	88070	12.07.2010
Siemens	Elektrikli Saç Maşası	87129	14.07.2010
Siemens	Sarılı El Süpürgesi	85590	24.06.2010
Siemens	Kahve Değirmeni	86093	29.06.2010
Siemens	Blender	87015	13.07.2010
Siemens	Dilim Kesici	87165	13.07.2010
Siemens	Çay Makinası	87128	14.07.2010
Siemens	Saç Şekillendirme Seti	87363	16.07.2010
Siemens	Mikser	67734	08.04.2009
Siemens	El Blender	68144	17.04.2009
Siemens	Kıyma Makinası	74502	15.10.2009
Siemens	Katı Meyve Presi	75250	03.11.2009

BSH Ev Aletleri

Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye - İstanbul

Tel : 0216 528 90 00

Faks : 0216 528 91 88

Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88

Üretici Firma

BSH Bosch und Siemens

Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34 D-81739

München-Almanya

Tel : +49 (89) 45 90 01

Faks : +49 (89) 45 90 21 28

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy SIEMENS. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa	73
Opis urządzenia	75
Obsługa	75
Czyszczenie	76
Przepisy kulinarne	76
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	77
Gwarancja	77

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego.

Mikser ręczny nadaje się do mieszania ciast lub płynnych produktów spożywczych lub do ubijania śmietany. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie wolno używać urządzenia; urządzenie może być jednak obsługiwane przez dzieci powyżej lat ośmiu pod warunkiem, że będą pod stałym nadzorem. Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punktserwisowy.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę. Urządzenie natychmiast wyłączyć.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie wolno stosować urządzenia czyszczącego strumieniem pary!

Nie używać urządzenia mokrymi rękami.

Nie włączać urządzenia bez obciążenia.

Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Zakładać końcówki tylko jednego rodzaju (np. haki do zagniatania).

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

Nigdy nie dotykać obracających się końcówek.

Końcówki nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę.

Długie włosy i luźną odzież zabezpieczyć tak, żeby nie znalazły się w zasięgu kręcących się końcówek.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 Korpus urządzenia
- 2 Elektryczny przewód zasilający
- 3 Klamra spinająca przewód sieciowy
- 4 Rękojeść
- 5 Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe
Do włączania i wyłączenia urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.
0/Off = wyłączony
1 = najniższa liczba obrotów
5 = najwyższa liczba obrotów
M = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów); nacisnąć w lewo i przytrzymać.
- 6 Przycisk wyrzutowy
do wyjmowania końcówek.
- 7 Otwory do zamocowania końcówek
- 8 Stożak do odstawiania i nawijania kabla
Służy do odstawienia urządzenia w czasie przerwy w pracy i do nawijania kabla sieciowego.

Końcówki

- 9 Końcówki do mieszania
- 10 Haki do zagniatania

Wyposażenie dodatkowe

11 Rozdrabniacz uniwersalny

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie serwisowym podając numer katalogowy 659057.

Przy eksploatacji rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia przy przygotowywaniu masła miodowego (przestrzegając podany przepis). Przepis dołączony jest do instrukcji obsługi rozdrabniacza uniwersalnego.

Obsługa

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie podstawowe i końcówki.
- Zawsze całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.

Niebezpieczeństwo skażenia obracającym się napędem!

Końcówki nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy – po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze przez krótką chwilę.

Urządzenie podstawowe z końcówkami

Szczególnie dobre wyniki uzyskuje się przy użyciu poszczególnych końcówek do następujących prac:

Końcówki do ubijania ...

... do sosów, piany z białek, spienionego mleka, kremów, majonezu, śmietany i lekkiego ciasta, jak np. ciasta ucieranego.

Końcówki do ubijania nie nadają się do przygotowania ciężkich ciast.


Haki do zagniatania ...

... do przygotowania ciężkich mieszanek, jak np. ciasto kruche, drożdżowe, ziemniaczane, do mieszania ciężkich ciast z mielonego mięsa, past lub ciasta chlebowego.

Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków. Przestrzegać zaleceń o maksymalnych ilościach podanych w przepisach kulinarnych.

Rysunek

- Włożyć żadaną parę końcówek do otworów i przycisnąć aż do zatrasku.

Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas wkładania końcówek (rysunek -1)!

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do odpowiedniego naczynia.
- Zanurzyć końcówki w produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres.
Zakres 1, 2:
do zarabiania i mieszania.
Zakres 3, 4, 5:
do zagniatania i ubijania.
Włączanie chwilowe M:
do szybkiego zmieszania lub ubijania składników.

Niebezpieczeństwo skażenia!

Przed wymianą końcówek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Wskazówka:

Przed wyjęciem końcówek z miksowanych/mieszanych produktów zawsze przedtem wyłączyć urządzenie podstawowe.

Po pracy:

- Przełącznik przekreślić do pozycji 0/Off.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Odblokować końcówki przyciskiem wyrzutowym i wyjąć je.

Uwaga:

Przycisk wyrzutowy nacisnąć dopiero po zatrzymaniu się końcówek. Przycisk wyrzutowy nie daje się nacisnąć, jeżeli przełącznik nie znajduje się w pozycji 0/Off.

Czyszczenie**▲ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Nie wolno stosować urządzenia czyszczącego strumieniem pary!

Uwaga!

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.
- Końcówki umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.

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

Rysunek 

- Do przechowywania urządzenia luźno nawinać kabel wokół urządzenia.
- Umocować wtyczkę klamrą spinającą przewód sieciowy.

Przepisy kulinarne**Biła śmietana**

100 g–500 g

- Śmietanę ubijać końcówką do mieszania ½ do 2 minut na zakresie 5 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).

**Piana z białek**

1–5 białek z jaj

- Białka ubijać 2 do 5 minut na zakresie 5 końcówką do mieszania.

**Ciasto biszkoptowe****Przepis podstawowy**

2 jajka

2–3 łyżki gorącej wody

100 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

70 g mąki



70 g mąki ziemniaczanej
ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 3–4 minut końcówką do ubijania na zakresie 5, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane**Przepis podstawowy**

2 jajka

125 g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny

125 g masła lub margaryny
(o temperaturze pokojowej)

250 g mąki

1 paczka proszku do pieczenia

60 ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

**Ciasto kruche****Przepis podstawowy**

125 g masła (o temperaturze pokojowej)

100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 5.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

**Spód na ciasto owocowe****Przepis podstawowy**

2 jajka

125 g cukru

125 g mielonych orzechów laskowych

50 g bułki tartej



- Jajka i cukier mieszać 3–4 minuty na pianie na zakresie 5.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i dodać mielone orzechy i bułkę tartą a następnie mieszać składniki przez ½ minuty używając końcówki do mieszania.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Chałka drożdżowa

Przepis podstawowy

250 g mąki

1 paczki suszonych drożdży

110 ml ciepłego mleka

1 jajko

1 szczypta soli

40 g cukru

30 g stopionego i schłodzonego tłuszczu otarta skórka z ½ cytryny

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 5.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy



Ciasto na pizzę

Przepis podstawowy

250 g mąki

1 paczki suszonych drożdży

1 łyżeczka cukru

1 szczypta soli

3 łyżki oleju

125 ml ciepłej wody

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy



Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy

500 g mąki

14 g cukru

14 g margaryny

7 g soli

1 paczki suszonych drożdży

250 ml wody

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 5.



Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera

na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymaną Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Szívből gratulálunk új SIEMENS készüléke megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött. A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	78
A készülék részei	79
A készülék kezelése	80
Tisztítás	80
Receptek	80
Környezetvédelmi tudnivalók	82
Garanciális feltételek	82

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.

A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

A kézi mixer tésztás vagy folyékony ételek összekeverésére vagy tejszín felferésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Általános biztonsági előírások

Áramütésveszély

Ezt a készüléket 8 év alatti gyerekek nem használhatják, idősebb gyerekek azonban használhatják felügyelet mellett.

A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.

A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen. Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély

Áramütés veszélye

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép. Azonnal kapcsolja ki a gépet.

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.

Ne használjon gőzüzemű tisztítót!

A készüléket ne használja nedves kézzel.

A készüléket ne járassa üresben. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

Csak egy típus szerszámait (pl. tésztagyúró) helyezze be.

Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő a turmixolandó anyag feldolgozásához szükséges.

Forrázásveszély!

Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor. A folyadék kifröccsenhet.

Sérülésveszély! Forgó hajtómű!

Soha ne nyúljon a forgó szerszámokhoz.

A szerszámokat csak a készülék megállását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik.

Védje hosszú haját vagy bő ruhadarabjait, hogy ne kerülhessenek bele a forgó szerszámokba.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

▲ ábra

- 1 Alapgép
- 2 Hálózati kábel
- 3 Kábelrögzítő
- 4 Markolat
- 5 5-fokozatú kapcsoló + turbókapcsolás
A készülék be- és kikapcsolásához és a munkasebesség beállításához.
0/Off = kikapcsolva
1 = legalacsonyabb fordulatszám
5 = legnagyobb fordulatszám
M = turbókapcsolás (legnagyobb fordulatszám), nyomja balra és tartsa meg
- 6 Kioldó-gomb
A szerszámok levételéhez.

7 Nyílások a szerszámok behelyezéséhez

8 Támasztófül kábelfeltekerővel

A készülék leállításához munka szüneteltetésekor és az elektromos csatlakozókábel feltekeréséhez.

Szerszámok

9 Keverőszár

10 Dagasztószár

Különleges tartozék

11 Univerzális aprító

Az univerzális aprítót az ügyfélszolgálaton rendelheti meg a 659057 rendelési számon. Az univerzális aprítót kenyérrre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készüléktelej-sítmény mellett használja (a recept utasításai szerint). HUN: A recept megtalálható az univerzális aprító használati útmutatójában.

A készülék kezelése

- Az első használat előtt az alapgépet és a szerszámokat alaposan tisztítsa meg.
- Az elektromos csatlakozókábelt mindig alaposan tekerje le.

▲ **Sérülésveszély! Forgó hajtómű!**

A szerszámokat csak a készülék megállását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik.

Alapgép szerszámokkal

A szerszámokkal a következő alkalmazásoknál érhető el különösen jó eredmény.

Habverő ...

... Mártások, tojás hab, tejhab, krémekek, majonéz, tejszín és könnyű tészták, mint pl. kevert tészták.

A habverő nehéz tészta feldolgozására nem alkalmas.

Tésztagyúró ...

... szilárd massa, mint pl. omlós, élesztős és burgonyás tészta készítéséhez, továbbá nehéz vagdalthús-massa, pépek vagy kenyértészta keveréséhez.

A maximális feldolgozási mennyiség 500 g liszt és hozzávalók. Tartsa be a receptekben megadott maximális mennyiségeket!

☒ ábra

- Helyezze be a kívánt szerszám párt a nyílásokba és nyomja be kattanásig.
Vegye figyelembe a szerszámokon lévő műanyagrészek formáját, hogy elkerülje a szerszámok felcserélését (☒, 1. kép)!
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Az élelmiszert töltsd egy megfelelő edénybe.
- Tegye a szerszámokat az edénybe, és kapcsolja a készüléket a kívánt fokozatra.
1, 2 fokozat: bedolgozáshoz és keveréshez.
3, 4, 5 fokozat: dagasztáshoz és habveréshez.
Turbókapcsoló M: hozzávalók gyors összekeveréséhez vagy felveréséhez.

▲ **Sérülésveszély!**

A szerszámok cseréjéhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

Megjegyzés:

Az alapgépet mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.

A munka befejezése után:

- A kapcsolót állítsa 0/Off állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A szerszámokat a kioldógombbal távolítsa el és vegye le.

Figyelem:

A kioldógombot csak a szerszámok megállása után működtesse.

A kioldó-gomb nem működtethető, ha a kapcsoló nem a 0/Off állásban van.

Tisztítás

▲ **Áramütésveszély!**

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.

Ne használjon gőzüzemű tisztítót!

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Az alapgépet nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
- A szerszámokat mosogatógépben vagy folyó víz alatt kefével tisztítsa.

Megjegyzés: A műanyag alkatrészek elszíneződések jöhetnek létre pl. vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

☒ ábra

- Tároláshoz a kábelt lazán tekerje a készülékre.
- A hálózati csatlakozódugót rögzítse kábelrögzítő segítségével.

Receptek

Tejszínhab

100 g–500 g

- A tejszínt 1/2–2 percig az 5-ös fokozaton – a tejszín tulajdonságainak és mennyiségének megfelelően habverővel dolgozza fel.



Tojásfehérje-hab

1–5 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 2–5 percig az 5-ös fokozaton dolgozza fel a habverővel.



Piskótatészta

Alaprecept

2 tojás
2–3 evőkanál forró víz
100 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
70 g liszt
70 g étkezési keményítő
esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és a burgonyaliszt kivételével) kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton dolgozza fel habverővel.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra, a szitált lisztet és burgonyalisztet kb. ½–1 percig kanalként keverje bele.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



- A tojást és a cukrot 3–4 percig az 5-ös fokozaton verje habosra.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra, adja hozzá a mogorót és a zsemlemorzást és ½ percig dolgozza fel a habverővel.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kelesztett fonott kalács

Alaprecept

250 g liszt
1 csomag száraz élesztő
110 ml meleg tej
1 db tojás
1 csipet só
40 g cukor
30 g felolvasztott és lehűtött zsír
Fél citrom héja, reszelve

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



Kevert tészta

Alaprecept

2 tojás
125 g cukor
1 csipet só
1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja
125 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
250 g liszt
1 csomag sütőpor
60 ml tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



Pizzatészta

Alaprecept

250 g liszt
1 csomag száraz élesztő
1 teáskanál cukor
1 csipet só
3 evőkanál olaj
125 ml meleg víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



Omlós tészta

Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérsékletű)
100–125 g cukor
1 db tojás
1 csipet só
kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
250 g liszt
esetleg sütőpor

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept



Kenyértészta

Alaprecept

500 g liszt
14 g cukor
14 g margarin
7 g só
1 csomag száraz élesztő
250 ml víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.



Gyümölcsös sütemény alja

Alaprecept

2 tojás
125 g cukor
125 g őrölt mogoró
50 g zsemlemorzsa



Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

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 ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

BKM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми SIEMENS. Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки	83
Короткий огляд	85
Використання	85
Чистка	86
Рецепти	86
Рекомендації з утилізації	88
Гарантія	88

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам.

Ручний міксер придатний для перемішування тістоподібних чи рідких страв або для збивання вершків.

Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Використання цього побутового приладу дітьми віком молодше 8 років заборонене, проте, побутовим приладом можуть користуватися діти старшого віку під наглядом відповідальних за їх безпеку осіб.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися побутовими приладами тільки під наглядом відповідальних за їх безпеку осіб або після отримання від них вказівок з техніки безпеки для використання побутового приладу після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики. Дітям заборонено гратися приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або миттям, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягніть шнур через гострі краї та гарячі поверхні.

Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.

Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека удару струмом

Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову. негайно вимкніть прилад.

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині. Не користуйтеся паровими пристроями для чистки!

Не користуйтеся приладом вологими руками.

Не вмикайте прилад вхолосту. Користуватися приладом можна тільки в комплекті з оригінальним фірмовим приладдям.

Вставляйте лише насадки одного типу (напр., гачки для вимішування).

Рекомендується не залишати ніколи прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів.

Небезпека опіків!

Будьте обережні при переробці гарячої рідини.

Рідина під час переробки може розбризкуватися.

Небезпека отримання травм від приводу, який обертається!

Ніколи не прикладайте рук до обертових насадок.

Насадки слід вставляти та знімати тільки після повної зупинки приладу – після вимкнення приладу ще деякий час рухається.

Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в деталі, які обертаються.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок А

- 1 Основний блок приладу
- 2 Електрокабель
- 3 Затискач для шнура живлення
- 4 Ручка
- 5 Перемикач 5 ступенів швидкості + імпульсний режим
Для ввімкнення і вимкнення приладу і вибору відповідної робочої швидкості.
0/Off = вимкнено
1 = найнижча швидкість обертання
5 = найвища швидкість обертання
M = імпульсний режим (найвища швидкість) натиснути вліво і тримати натиснутою
- 6 Кнопка викиду
Для виймання насадок.
- 7 Отвори для установки насадок
- 8 Підставка із змотуванням електрокабелю
Щоб відкласти прилад убик в перервах під час роботи та для змотування електрокабелю.

Насадки

- 9 Вінчик-мішалка
- 10 Гачок для вимішування
- Спеціальні комплектуючі елементи
- 11 Універсальний подрібнювач
Універсальний подрібнювач можна замовити в сервісній службі, номер для замовлення: 659057.
Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті). Ви знайдете рецепт в інструкції з експлуатації універсального подрібнювача.

Використання

- Перед першим використанням приладу слід виконати чистку основного блоку та насадок.
- Електрокабель слід завжди розмотувати повністю.

▲ **Небезпека отримання травм від приводу, який обертається!**

Насадки слід вставляти та знімати тільки після повної зупинки приладу – після вимкнення приладу ще деякий час рухається.

Основний блок приладу з насадками

Найкращих результатів Вам при використанні насадок Ви досягнете за умови їх використання за наступним призначенням:

Віничок-мішалка для ...

... соусів, збитих яєчних білків, молочної піни, кремів, майонезу, вершків та легкого тіста, напр., здобного тіста. Віничок-мішалка не підходить для переробки крутого тіста.

Гачок для вимішування ...

... густих мас, як наприклад, пісочного, дріжджового і картопляного тіста, а також для вимішування густого фаршу із подрібненого м'яса, паштетів чи хлібного тіста.

Максимальна кількість продуктів для переробки становить 500 г борошна і інших інгредієнтів.

Звертайте увагу на зазначену в рецептах максимальну кількість!

Малюнок Б

- Вставте бажану пару насадок в отвори і натисніть до фіксації в пазу. **Звертайте увагу на форму пластмасових елементів на насадках, щоб не переплутати насадки (малюнок Б-1)!**

- Ввімкніть вилку до розетки.
- Покладіть продукти до придатної ємкості.
- Опустіть насадки до ємкості і ввімкніть прилад на бажану ступінь швидкості.

Ступінь 1, 2:

для додавання і підмішування інгредієнтів.

Ступінь 3, 4, 5:

для вимішування і збивання. імпульсний режим М: для швидкого підмішування або збивання інгредієнтів.

▲ Небезпека отримання травм!

Перед заміною насадок вийміть штепсельну вилку із розетки.

Вказівка:

Вимикайте завжди основний блок приладу перед тим, як виймати перероблені продукти.

Після роботи:

- Установіть перемикач на 0/Off.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- За допомогою кнопки викиду звільніть насадки і вийміть.

Увага!

Натискайте на кнопку викиду тільки після повної зупинки насадок. Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не установлений на 0/Off.

Чистка

▲ Небезпека враження струмом!

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині.

Не користуйтеся паровими пристроями для чистки!

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення.

- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Насадки можна мити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

Вказівка: Під час переробки деяких продуктів, напр., червона капуста, на пластмасових деталях можуть утворитися забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Малюнок

- Для зберігання обмотайте кабель вільно навколо приладу.
- Зафіксуйте штепсельну вилку затискачем шнура.

Рецепти

Збиті вершки

100 г–500 г

- Збивайте вінчиком-мішалкою вершки ½–2 хвилини на ступені 5 – в залежності від кількості і властивостей вершків.



Яєчний білок

1–5 білків

- Збивайте вінчиком-мішалкою яєчні білки 2–5 хвилин на ступені 5.



Бісквітне тісто

Основний рецепт

2 яйця

2–3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю

можна розпушувач тіста

- Збивайте вінчиком-мішалкою інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибіл. 3–4 хвилини на ступені 5 до утворення піни.
- Ввімкніть прилад на ступінь 1 і додавайте ложками просіяне борошно та крохмаль приблизно протягом ½–1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт



Здобне тісто

Основний рецепт

2 яйця

125 г цукру

1 пучка солі

1 пакетик ванільного цукру або шкірка

½ лимону

125 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

250 г борошна

1 пакетик розпушувача тіста

60 мл молока

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 5.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт

125 г масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста

- Всі інгредієнти прибл. ½ хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Корж для відкритого фруктового пирога

Основний рецепт

2 яйця

125 г цукру

125 г молотих лісових горіхів

50 г молотих сухарів

- Збийте яйця з цукром в піну протягом 3–4 хвилин на ступені 5.
- Ввімкніть прилад на ступінь 1, додайте ліщину та мелені сухарі і перемішайте вінчиком-мішалкою ½ хвилину.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт



Плетена булка із дріжджового тіста

Основний рецепт

250 г борошна

1 пакетика сухих дріжджів

110 г теплого молока

1 яйце

1 пучка солі

40 г цукру

30 г розтопленого та охолодженого жиру потерта цедра половини лимону

- Всі інгредієнти прибл. ½ хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Тісто для піци

Основний рецепт

250 г борошна

1 пакетика сухих дріжджів

1 ч. л. чка цукру

1 пучка солі

3 ст. л. олії

125 мл теплої води

- Всі інгредієнти прибл. ½ хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Тісто для хліба

Основний рецепт

500 г борошна

14 г цукру

14 г маргарину

7 г сілі

1 пакетика сухих дріжджів

250 мл води

- Всі інгредієнти прибл. ½ хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.



Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы SIEMENS.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	89
Комплектный обзор	91
Эксплуатация	91
Чистка	92
Рецепты	93
Указания по утилизации	94
Гарантийные условия	94

Для Вашей безопасности

Прочтите внимательно эту инструкцию перед началом пользования, чтобы ознакомиться с важными указаниями по технике безопасности и эксплуатации для этого электроприбора.

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях. Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Ручной миксер пригоден для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок.

Его использование для переработки других предметов или веществ запрещено.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Использование этого бытового прибора детьми в возрасте младше 8 лет запрещено, однако, бытовым прибором могут пользоваться дети старшего возраста под присмотром ответственных за их безопасность лиц. Не подпускайте детей близко к электроприбору и его сетевому шнуру.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться бытовыми приборами только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или после получения от них указаний по технике безопасности для использования бытового прибора после того, как они осознали связанные с этим опасности.

Детям запрещено играть бытовым прибором.

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Всегда извлекайте вилку из розетки перед тем, как оставить электроприбор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой и чисткой.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию.

Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Не исключена опасность травмирования

Существует опасность поражения электрическим током

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать. Немедленно выключите соковыжималку.

Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкость и не мойте его в посудомоечной машине.

Нельзя пользоваться пароочистителем!

Не касайтесь работающего электроприбора влажными руками.

Не эксплуатируйте электроприбора вхолостую.

Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Устанавливать можно только насадки одного типа (напр., тестомесильные насадки).

Рекомендуется не оставлять погружной блендер включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.

Опасность ошпаривания!

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.

Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не беритесь за вращающиеся насадки.

Насадки можно вставлять и снимать только после полной остановки электроприбора – после выключения электроприбор продолжает еще некоторое время работать.

Следует принять соответствующие меры, чтобы длинные волосы и свободная одежда не попали во вращающиеся насадки.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок **A**

- 1 Основной блок
- 2 Сетевой шнур
- 3 Зажим для сетевого шнура
- 4 Рукоятка
- 5 Переключатель на одну из 5 скоростей + моментальное включение

Этот переключатель служит для включения и выключения прибора и подбора рабочей скорости.

0/Off = выключено

1 = наименьшая скорость

5 = наивысшая скорость

M = моментальное включение (на наивысшую скорость)

Переведите переключатель влево и удерживайте его в этом положении.

- 6 Кнопка выброса
Эта кнопка служит для снятия насадок.
- 7 Отверстия для крепления насадок
- 8 Подставка со сматыванием сетевого шнура
Для фиксации электроприбора в перерывах между работой и для сматывания сетевого шнура.

Насадки

9 Венчик для перемешивания

10 Месильная насадка

Специальные принадлежности

11 Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель можно заказать в службе сервиса – номер для заказа: 659057.

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя.

Управление

- Перед первым использованием выполните чистку основного блока и насадок.
- Сетевой шнур необходимо всегда разматывать полностью.

▲ Опасность травмирования вращающимся приводом!

Насадки можно вставлять и снимать только после полной остановки электроприбора – после выключения электроприбор продолжает еще некоторое время работать.

Основной прибор с насадками

Особенно хороших результатов Вам удастся добиться, если Вы будете использовать насадки следующим образом:

Венчики для ...

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

Венчики не пригодны для вымешивания густого теста.

Тестомесильные насадки для ...


... перемешивания густых масс, как, например, сдобного песочного, дрожжевого и картофельного теста, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

Перемешивать можно только такое количество теста, которое приготовлено из максимум 500 г муки и прочих составляющих.

Соблюдайте приведенные в рецептах данные относительно максимального количества!

Рисунок

- Вставьте требуемую пару насадок в отверстия и вожмите их до полной фиксации.

Обращайте внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (рисунок -1)!

- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты питания в подходящую емкость.
- Опустите насадки в емкость и включите прибор на необходимую скорость.
Скорости 1, 2:
для введения и подмешивания новых составляющих.
Скорости 3, 4, 5:
для замешивания теста и взбивания.
Моментальное включение М:
для быстрого подмешивания или взбивания компонентов.

Опасность травмирования!

Перед заменой насадок извлеките штепсельную вилку из розетки.

Указание:

Сначала всегда следует выключать основной прибор и затем уже извлекать насадки из смеси.

По окончании работы:

- Переведите выключатель в положение «0/Off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Отсоединяйте и снимайте насадки нажатием на кнопку выброса.

Внимание:

Нажимайте на кнопку выброса только после полной остановки насадок. Если переключатель не установлен в положение 0/Off, то кнопка выброса не нажимается.

Чистка

Опасность поражения электрическим током!

Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкость и не мойте его в посудомоечной машине.

Нельзя пользоваться пароочистителем!

Внимание!

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

- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.
- Насадки можно мыть в посудомоечной машине или чистить щеткой под проточной водой.

К Вашему сведению: при переработке таких продуктов, как, например, краснокочанная капуста, на пластмассовых деталях погружного блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Рисунок

- Обмотайте свободно сетевой шнур вокруг электроприбора перед тем, как положить его на хранение.
- Зафиксируйте штепсельную вилку с помощью зажима для сетевого шнура.

Рецепты

Взбитые сливки

100–500 г

- Взбивайте сливки от ½ до 2 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 5-й скорости с помощью венчика для перемешивания.



Взбитые белки

От 1 до 5 белков

- Взбивайте белки от 2 до 5 минут на 5-й скорости с помощью венчика для перемешивания



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца,

2–3 ст. л. горячей воды,

100 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара,

70 г муки,

70 г крахмала,

при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 3–4 минут на 5-й скорости с помощью венчика для перемешивания до образования пены.
- Включите на скорость 1 и добавляйте по ложке просеянную муку и крахмальную муку примерно в течение полминуты-минуты.



Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто

Основной рецепт

2 яйца,

125 г сахара,

1 щепотка соли,

1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,

125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

250 г муки,

1 пакетик химического разрыхлителя теста,

60 мл молока,



- Перемешивайте все компоненты в течение примерно полминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла

(комнатной температуры),

100–125 г сахара,

1 яйцо,

1 щепотка соли,

немного лимонной цедры или

ванильного сахара,

250 г муки,

при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Все компоненты в течение полминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Нижний пласт для пирога с фруктами

Основной рецепт

2 яйца,

125 г сахара,

125 г молотых лесных орехов,

50 г панировочных сухарей.

- Взбивайте яйца и сахар в течение 3–4 минут на 5-й скорости до образования пены.
- Включите на скорость 1, добавьте лесные орехи и хлебные крошки и перемешайте в течение полминуты с помощью венчика для перемешивания.



Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Хала из дрожжевого теста

Основной рецепт

250 г муки,
1 пакетика сухих дрожжей
110 мл теплого молока,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
40 г сахара
30 г растопленного и охлажденного
жира,
цедра с половины лимона.

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Тесто на пиццу

Основной рецепт

250 г муки,
1 пакетика сухих дрожжей
1 ч. ложка сахара
1 щепотка соли,
3 ст. ложки растительного масла
125 мл теплой воды

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Теста для хлеба

Основной рецепт

500 г муки,
14 г сахара
14 г маргарина
14 г соль
1 пакетика сухих дрожжей
250 мл воды

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.



Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен.

Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.

Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.



Право на внесение изменений оставляем за собой.



عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية

2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة

المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد

الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث

الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند

أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

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.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



العجين الهش

الوصفة الأساسية

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 غرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة

3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

125 غرام بنندق مطحون

50 غرام فئات لب خبز

• يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على

الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البنندق

المطحون وفئات لب الخبز إلى المكونات الأخرى

وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف)

دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



ضفيرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة, مبشور

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

وصفات

القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 2 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.



زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.



عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين الكعكات النصف سائل

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

ذراع تقليب حلزوني

... لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال (بياض) البيض المحفوق، الحليب المرغى، الكريما، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

كباب العجين

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الخبزات سهلة التفطيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وتخضير عجين الكرونة والخبر

أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

يجب الالتزام بمراعاة البيانات الخاصة بالكميات القصوى المنصوص عليها في الوصفات!

الصورة B

- يتم إدخال زوج أدوات العمل المرغوب فيه في الفتحات وضغطه فيها حتى يكون قد استقر بإحكام.
- عند تركيب أدوات العمل يجب الانتباه إلى شكل الجزء البلاستيكي (الصورة 1)، وذلك من أجل تجنب تركيب أداة عمل غير صحيحة (الصورة B-1)!
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير و خلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- التشغيل اللحظي M:
- للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

انتبه!

الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).

لا يمكن خريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

التنظيف

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وتجهيزة التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمما للغسيل في غسالة الأواني.

ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

انتبه!

من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المنساب من الصنبور.

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

الصورة C

- لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.
- يتم تثبيت سلك التوصيل الكهربائي بمشبك سلك التوصيل الكهربائي.

خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائيل ساخنة. أثناء إعداد السوائيل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

عند استخدام ذراع الخلط السريع لخلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) الموقد الساخن الجاري الطهي عليه.

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف

التمام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعور الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

1 الجهاز الرئيسي

2 سلك التوصيل الكهربائي

3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي

4 مقبض اليد

5 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل

اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز:

Off/0 = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد لللفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد لللفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد لللفات

المحرك) يتم دفع المفتاح لليسار ويتم الإمساك به

والإبقاء عليه في هذا الوضع.

6 زر دافع لفة تجهيز الإحكام

يستخدم لفة أدوات العمل

7 فتحة لتركيب أدوات العمل

8 تجهيز سند الجهاز بإمكانية لفة سلك التوصيل

الكهربائي

لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل ولف

سلك التوصيل الكهربائي.

ات العمل:

9 ذراع تقليب حلزوني

10 كُلاب عجين

ملحق تكميلي خاص

11 القطاعة متنوعة الاستخدام

القطاعة المتنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى

أحد مراكز خدمة العملاء تحت رقم المنتج 659057.

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم

الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون

العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص

عليها في الوصفة). جُدون الوصفة في تعليمات

الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.

استخدام الجهاز

• يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل

استخدامها لأول مرة.

• قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما

يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران)

- بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران

لبرهة قصيرة.

⚠️ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

يحظر تشغيل الجهاز من قبل أطفال يقل عمرهم عن 8 سنوات، إلا أن الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الأكبر سناً مع لزوم الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين).

ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	نصائح لإزالة الأعطال
ar-5	وصفات تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة
ar-6	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة SIEMENS. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وجّدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي ولللفترات الزمنية التي تناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخصق القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.siemens-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service-ua@bshg.com>

www.siemens-home.ae

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkkundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 522*

Fax: 01 605 75 51 212

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

Hotline für Espresso-Geräte

zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400*

www.siemens-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

valid only in AUS

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.siemens-home.com.au

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačanka 29b

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 10 09 05

Fax: 033 21 35 13

<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 142

Fax: 024 757 292

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.siemens-home.com

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria

EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>

bshg.com

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01759 2233

<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2962

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkkundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.siemens-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 65 81 28

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.siemens-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>

www.siemens-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

RAUA 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S. A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 118 821

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>

www.siemens-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneist Oy

Itälähdenkatu 18 A

PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Siemens-Service-FI@](mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com)

bshg.com

www.siemens-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 Saint-Ouen cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 12 00

Service Consommateurs:
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-siemens-conso@
bshg.com
www.siemens-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit:
www.siemens-home.cu.uk
or call

Tel.: 0844 892 8999*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.siemens-home.com

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong

Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:service.siemens@
bshg.com
www.siemens-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com

HU Magyarország, Hungary

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

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.siemens-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests, Spares and
Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.siemens-home.com

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service
Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road,
Andheri East
Mumbai 400 093

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 018346
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.siemens-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkeyev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehaco s.a.r.l
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1765
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:
lux-service.electromenager@
bshg.com
www.siemens-home.lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. „Rialto-Studio“
ул. Цуцева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br. 2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Aplan Limited
Aplan Centre
B – Kara By Pass
B – Kara BKR
Tel.: 021 480 590
Fax: 021 480 598
mailto:lapap@aplan.com.mt

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4845
mailto:siemens-contactcenter@
bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4801
mailto:siemens-onderdelen@
bshg.com
www.siemens-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Siemens-Service-NO@
bshg.com
www.siemens-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu:
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com
www.siemens-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomeísticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:
siemens.electrodomeísticos.pt@
bshg.com
www.siemens-home.com

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2962
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.siemens-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Siemens-Service-SE@
bshg.com
www.siemens-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5050
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.siemens-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6688
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.siemens-home.com

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.siemens-home.com

US United States of America

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA, 92614
Tel.: 866 447 4363
Fax: 714 901 5360
mailto:HTB-Questions@
bshg.com
www.siemens-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.siemens-home.com

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **Kleinen Hausgeräten**:

DE-Tel.: 01805 54 74 36* oder unter
siemens-info-line@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf 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 wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

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

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

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

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit 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.

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

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

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

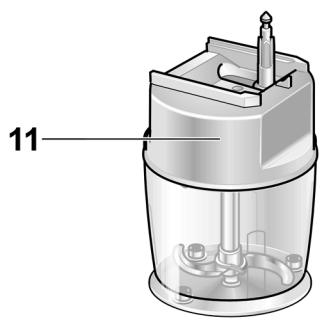
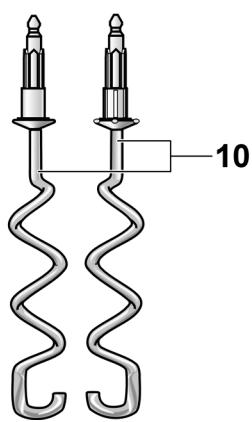
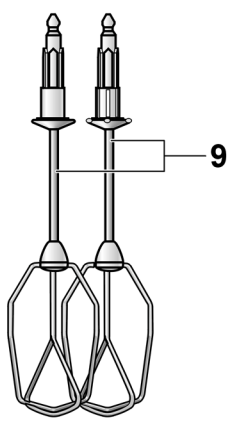
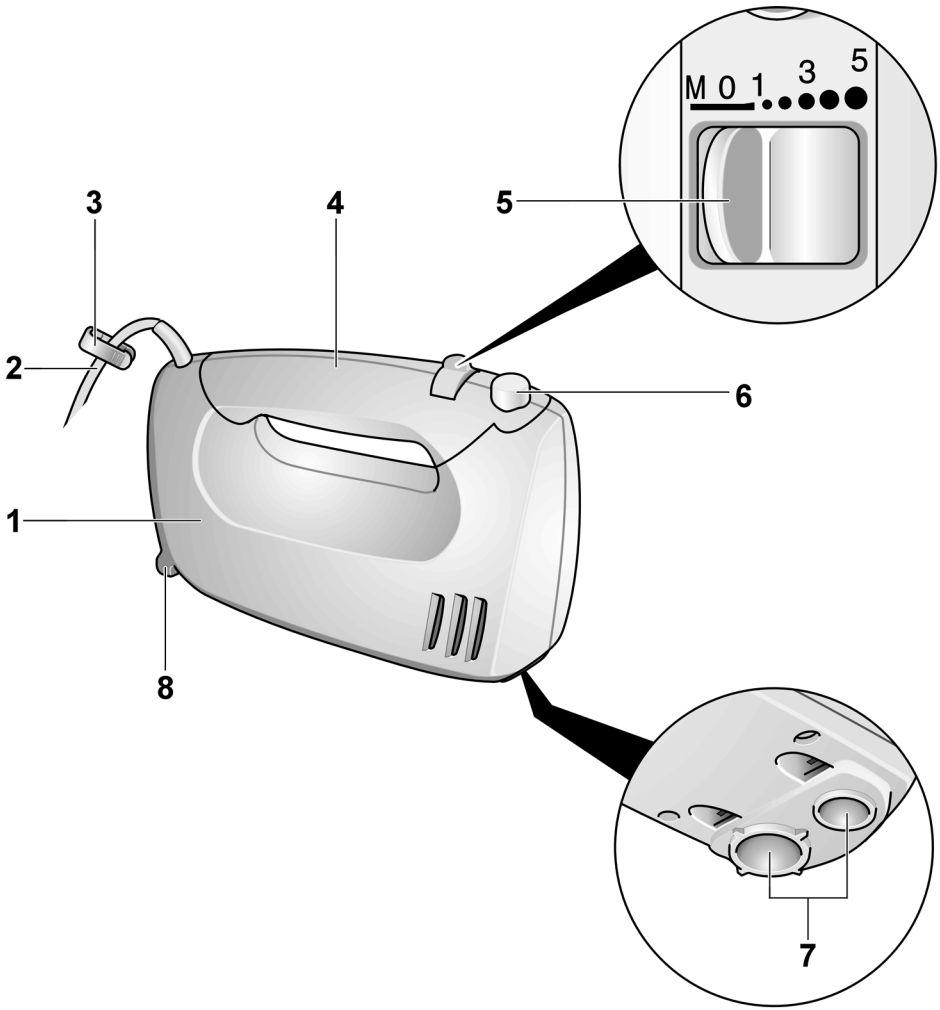
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

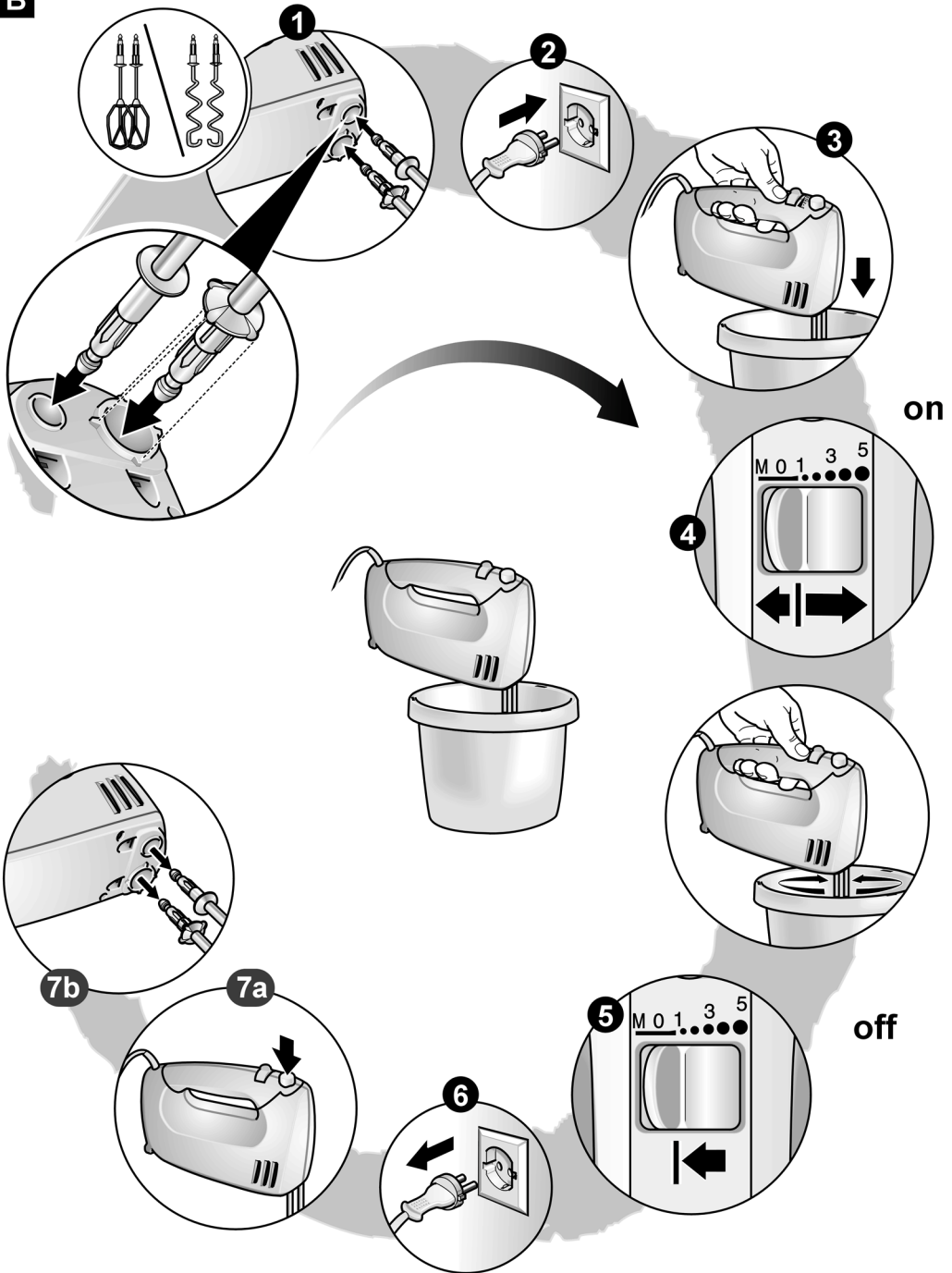
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

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

9000760552/05.2012
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A



B

C

