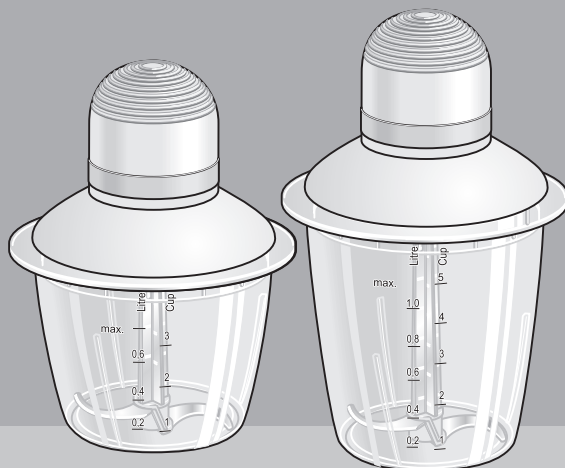


de Deutsch
en English
fr Français
it Italiano
nl Nederlands
da Dansk
no Norsk
sv Svenska
fi Suomi
es Español
pt Português
el Ελληνικά
tr Türkçe
pl Polski
hu Magyar
uk Українська
ru Русский
ar عربي



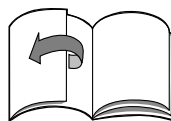
MR008/MR015
9000811931

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	12
it	Italiano	17
nl	Nederlands	22
da	Dansk	27
no	Norsk	31
sv	Svenska	35
fi	Suomi	39
es	Español	43
pt	Português	49
el	Ελληνικά	54
tr	Türkçe	60
pl	Polski	67
hu	Magyar	72
uk	Українська	77
ru	Русский	82
ar	عربي	92



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	4
Bedienen	5
Nach der Arbeit	5
Reinigen	5
Praktische Tipps und Rezepte	5
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.

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 Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. 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

Gerät nur mit Originalzubehör betreiben.

Becher nicht auf heißen Untergrund stellen.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen, unter fließendes Wasser halten oder in Flüssigkeiten eintauchen.

Motor-Einheit nur bei Stillstand vom Becher abnehmen. Gerät niemals leer laufen lassen.

Netzstecker herausziehen, bevor Sie das Gerät anheben oder die Abdeckung abnehmen wollen. Das Gerät niemals auf dem Kopf stehend benutzen oder es in der Position auseinander nehmen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer.

Die Messer immer nur am Kunststoffgriff anfassen. Nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

Verbrühungsgefahr

Bei schäumender oder heißer Flüssigkeit maximal 0,5 Liter bei Kunststoff- oder 1,0 Liter bei Glasbecher einfüllen und verarbeiten.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

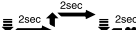
Bild 1

a Motor-Einheit

zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Ändern der Betriebsart

 Dauer-Betrieb

= Motor-Einheit nach unten drücken

 Intervall-Betrieb (I)

= Motor-Einheit nach unten drücken, festhalten – loslassen – nach unten drücken, festhalten – loslassen

b Schutzdeckel

zum Verschließen des Bechers und Festriegeln des Werkzeugs – auf richtigen Sitz achten! Nicht verkanten!

Das Gerät kann nur bei richtig aufgesetztem Schutzdeckel in Betrieb gesetzt werden.

Werkzeuge (je nach Modell)

c Messer zum Zerkleinern von z. B. Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Käse und Fleisch

d Schlagscheibe zum Schlagen von Sahne, Eischnee, Mayonnaise und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C)

e Ice-Crush-Messer zum Zerkleinern von Eiswürfeln

Becher (Mikrowellen geeignet)

f aus Kunststoff
(Fassungsvermögen: max. 800 ml) oder

g aus Glas
(Fassungsvermögen: max. 1500 ml)

Bedienen

Bilder 2–6

Achtung!

Der Zerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Rettichen oder Zucker. Vor der Verarbeitung alle Hartteile entfernen (beim Fleisch z. B. Sehnen, Knorpel oder Knochen). Tiefgefrorenes nur mit Ice-Crush-Messer zerkleinern.

Vor dem ersten Gebrauch Gerät und Werkzeuge reinigen.

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Becher auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Werkzeug in den Becher einsetzen.
- Lebensmittel in Becher einfüllen. Maßskala (A) beachten.
- Schutzdeckel aufsetzen – nicht verkanten!
- Motor-Einheit aufsetzen, einrasten lassen. Gerät startet nicht, wenn nicht richtig eingerastet.
- Netzstecker einstecken.
- Becher mit einer Hand festhalten, mit der anderen Hand auf die Motor-Einheit drücken:
Dauer-Betrieb zum feinen Zerkleinern und Schlagen von Eischnee oder Sahne oder Intervall-Betrieb zum Stückeln von z. B. Zwiebeln oder Obst sowie zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

Achtung!

Bild 8

Netzstecker herausziehen, bevor Sie das Gerät anheben oder die Abdeckung abnehmen wollen. Das Gerät niemals auf dem Kopf stehend benutzen oder es in der Position auseinander nehmen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit und Schutzdeckel abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen, danach Lebensmittel entnehmen.

Reinigen

Stromschlag-Gefahr

Die Motor-Einheit nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Netzstecker ziehen.
- Motor-Einheit feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge, Becher und Schutzdeckel in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

Achtung!

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Messer nur am Kunststoffgriff anfassen.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können. Nach dem Zerkleinern von Zwiebeln oder Knoblauch Becher sofort reinigen.

Zum Aufbewahren

Bild 7

- Netzkabel um die Motor-Einheit wickeln.

Praktische Tipps und Rezepte

Damit das Arbeiten mit dem Gerät leichter und die Ergebnisse besser werden, können Ihnen folgende Tipps helfen.

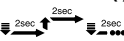
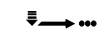
Vor dem Einsatz des Gerätes:

- Fleisch, Käse, rohes Obst oder Gemüse vor der Verarbeitung in etwa 1 cm große Würfeln schneiden.
- Kräuter waschen, Stengel entfernen und kurz abtrocknen.
- Käse im Kühlschrank kühlen.
- Trockenes Brot in Stücke schneiden
- Vom Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Becher muss fettfrei und trocken sein, bevor Eiweiß geschlagen wird.

Hinweis:

Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, je nach Füllmenge und Feinheitsgrad.

kürzere Einschaltzeit	kleinere Menge, und/oder niedrigerer Zerkleinerungs- grad
längere Einschaltzeit	größere Menge und/oder höherer Zerkleinerungsgrad

Lebensmittel	Werkzeug	Höchstmenge		Anzahl der Intervalle (l) 	Zeit/ Sekunden 
		Glas- Becher	Kunststoff- Becher		
Petersilie	Messer	40 g	30 g	5–15 (l)	
Knoblauch, Zwiebeln	Messer	200 g	150 g	5–10 (l)	
Obst/Gemüse	Messer	200 g	200 g	10–15 (l)	
Mandeln, Walnüsse	Messer	250 g	200 g		20–30 s
Käse	Messer	200 g	150 g		20–30 s
Fleisch	Messer	200 g	200 g		15–25 s
Babynahrung	Messer	200 g	200 g		10–20 s
Pfannkuchenteig	Messer	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Messer	1,5 l	0,8 l		–30 s
Gestoßenes Eis	Ice-Crush- Messer	200 g oder ca. 8 Eis- würfel		4–6 (l)	
Schlagen von Eiweiß	Schlagscheibe	4 Eiweiß			60–90 s
Schlagen von Sahne	Schlagscheibe	400 ml			15–20 s

Gemüsesuppe

Zutaten

1 Karotte und jeweils ein kleines Stück Sellerie, Lauch, Zucchini, Blumenkohl oder eine andere Gemüsesorte, 1 mittelgroße gekochte Kartoffel, ¼ l Fleischbrühe, Petersilie, Basilikum (auf Wunsch), Salz, schwarzer Pfeffer, 100 g süße Sahne, 1 Eigelb

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Gemüse putzen, waschen und grob schneiden.
- Fleischbrühe mit Gemüse aufkochen.
- Gekochte Suppe und das Gemüse in den Becher geben und pürieren.
- Pürierte Suppe zurück in den Topf geben und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eigelb und süße Sahne vermengen und in die Suppe einrühren. Nicht mehr kochen lassen.

Milch-Shake

Zutaten

300 ml kalte Milch, 100 g Erdbeeren oder anderes Obst, 1 Päck. Vanille-Zucker, 2–3 EL Vanille-Eis

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 30 Sek. mixen. Sofort servieren.

Salatdressing

Zutaten

200 g saure Sahne, 200 g Joghurt, 3 Knoblauchzehen, 2–3 EL Ketchup, Prise Salz, Zucker, 3–6 EL Essig

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.

Mayonnaise

Zutaten

1 Ei, 1 EL Senf, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer,
100 ml Öl und zusätzlich weitere 150 ml Öl

Werkzeug: Schlagscheibe

Zubereitung

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten mit 100 ml Öl in den Becher geben und etwa 20 Sek. mixen.
- 150 ml Öl dazugeben und weitere 30 bis 45 Sek. mixen. Im kleinen Becher kann die Mayonnaise mit dem Messer zubereitet werden.

Honig-Butter

Zutaten für kleinen Becher (MR008..)

30 g Butter (aus dem Kühlschrank)

100 g Honig (aus dem Kühlschrank)

Zutaten für großen Becher (MR015..)

50 g Butter (aus dem Kühlschrank)

150 g Honig (aus dem Kühlschrank)

Werkzeug: Messer

Zubereitung

- Butter in kleine Stücke zerteilen.
- Butter und Honig in den Becher geben und etwa 10 Sek. mixen.

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	9
After using the appliance	10
Cleaning	10
Practical tips and recipes	10
Disposal	11
Guarantee	11

For your safety

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

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 appliance is only suitable for cutting or mixing food. 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. Keep the appliance and its cord out of reach of 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.

The appliance must always be disconnected from the power supply when not supervised and before assembly, disassembly 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

Operate the appliance with original accessories only.

Do not place the jug on a hot base.

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Do not operate the appliance with wet hands, do not place under running water and do not immerse in liquid. Do not remove the motor unit until the jug has come to a standstill. Never run the appliance at no-load.

Risk of injury from sharp blades!

Take hold of the blades by the plastic handle only. When switched off the appliance continues running briefly.

Risk of scalding!

Add and process max. 0.5 litre of frothing or hot liquid in a plastic jug or 1.0 litre in a glass jug.

These operating instructions refer to various models.


Overview

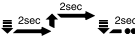
Please fold out the illustrated page.

Fig. 1

a Motor unit

Used for switching the appliance on and off and changing the operating mode

 Continuous operation
= Press motor unit down

 Intermittent operation (I)
= Press motor unit down, hold in place
– release – press down, hold in place
– release

b Cover

Used for sealing the jug and locking the tool
– ensure that the cover is attached correctly!
Do not fit the cover askew! The appliance cannot be operated until the cover has been attached correctly.

Tools (for some models)

c Blade for cutting e.g. herbs, onions, fruit, vegetables, cheese and meat

d Whisking disc for whipping cream, beating egg whites, making mayonnaise and milk shakes (cold milk, max. 8 °C)

e Ice crushing blade for crushing ice cubes

Jug (microwave-proof)

f Made of **plastic** (capacity: max. 800 ml)

g Made of **glass** (capacity: max. 1500 ml)

Operating the appliance

Figs. 2–6

Warning!

The cutter is not suitable for grinding coffee beans, cutting radishes or grinding sugar. Before processing food, remove all hard parts (e.g. remove sinews, gristle and bones from meat). Cut deep-frozen food with the ice crushing blade only.

Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools.

- Completely unwind the power cord.
- Place the jug on a smooth, clean work surface.
- Insert the tool into the jug.
- Place food in the jug. Note measuring scale (A).
- Attach the cover – do not fit askew!
- Attach the motor unit, lock into position. The appliance will not start if the motor unit is not locked into position correctly.
- Insert the mains plug.
- Hold the jug with one hand and press onto the motor unit with the other hand. Continuous operation for cutting food finely, for beating egg whites and for whipping cream or intermittent operation for dicing e.g. onions or fruit as well as for crushing ice cubes.

Warning!

Fig. 8

Pull out the mains plug before lifting up the appliance or removing the cover.

Never use the appliance on its head or disassemble it in this position.

After using the appliance

- Pull out the mains plug.
- Remove the motor unit and cover.
- Take out the tool, then remove the food.

Cleaning**⚠ Electric shock risk**

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

- Pull out the mains plug.
- Wipe the motor unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools, jug and cover in the dishwasher or with a brush under running water.

Warning!

Never clean the blades with bare hands.

Use a brush. Take hold of the blades by the plastic handle only.

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.

After cutting onions or garlic, clean the jug immediately.

Storing the appliance

Fig. 7

- Wind the mains cable around the motor unit.

Practical tips and recipes

The following tips may help you operate the appliance more easily and obtain better results.

Before using the appliance:

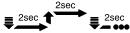

- Before processing, cut meat, cheese, raw fruit or vegetables into approx. 1 cm/ ½ in cubes.
- Wash herbs, remove stalks and dry briefly.
- Chill cheese in the refrigerator.
- Cut dry bread into pieces.
- Remove gristle, bones and sinews from meat.
- Before beating egg whites, ensure that the jug is grease-free and dry.

Note:

The times indicated in the following table are approximate values depending on the quantity and degree of fineness required.

Shorter ON time Smaller quantity and/or lower degree of cutting

Longer ON time Larger quantity and/or higher degree of cutting

Food	Tool	Max. quantity		Number of intervals (I) 	Time/seconds 
		Glass jug	Plastic jug		
Parsley	Blade	40 g	30 g	5–15 (I)	
Garlic, onions	Blade	200 g	150 g	5–10 (I)	
Fruit/vegetables	Blade	200 g	200 g	10–15 (I)	
Almonds/walnuts	Blade	250 g	200 g		20–30 s
Cheese	Blade	200 g	150 g		20–30 s
Meat	Blade	200 g	200 g		15–25 s
Baby food	Blade	200 g	200 g		10–20 s
Pancake mixture	Blade	1.0 l	0.7 l		30–45 s
Cocktails	Blade	1.5 l	0.8 l		–30 s
Crushed ice	Ice crushing blade	200 g or approx. 8 ice cubes		4–6 (I)	
Egg whites	Whipping (beating) disc	4 egg whites			60–90 s
Cream	Whipping (beating) disc	400 ml			15–20 s

Vegetable soup

Ingredients

1 carrot and one small piece of celery, leek, courgettes, cauliflower or another type of vegetable, 1 medium-sized boiled potato, $\frac{3}{4}$ l meat stock, parsley, basil (if required), salt, black pepper, 100 g sweet cream, 1 egg yolk

Tool: Blade

Preparation

- Prepare, wash and cut the vegetables into large pieces.
- Bring the meat stock and vegetables to the boil.
- Pour the boiled soup and vegetables into the jug and purée.
- Pour the puréed soup back into the pan and season with herbs, salt and pepper.
- Mix egg yolk and sweet cream and stir into the soup. Do not allow to boil any longer.

Milk shake

Ingredients

300 ml cold milk, 100 g strawberries or other fruit, a few drops of vanilla essence +1 tbs of sugar, 2–3 tbs. vanilla ice cream

Tool: Blade

Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 30 sec. Serve immediately.

Salad dressing

Ingredients

200 g soured cream, 200 g yoghurt, 3 garlic cloves, 2–3 tbs. tomato sauce, pinch of salt, sugar, 3–6 tbs. vinegar

Tool: Blade

Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 20 sec.

Mayonnaise

Ingredients

1 egg, 1 tbs. mustard, 1 tbs. vinegar, salt, pepper, 100 ml oil and another 150 ml oil

Tool: Whipping disc

Preparation

All ingredients must be at the same temperature.

- Put ingredients and 100 ml oil in the jug and blend for approx. 20 sec.
- Add 150 ml oil and blend for a further 30–45 sec.

Honey butter

Ingredients for small jug (MR008..)

30 g butter (from refrigerator)

100 g honey (from refrigerator)

Ingredients for large jug (MR015..)

50 g butter (from refrigerator)

150 g honey (from refrigerator)

Tool: Blade

Preparation

- Cut butter into small pieces.
- Put butter and honey in the jug and blend for approx. 10 sec.

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.

Guarantee

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

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

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

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	12
Vue d'ensemble	14
Utilisation	14
Après le travail	14
Nettoyer	14
Conseils pratiques et recettes	15
Mise au rebut	16
Garantie	16

Pour votre sécurité

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

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.

L'appareil ne convient que pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. 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 habilitée 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 blessure

Risque d'électrocution

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Ne déposez pas le gobelet sur des surfaces très chaudes.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.

Ne saisissez pas l'appareil avec les mains humides, ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau. Ne retirez le bloc moteur du gobelet qu'après que le moteur s'est arrêté. Ne faites jamais marcher l'appareil à vide.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez le couteau broyeur que par sa poignée en plastique.

L'appareil continue de tourner brièvement une fois éteint.

Risque de vous ébouillanter !

Lorsque le liquide mousse ou est très chaud, ne versez et ne préparez jamais plus de 0,5 litre dans un gobelet en plastique et plus d'un litre dans un gobelet en verre.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles.

Vue d'ensemble

Veillez déplier la page illustrée.

Figure 1

a Bloc moteur

Pour allumer et éteindre l'appareil et pour changer de mode

 Marche permanente

= Poussez le bloc moteur vers le bas

 Marche intermittente (I)

= Poussez le bloc moteur vers le bas, maintenez-le dans cette position puis relâchez, poussez-le à nouveau, maintenez-le, puis relâchez.

b Couvercle de protection

Le couvercle sert à obturer le gobelet et verrouiller l'accessoire ! Veillez à ce que le couvercle soit bien en assise. Ne le coincez pas ! L'appareil ne peut se mettre en marche qu'une fois le couvercle en place.

Accessoires (selon le modèle)

c Lame servant à broyer par ex. les herbes

culinaires, les oignons, les fruits et légumes, le fromage et la viande.

d Disque fouet pour battre la crème, faire monter les œufs en neige, préparer de la mayonnaise et faire mousser le lait (lait froid, à 8 °C maxi.)

e Lame à broyer les glaçons

Gobelet (adapté aux micro-ondes)

f en **plastique** (contenance : 800 ml maxi.)
ou

g en **verre** (contenance : 1500 ml maxi.)

Utilisation

Figures 2–6

Attention !

Ce broyeur ne convient pas pour broyer le café en grains, les radis et le sucre en morceaux. Avant de traiter des aliments, enlevez toutes leurs parties dures (dans la viande : les tendons, cartilages ou les os) ; broyez les aliments surgelés avec la lame à broyer les glaçons. Nettoyez l'appareil et les outils avant la première utilisation.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.

- Posez le gobelet sur un plan de travail lisse et propre.
- Installez l'accessoire dans le gobelet.
- Versez les aliments dans le gobelet. Tenez compte de l'échelle graduée (A).
- Posez le couvercle en veillant à ne pas le coincer !
- Posez le bloc moteur puis faites-le encranter.
L'appareil ne démarre pas tant que le bloc moteur n'a pas encranté.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez le gobelet d'une main et, de l'autre, appuyez sur le bloc moteur :
Faites marcher le bloc moteur en permanence pour broyer finement et pour battre des blancs d'œufs ou de la crème.

Attention !

Figure 8

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant avant de soulever l'appareil ou de retirer le couvercle ! N'utilisez jamais l'appareil tête en bas et ne le démontez jamais dans cette position !

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le bloc moteur et le couvercle de protection.
- Retirez l'accessoire puis les aliments.

Nettoyer

Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ne le lavez jamais au lave-vaisselle.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez le bloc moteur avec un essuie-tout humide puis séchez-le avec un essuie-tout sec.
- Vous pouvez laver les accessoires, le gobelet et le couvercle de protection au lave-vaisselle, ou sous l'eau du robinet avec une brosse.

Attention !

Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse. Ne saisissez les lames que par leur poignée en plastique.

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. Après avoir broyé des oignons ou de l'ail, nettoyez immédiatement le gobelet.

Rangement de l'appareil Figure 7

- Enroulez le cordon de secteur autour du bloc moteur.

Conseils pratiques et recettes

Voici quelques conseils qui vous faciliteront les travaux avec l'appareil et vous donneront de meilleurs résultats :

Avant d'utiliser l'appareil :

- Découpez la viande, le fromage, les fruits crus ou les légumes en dés d'env. 1 cm de côté.
- Lavez les herbes, enlevez leurs tiges et faites sécher brièvement.
- Gardez le fromage au frais, au réfrigérateur.
- Coupez le pain sec en morceaux.

- Retirez les cartilages, les os et les tendons de la viande.
- Avant de battre des blancs d'œufs, veillez à ce que le gobelet soit sec et à ce qu'il ne contienne pas de matière grasse.

Remarque :



Les durées indiquées dans le tableau ci-dessous sont indicatives, elles dépendent de la quantité et de la finesse de broyage voulue.

Durée d'enclenchement
brève :

faible quantité et/ou
broyage grossier

Durée d'enclenchement
longue :

grande quantité et/ou
broyage assez fin

Aliments	Accessoire	Quantité max.		Nombre d'intervalles (I) 	Durée/ Secondes 
		Gobelet en verre	Gobelet en plastique		
Persil	Lame	40 g	30 g	5–15 (I)	
Ail, oignons	Lame	200 g	150 g	5–10 (I)	
Fruits/Légumes	Lame	200 g	200 g	10–15 (I)	
Amandes, noix	Lame	250 g	200 g		20–30 s
Fromage	Lame	200 g	150 g		20–30 s
Viande	Lame	200 g	200 g		15–25 s
Aliments pour bébé	Lame	200 g	200 g		10–20 s
Pâte à crêpes	Lame	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Lame	1,5 l	0,8 l		–30 s
Glace pilée	Lame à broyer la glace	200 g ou env. 8 glaçons		4–6 (I)	
Blancs d'œufs	Disque-fouet	4 blancs d'œufs			60–90 s
Crème battue	Disque-fouet	400 ml			15–20 s

Soupe de légumes

Ingrédients

Prenez 1 carotte et un petit morceau, pour chaque, de céleri, de poireau, de courgette, de chou-fleur ou d'autres variétés de légumes, 1 pomme de terre cuite de taille moyenne, $\frac{3}{4}$ de litre de bouillon de viande, du persil, du basilic (facultatif), sel, poivre noir, 100 g de crème fleurette, 1 jaune d'œuf.

Accessoire : Lame

Préparation

- Nettoyez les légumes et découpez-les en gros morceaux.
- Faites chauffer le bouillon de viande dans lequel vous aurez versé les légumes.
- Versez la soupe cuite et les légumes dans le gobelet puis réduisez en purée.
- Reversez dans la casserole la soupe ainsi réduite puis assaisonnez-la avec les herbes culinaires, le sel et le poivre.
- Mélangez le jaune d'œuf et la crème fleurette, puis incorporez-les dans la soupe. Veillez à ce que la soupe n'entre plus en ébullition.

Milk-shake

Ingrédients

300 ml de lait froid, 100 g de fraises ou d'autres fruits, 1 sachet de sucre vanillé, 2 à 3 c. à soupe de glace à la vanille.

Accessoire : Lame

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le gobelet et fouettez le mélange pendant env. 30 secondes. Servez immédiatement.

Sauce pour la salade

Ingrédients

200 g de crème aigre, 200 g de yaourt, 3 gousses d'ail, 2-3 c. à soupe de ketchup, une pincée de sel et de sucre, 3 à 6 c. à soupe de vinaigre

Accessoire : Lame

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le gobelet puis mélangez pendant env. 20 secondes.

Mayonnaise

Ingrédients

1 œuf, 1 c. à soupe de moutarde, 1 c. à soupe de vinaigre, sel, poivre, 100 ml d'huile et 150 ml d'huile supplémentaires.

Accessoire : Disque fouet

Préparation

Tous les ingrédients doivent se trouver à la même température.

- Versez les ingrédients dans le gobelet avec les 100 premiers ml d'huile, puis fouettez-les pendant 20 secondes.
- Versez les 150 ml d'huile restants puis continuez de fouetter pendant 30 à 45 secondes supplémentaires. Si vous utilisez le petit gobelet, la lame suffira pour préparer la mayonnaise.

Beurre au miel

Ingrédients pour le petit gobelet (MR008..)

30 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

100 g de miel (sorti du réfrigérateur)

Ingrédients pour le grand gobelet (MR015..)

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

150 g de miel (sorti du réfrigérateur)

Accessoire : Lame

Préparation

- Coupez le beurre en petits morceaux.
- Versez le beurre et le miel dans le gobelet puis mélangez pendant env. 10 sec.

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.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

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

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	17
Guida rapida	18
Uso	19
Dopo il lavoro	19
Pulizia	19
Consigli pratici e ricette	19
Smaltimento	21
Garanzia	21

Per la vostra sicurezza

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

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.

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti. 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.

Vietare ai bambini di 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

Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

Non deporre i bicchieri su superfici calde.

Attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi. Non afferrare l'apparecchio con le mani bagnate, non metterlo sotto l'acqua corrente, né immergerlo in liquidi. Staccare il gruppo motore dal bicchiere solo quando è fermo. L'apparecchio non deve mai funzionare a vuoto.

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!

Afferrare le lame sempre dall'impugnatura di plastica. Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua brevemente a girare.

Pericolo scottature

In caso di liquidi bollenti che producono schiuma, introdurre e lavorare massimo 0,5 litri nel bicchiere di plastica o 1,0 litri nel bicchiere di vetro.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli.

Guida rapida

Aprire la pagina con figure.

Figura 1

a Gruppo motore

per accendere e spegnere l'apparecchio e cambiare il modo di funzionamento

 servizio continuo

= premere il gruppo motore verso il basso

 servizio intervallato (I)

= premere il gruppo motore verso il basso, mantenere – rilasciare – premere verso il basso, mantenere – rilasciare

b Coperchio di sicurezza

Per chiudere il bicchiere e bloccare l'utensile – attenzione alla corretta posizione!

Non inclinare il coperchio nell'applicazione!

Il funzionamento dell'apparecchio è possibile solo se il coperchio di sicurezza è applicato correttamente.

Utensili (a seconda del modello)

c Lama per sminuzzare per es. erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, formaggio e carne

d Disco sbattitore per battere panna, albume d'uovo, maionese e schiuma di latte (latte freddo max. 8 °C)

e Lama tritaggiaccio per frantumare cubetti di ghiaccio

Bicchiere (idoneo per forno a microonde)

f di **plastica** (capacità max. 800 ml) oppure

g di **vetro** (capacità max. 1500 ml)

Uso

Figure 2-6

Attenzione!

Lo sminuzzatore non è idoneo per macinare caffè in grani, sminuzzare rafani o zucchero. Prima della lavorazione asportare tutte le parti dure (per la carne per es. tendini, cartilagini oppure ossi). Sminuzzare surgelati solo con la lama tritagliaccio.

Al primo uso pulire l'apparecchio e gli utensili.

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Mettere il bicchiere su una superficie di lavoro piana e pulita.
- Inserire l'utensile nel bicchiere.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere. Attenzione alla scala graduata (A).
- Applicare il coperchio di sicurezza – senza inclinarlo!
- Applicare il gruppo motore ed innestarlo. L'apparecchio non si avvia se non è correttamente innestato.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Tenere fermo il bicchiere con una mano, con l'altra mano premere il gruppo motore. Servizio continuo per sminuzzare finemente, montare albumi d'uovo o panna oppure servizio intervallato per spezzettare per es. cipolle o frutta e per sminuzzare cubetti di ghiaccio.

Attenzione!

Figura 8

Estrarre la spina di alimentazione prima di sollevare l'apparecchio o di togliere il coperchio. Non usare mai l'apparecchio capovolto né smontarlo in questa posizione.

Dopo il lavoro

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Rimuovere gruppo motore e coperchio di sicurezza.
- Estrarre l'utensile, poi vuotare l'alimento.

Pulizia

Pericolo di scariche elettriche

Non immergere mai il gruppo motore nell'acqua, né lavarlo in lavastoviglie.

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Strofinare il gruppo motore con un panno umido ed infine asciugarlo.

- Lavare gli utensili, il bicchiere ed il coperchio di sicurezza in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

Attenzione!

Non lavare mai le lame a mani nude.

Usare una spazzola. Afferrare le lame solo dall'impugnatura di plastica.

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.

Dopo avere sminuzzato cipolle oppure aglio, lavare subito il bicchiere.

Per conservare l'apparecchio **Figura 7**

- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno al gruppo motore.

Consigli pratici e ricette

Per rendere più facile il lavoro con l'apparecchio e migliorare i risultati, possono essere utili i consigli seguenti.

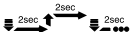

Prima d'impiegare l'apparecchio:

- Prima della lavorazione, spezzettare la carne, il formaggio, la frutta e verdura crude in pezzetti di ca. 1 cm.
- Lavare le erbe aromatiche, rimuovere i gambi ed asciugarle brevemente.
- Raffreddare il formaggio in frigorifero.
- Spezzettare il pane secco.
- Togliere dalla carne cartilagini, ossi e tendini.
- Prima di montare l'albume d'uovo, il bicchiere deve essere asciutto e privo di grasso.

Avvertenza:

I tempi indicati nella tabella seguente sono valori indicativi, secondo la quantità ed il grado di finezza di lavorazione del prodotto.

Tempo di accensione breve	minore quantità e/o sminuzzatura più grossa
Tempo di accensione lungo	maggior quantità e/o sminuzzatura più fine

Alimento	Utensile	Quantità massima		Numero d'intervalli (l) 	Tempo/secondi 
		Bicchiere di vetro	Bicchiere di plastica		
Prezzemolo	Lama	40 g	30 g	5-15 (l)	
Aglio, cipolle	Lama	200 g	150 g	5-10 (l)	
Frutta/verdura	Lama	200 g	200 g	10-15 (l)	
Mandorle, noci	Lama	250 g	200 g		20-30 s
Formaggio	Lama	200 g	150 g		20-30 s
Carne	Lama	200 g	200 g		15-25 s
Alimenti per neonati	Lama	200 g	200 g		10-20 s
Pastella per omelette	Lama	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Lama	1,5 l	0,8 l		-30 s
Ghiaccio tritato	Lama tritaggiaccio	200 g oppure ca. 8 cubetti di ghiaccio		4-6 (l)	
Albume d'uovo montato	Disco sbattitore	4 albumi d'uovo			60-90 s
Panna montata	Disco sbattitore	400 ml			15-20 s

Minestrone

Ingredienti

1 carota ed un pezzetto ciascuno di sedano, porro, zucchina, cavolfiore o di altro tipo di verdura 1 patata di media grandezza già cotta, ¾ l di brodo di carne, prezzemolo, basilico (a volontà), sale, pepe nero, 100 g panna dolce, 1 tuorlo d'uovo.

Utensile: Lama

Preparazione

- Pulire la verdura, lavarla e tagliarla in pezzi grossolani.
- Sobbollire il brodo di carne con la verdura.
- Versare la minestra cotta e la verdura nel bicchiere e frullare a purea.
- Versare di nuovo nella pentola la minestra a purea ed insaporire con erbe aromatiche, sale e pepe.
- Aggiungere il tuorlo d'uovo e la panna dolce e mescolare nella minestra. Non cuocere più.

Shake di latte

Ingredienti

300 ml latte freddo, 100 g fragole o altra frutta, 1 bustina di zucchero vanigliato, 2-3 cucchiaini di gelato alla vaniglia

Utensile: Lama

Preparazione

- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 30 sec. Servire subito.

Dressing per insalata

Ingredienti

200 g panna acida, 200 g yogurt, 3 spicchi di aglio, 2-3 cucchiaini di ketchup, 1 pizzico di sale, zucchero, 3-4 cucchiaini di aceto

Utensile: Lama

Preparazione

- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.

Maionese

Ingredienti

1 uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 100 ml olio e inoltre altri 150 ml olio

Utensile: Disco sbattitore

Preparazione

Tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mettere gli ingredienti con 100 ml di olio nel bicchiere e frullare per circa 20 sec.
- Aggiungere poi 150 ml di olio e frullare per altri 30-45 sec. La maionese può essere preparata con la lama nel bicchiere piccolo.

Burro-miele

Ingredienti per il bicchiere piccolo (MR008..)

30 g burro (dal frigorifero)

100 g miele (dal frigorifero)

Ingredienti per il bicchiere grande (MR015..)

50 g burro (dal frigorifero)

150 g miele (dal frigorifero)

Utensile: Lama

Preparazione

- Tagliare il burro a pezzetti.
- Introdurre il burro ed il miele nel bicchiere e frullare per circa 10 sec.

Smaltimento



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.

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	22
In één oogopslag	23
Bedienen	24
Na gebruik	24
Reinigen	24
Praktische tips en recepten	24
Afvoer van het oude apparaat	26
Garantie	26

Voor uw veiligheid

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

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.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. 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 fysische, 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 spelen met het apparaat.

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

Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren.

De kom niet op een hete ondergrond plaatsen.

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking. Het apparaat niet met natte handen vastpakken, niet onder stromend water houden en niet in vloeistof dompelen. De motoreenheid uitsluitend bij stilstand van de kom nemen. Het apparaat nooit onbelast laten draaien.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

De messen alleen vastpakken aan de kunststof handgreep. Na het uitschakelen blijft het apparaat nog korte tijd lopen.

Risico van brandwonden

In kunststof kommen maximaal 0,5 liter schuimende of hete vloeistof verwerken, in glazen kommen maximaal 1,0 liter.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

In één oogopslag

De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b.


Afb. 1

a Motoreenheid

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat en het veranderen van de gebruikswijze.

 continuagebruik

= motoreenheid naar onderen drukken

 intervalgebruik (I)

= motoreenheid naar onderen drukken, vasthouden – loslaten – naar onderen drukken, naar onderen drukken, vasthouden – loslaten

b Beschermdeksel

Controleer of deze goed is aangebracht bij het sluiten van de kom en vastzetten van de hulpstukken! Niet kantelen!

Het apparaat kan alleen worden gebruikt als het beschermdeksel goed is aangebracht.

Hulpstukken (afhankelijk van het model)

c **Mes** voor het fijnsnijden van bijv. kruiden, uien, fruit, groente, kaas en vlees

d **Klopschijf** voor het kloppen van slagroom, eiwit, mayonaise en melkschuim (koude melk, max. 8 °C)

e **IJscrushmes** voor het fijnmalen van ijsblokjes

Kom (geschikt voor de magnetron)

f van **kunststof** (inhoud max. 800 ml) of

g van **glas** (inhoud max. 1500 ml)

Bedienen

Afb. 2–6

Attentie!

De fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnmaken van koffiebonen, rammenas of suiker. Alle harde delen verwijderen voor de verwerking (bij vlees bijv. zeen, kraakbeen en beenderen). Diepvriesgerechten uitsluitend met het ijscrushmes fijnmaken.

Het apparaat en de hulpstukken reinigen voordat u ze voor het eerst gebruikt.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- De kom op een gladde en schone ondergrond plaatsen.
- Hulpstuk in de kom plaatsen.
- Levensmiddel in de kom doen. Schaal aanduiding (A) in acht nemen.
- Beschermdoeksel aanbrengen – niet kantelen!
- Motoreenheid aanbrengen en vastklikken. Het apparaat start niet als het niet goed is vastgeklikt.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Kom met één hand vasthouden, met de andere hand op de motoreenheid drukken: continuegebruik voor het fijnsnijden of voor het kloppen van eiwit, room of intervalgebruik voor het in stukken snijden van uien of fruit en voor het malen van ijsblokjes.

Attentie!

Afb. 8

Stekker uit het stopcontact trekken voordat u het apparaat optilt of de afdekking verwijdert! Het apparaat nooit op de kop staand gebruiken of het in die positie uit elkaar nemen!

Na gebruik

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Motoreenheid en beschermdoeksel verwijderen.
- Hulpstuk verwijderen en daarna het levensmiddel eruit halen.

Reinigen



Gevaar van een elektrische schok

De motoreenheid niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Motoreenheid afvegen met een vochtige doek en droogwrijven.

- Hulpstukken, kom en beschermdoeksel reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.

Attentie!

Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Messen altijd bij de kunststof handgreep vastpakken.

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.

Na het fijnsnijden van uien en knoflook de kom onmiddellijk reinigen.

Opbergen

Afb. 7

- Het aansluitsnoer om de motoreenheid wikkelen.

Praktische tips en recepten

Om het werken met het apparaat makkelijker te maken en betere resultaten te bereiken, kunnen de volgende tips u helpen.

Voordat u het apparaat gebruikt:

- Vlees, kaas, ongekookt fruit of groente in blokjes van ca. 1 cm snijden voordat u ze verwerkt.
- Kruiden wassen, stengels verwijderen en lichtjes droogmaken.
- Kaas koelen in de koelkast.
- Droog brood in stukken snijden.
- Kraakbeen, zeen en beenderen verwijderen uit vlees.
- De kom moet vetvrij en droog zijn voordat u eiwit klopt.

N.B.:

De in de onderstaande tabel vermelde tijden zijn richttijden die afhangen van de vulhoeveelheid en de fijnheid.

Kortere inschakelduur:	kleine hoeveelheid en/of minder fijn
Langere inschakelduur:	grote hoeveelheid en/of fijner

Levensmiddel	Hulpstuk	Max. hoeveelheid		Aantal intervallen (l)	Tijd/seconden
		glazen kom	kunststof kom		
Peterselie	Mes	40 g	30 g	5-15 (l)	
Knoflook, uien	Mes	200 g	150 g	5-10 (l)	
Fruit/groente	Mes	200 g	200 g	10-15 (l)	
Amandelen, walnoten	Mes	250 g	200 g		20-30 s
Kaas	Mes	200 g	150 g		20-30 s
Vlees	Mes	200 g	200 g		15-25 s
Babyvoeding	Mes	200 g	200 g		10-20 s
Pannenkoekenbeslag	Mes	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Cocktail	Mes	1,5 l	0,8 l		-30 s
Gemalen ijs	Ijscrushmes	200 g of ca. 8 ijsblokjes		4-6 (l)	
Eiwit kloppen	Slagschijf	4 eiwit			60-90 s
Room kloppen	Slagschijf	400 ml			15-20 s

Groentesoep

Ingrediënten

1 wortel en een klein stuk selderie, prei, courgette, bloemkool of een andere soort groente, 1 middelgrote gekookte aardappel, $\frac{3}{4}$ l vleesbouillon, peterselie, basilicum (naar wens), zout, zwarte peper, 100 g zoete room, 1 eigeel

Hulpstuk: Mes

Bereiding

- Groente wassen en in grove stukken snijden.
- Vleesbouillon met groente aan de kook brengen.
- Gekookte soep en groente in de kom doen en pureren.
- Gepureerde soep weer in de pan doen en op smaak brengen met kruiden, zout en peper.
- Eigeel en zoete room door de soep roeren. Niet meer laten koken. Niet meer laten koken.

Milkshake

Ingrediënten

300 ml koude melk, 100 g aardbeien of ander fruit, 1 pakje vanillesuiker, 2-3 EL vanille-ijs

Hulpstuk: Mes

Bereiding

- Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 30 sec. mixen. Direct serveren.

Saladedressing

Ingrediënten

200 g zure room, 200 g yoghurt, 3 teentjes knoflook, 2-3 EL ketchup, snufje zout, suiker naar smaak, 3-6 EL azijn

Hulpstuk: Mes

Bereiding

- Alle ingrediënten in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.

Mayonaise

Ingrediënten

1 ei, 1 EL mosterd, 1 EL azijn, zout, peper, 100 ml olie en later nogmaals 150 ml olie.

Hulpstuk: Klopschijf

Bereiding

Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Ingrediënten met 100 ml olie in de kom doen en ca. 20 sec. mixen.
- 150 ml olie toevoegen en nogmaals 30-45 sec. mixen. In de kleine kom kan de mayonaise met het mes worden bereid.

Honingboter

Ingrediënten voor de kleine kom (MR008..)

30 g boter (uit de koelkast)

100 g honing (uit de koelkast)

Ingrediënten voor de grote kom (MR015..)

50 g boter (uit de koelkast)

150 g honing (uit de koelkast)

Hulpstuk: Mes

Bereiding

- Boter in kleine stukken verdelen.
- Boter en honing in de kom doen en ca. 10 sec. mixen.

Afvoer van het oude apparaat



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.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garanti voorwaarden 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.

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	27
Overblik	28
Betjening	28
Efter arbejdet	29
Rengøring	29
Praktiske tips og opskrifter	29
Bortskaffelse	30
Garanti	30

For din egen sikkerheds skyld

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

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger.

Det må ikke bruges til erhvervmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervmæssig 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.

Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer. 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 række-vidde.

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

Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør.

Stil ikke bægeret på et varmt underlag.

Rør varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet. Håndtér ikke apparatet med fugtige hænder, hold det ikke ind under rindende vand og dyp det ikke i væsker.

Motorenheden må kun tages af, når bægeret står stille. Lad aldrig apparatet køre, når det er tomt.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene. Apparatet kører kort efter, at det er slukket.

Fare for forbrænding!

Maksimal bearbejdningsmængde, skummende eller varme væsker: 0,5 liter med plastbæger eller 1,0 liter med glasbæger.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller.

Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.


Billede 1

a Motorenhed

benyttes til at tænde og slukke for apparatet og ændre driftsformen.

 konstant drift

= motorenhed trykkes ned

 intervalldrift (I)

= motorenhed trykkes ned, holdes nede – slippes – trykkes ned, holdes nede – slippes

b Beskyttelseslåg

til lukning af beholderen og fastlåse værktøjet – sørg for at det sidder rigtigt! Det må ikke sidde skævt! Apparatet kan kun benyttes, hvis beskyttelseslåget sidder rigtigt.

Redskab (ikke alle modeller)

c **Kniv** til hakning af f. eks. krydderurter, løg, frugt, grønt, ost og kød

d **Skive** til at piske flødeskum, æggehvider, mayonnaise og lave milkshake (kold mælk, max. 8 °C)

e **Ice-Crush-kniv** til knusning af isterninger

Bæger (egnet til mikrobølge)

f Af **plast** (volumen: max. 800 ml) eller

g Af **glas** (volumen: max. 1.500 ml)

Betjening

Billede 2–6

Pas på!

Hakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner, peberrod eller sukker. Før hakkearbejdet startes: Fjern alle hårde dele (ved kød f. eks. sener, brusk eller knogler), dybfrosne madvarer må kun hakkes med Ice-Crush-kniven.

Apparat og redskaber skal rengøres grundigt før ibrugtagning første gang.

- Træk hele ledningen ud.
- Stil bægeret på en glat og ren arbejdsflade.
- Anbring værktøjet i bægeret.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret, overhold måleskalaen (A).
- Sæt låget på – det må ikke sidde skævt!
- Sæt motorenheden på og tryk den på plads. Apparatet kan kun starte, hvis de enkelte del sidder rigtigt.
- Sæt stikket i.
- Hold fast i bægeret med den ene hånd og tryk på motorenheden med den anden hånd: Konstant drift til finhakning og piskning af æggehvider eller fløde eller interval-drift til grovhakning af f. eks. løg eller frugt og til småhakning af isterninger.

Pas på!*Billede 8*

Træk netstikket ud, før du løfter apparatet eller tager låget af! Anvend aldrig apparatet, hvis det står på hovedet, og skil det aldrig ad i den position.

Efter arbejdet

- Træk stikket ud.
- Tag motorenheden og låget af.
- Fjern redskabet og tag fødevarerne ud.

Rengøring**⚠ Risiko for elektrisk stød**

Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaske-maskinen.

- Træk stikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskab, bæger og låg i opvaske-maskinen eller rengør det med en børste under rindende vand.

Pas på!

Rengør aldrig knivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres. Tag altid kun fast i kunststofgrebet på knivene.

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

Rengør bægeret straks efter hakning af løg eller hvidløg.

Opbevaring**Billede 7**

- Vikle kablet rundt om motorenheden.

Praktiske tips og opskrifter

Følgende tips kan være en hjælp til at gøre det nemmere at arbejde med apparatet og forbedre resultatet.

Før apparatet tages i brug:

- Skær kød, ost, rå frugt eller grøntsager i ca. 1 cm store terninger.
- Vask krydderurter, fjern stilken og tør dem tørre.
- Køl ost i køleskabet.
- Skær tørt brød i stykker.
- Fjern brusk, knogler og sener fra kødet.
- Bægeret skal være fri for fedt og tørt, før æggehvider slås i bægeret.

Bemærk:

Tiderne i den efterfølgende tabel skal betragtes som vejledende, afhængigt af påfyldningsmængde og finhedsgrad.

Kortere tændingstid Lille mængde, og/eller lille hakningsgrad

Længere tændingstid Stor mængde, og/eller stor hakningsgrad

Fødevarer	Redskab	Maks. mængde		Antal intervaller (I)	Tid/sekunder
		Glas-Bæger	Plastbæger		
Persille	Kniv	40 g	30 g	5–15 (I)	
Hvidløg, løg	Kniv	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frugt/grønt	Kniv	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandler, valnødder	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kød	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babymad	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pandekagedej	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s
Stødt is	Ice-Crush-kniv	200 g eller ca. 8 isterninger		4–6 (I)	
Piskning af æggehvider	Piskeskive	4 æggehvider			60–90 s
Piskning af fløde	Piskeskive	400 ml			15–20 s

Grøntsagssuppe

Ingredienser

1 gulerød og 1 stk. selleri, 1 stk. porre, 1 stk. courgette, 1 stk. blomkål eller en anden grøntsag, 1 mellemstor kogt kartoffel, $\frac{3}{4}$ l kødbouillon, persille, basilikum (efter ønske), salt, sort peber, 100 g fløde, 1 æggeblomme

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Vask grøntsagerne og skær dem i store stykker.
- Bring kødbouillon med grøntsager i kog.
- Kom den kogte suppe og grøntsagerne i bægeret og purér det hele.
- Hæld den purerede suppe tilbage i gryden og tilsæt krydderurter, salt og peber.
- Bland æggeblomme og fløde og rør det i suppen. Herefter må suppen ikke koge mere.

Mælk-Shake

Ingredienser

300 ml kold mælk, 100 g jordbær eller anden frugt, 1 pakke vanillesukker, 2–3 spsk. vanille

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det i ca 30 sek. Skal serveres med det samme.

Salatdressing

Ingredienser

200 g crème fraîche, 200 g yoghurt, 3 fed – hvidløg, 2–3 spsk ketchup, 1 knivspids salt, sukker, 3–6 spsk eddike

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Kom alle ingredienserne i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.

Mayonnaise

Ingredienser

1 æg, 1 spsk sennep, 1 spsk eddike, salt, peber, 100 ml olie og desuden ekstra 150 ml olie

Redskab: Piskeskive

Tilberedelse

Det er vigtigt, at alle ingredienserne har samme temperatur.

- Kom alle ingredienserne samt 100 ml olie i bægeret og bland det hele i ca 20 sek.
- Tilsæt 150 ml olie og bland det hele i yderligere 30–45 sek. I det lille bæger kan mayonnaisen blandes med kniven.

Honning-smør

Ingredienser til det lille bæger (MR008..)

30 g smør (fra køleskabet)

100 g honning (fra køleskabet)

Ingredienser til det store bæger (MR015..)

50 g smør (fra køleskabet)

150 g honning (fra køleskabet)

Redskab: Kniv

Tilberedelse

- Skær smørret i små stykker.
- Kom smør og honning i bægeret og bland det hele i ca. 10 sek.

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.

Garanti

På dette apparat yder SIEMENS 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan 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	31
En oversikt	32
Betjening	32
Etter arbeidet	33
Rengjøring	33
Praktiske tips og oppskrifter	33
Henvi sning om avskaffing	34
Garanti	34

For din egen sikkerhet

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdnings-preget bruk kan være f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, 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.

Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer. 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 strømnettet 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

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Ikke sett begeret på en varm flate.

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker. Væsken kan sprute ut under arbeidet. Ikke hold i maskinen med våte hender. Den må ikke holdes under rennende vann eller dyppes ned i vann. Motorenheten må kun tas av begeret når den står stille. Maskinen må aldri gå på tomgang.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Hold alltid i kniven i kunststoffdelen. Etter at maskinen er slått av, går den videre i kort tid.

Fare for skolding

Når du skal bearbeide skummende eller varm væske må det kun fylles på 0,5 liter ved kunststoffbeget eller 1,0 liter ved et glassbeget.

I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet.

En oversikt

Brett billedsiden ut

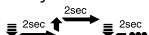
Bilde 1

a Motorblokken

For inn- og utkopling av maskinen og for å skifte driftstype.

 Varig drift

= Trykk motorenheten ned

 Intervalldrift (I)

= Motorenheten trykkes ned, holdes fast – slippes – trykkes ned, holdes fast – slippes

b Beskyttelseslokk

For lukking av begeret og for å låse fast verktøyet – pass på at det sitter skikkelig på! Det må ikke skrues skjevt på! Maskinen kan kun startes dersom lokket er satt riktig på!

Verktøy (alt etter modell)

c **Kniv** for hakking av f. eks. urter, løk, frukt, grønnsaker, ost og kjøtt

d **Vispeskive** for visping av kremfløte, eggehvite, majones og melkeskum (kald melk, max. 8 °C).

e **“Ice crush” Kniv** for knusing av isbiter

Beger (egnet for mikrobølge)

f av **kunststoff** (kapasitet: maks 800 ml) eller

g av **glass** (kapasitet: maks 1500 ml)

Betjening

Bildene 2–6

Obs!

Kutteren er ikke egnet for knusing av kaffe-bønner, nepe eller sukker. Før du begynner med arbeidet, må alle harde ting fjernes som eksempelvis ved sener i kjøtt, brusk eller knoker). Dypfrosne ting må kun bearbeides med “ice crush” kniven.

Før første gangs bruk må apparatet og verktøyet rengjøres.

- Vikle ut kabelen helt.
- Sett begeret på en glatt og ren arbeidsflate.
- Sett verktøyet inn i begeret.
- Fyll matvarer i begeret. Ta hensyn til måleskalaen (A).
- Sett på beskyttelseslokket – må ikke påmonteres skjevt.
- Sett på motorenheten, la den smekke på, motoren starter ikke dersom den ikke er satt skikkelig på.
- Stikk inn støpselet.

- Hold begeret fast med en hånd, med den andre hånden trykker du på motorenheten: Varig drift for finhakking og visping av eggehvite eller fløte, eller Intervalldrift for å skjære opp f. eks. løk eller frukt og for knusing av isbiter.

Obs!

Bildene 8

Trekk ut støpselet før du løfter apparatet eller vil ta av dekselet! Apparatet må aldri brukes når det står på hodet eller skrues fra hverandre i denne stillingen!

Etter arbeidet

- Trekk i støpselet.
- Ta av motorenheten og beskyttelseslokket.
- Ta ut verktøyet, ta deretter ut matvarene.

Rengjøring

⚠ Fare for strømstøt

Motorenheten må aldri dypes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

- Trekk i støpselet.
- Tørk av motorenheten med en fuktig klut og tørk godt av den etterpå.
- Verktøy, beger og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin eller vaskes med en børste under rennende vann.

Obs!

Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste. Bruk børste og ta kun i kniven ved plasthåndtaket.

Henvising: Ved arbeid med f. eks. rødkål kan det oppstå misfarging av kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje. Etter hakking av løk eller hvitløk, må begeret straks rengjøres.

For lagring

- Vikle kabelen opp rundt motorenheten.

Bilde 7

Praktiske tips og oppskrifter

For at arbeidet med maskinen skal gå lett og resultatene skal bli bedre, kan følgende tips kanskje hjelpe deg.

Før du setter igang maskinen:

- Skjær kjøtt, ost, rå frukt eller grønnsaker i ca. 1 cm terninger før du begynner med arbeidet,
- urter må vaskes, stilken fjernes og tørkes godt av,
- ost må først avkjøles i kjøleskapet,
- skaer tørt brød i stykker,
- fjern brusk, knoker og sener fra kjøttet,
- begeret må være fettfri og tørt før du visper eggehvite.

Henvising:

Tidene som er angitt i tabell nedenfor er veiledende alt etter mengde og finhetsgrad.

Kortere driftstid	mindre mengder og/eller mindre finhetsgrad
Lengre driftstid	større mengder og/eller større finhetsgrad

Type mat	Verktøy	Høyeste mengde		Antall Intervaller (I)	Tid/ sekunder
		Glassbe- ger	Kunststoff- be- ger		
Persille	Kniv	40 g	30 g	5–15 (I)	
Hvitløk/løk	Kniv	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frukt/grønnsaker	Kniv	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandler, valnøtter	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kjøtt	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babykost	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pannekakedeig	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Coctail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s
Knust is	Ice-crush kniv	200 g eller ca. 8 isbiter		4–6 (I)	
Visping av eggehvite	Vispeskive	4 eggehvite			60–90 s
Visping av kremfløte	Vispeskive	400 ml			15–20 s

Grønnsaksuppe

Ingredienser

1 gulrot og et lite stykke selleri, purreløk, zucchini, blomkål eller andre typer grønnsaker. 1 middels stor kort potet, ¼ l buljong, persille, basilikum (dersom du liker det), salt, svart pepper, 100 g fløte, 1 eggeplomme

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Vask og stell grønnsakene og skjær dem i grove stykker.
- Kok opp buljongen sammen med grønnsakene.
- Fyll suppen og grønnsakene i begeret og mos alt sammen.
- Hell den mosete suppen tilbake i pannen og smak til med urter, salt og pepper.
- Bland inn fløten og eggeplommen. Ikke la suppen koke lenger.

Milk-Shake

Ingredienser

300 ml kald melk, 100 g jordbær eller annen frukt, 1 pk. Vaniljesukker, 2–3 SS vaniljeis.

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 30 sek. Serveres deretter straks.

Salatdressing

Ingredienser

200 g sur fløte, 200 g yoghurt, 3 båter hvitløk, 2–3 SS ketchup, litt salt, sukker, 3–6 SS eddik.

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Alle ingrediensene fylles i begeret og mikses i ca. 20 sek.

Majones

Ingredienser

1 egg, 1 TS sennep, 1 SS eddik, salt pepper, 100 ml olje og i tillegg 150 ml olje.

Verktøy: Vispeskive

Tilberedning

Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene med 100 ml olje i begeret og miks i 20 sek.
- Bland deretter de 150 ml oljen sammen med massen og mikse videre i 30–45 sek. I det lille begeret kan majonesen tilberedes med kniven.

Honningsmør

Ingredienser for det lille begeret (MR008..)

30 g smør (fra kjøleskapet)

100 g honning (fra kjøleskapet)

Ingredienser for det store begeret (MR015..)

50 g smør (fra kjøleskapet)

150 g honning (fra kjøleskapet)

Verktøy: Kniv

Tilberedning

- Smøret skjæres i små stykker.
- Fyll det smøret og honningen i begeret og miks det sammen i ca. 10 sek.

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 fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garanti

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	35
Översiktsbilderna	36
Montering och start	36
Efter arbetet	37
Rengöring	37
Praktiska tips och recept	37
Den gamla maskinen	38
Konsumentbestämmelser	38

För din säkerhet

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

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. Produkten är bara lämplig för att finfördela och blanda livsmedel. Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

Detsamma gäller bearbetningstiderna.

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. Barn får inte 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

Använd endast originaltillbehör.

Ställ aldrig bågaren på hett underlag. Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker. Ta inte i minihackaren med våta händer, håll den inte under rinnande vatten och doppa den inte i vatten. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan motordelen lossas från bågaren.

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna.

Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Kniven fortsätter rotera en liten stund sedan du stängt av minihackaren.

Risk för skållskador

När du bearbetar skummande eller heta vätskor plastbågaren – håll aldrig i mera än 0,5 liter, glasbågaren – håll aldrig i mera än 1,0 liter.

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten.

Översikt bilderna

Vik ut uppslaget med bilder.

Bild 1

a Motordel

används för att starta/stoppa minihackaren och olika arbetssätt

 kontinuerlig drift

= Tryck motordelen nedåt

 intervalläge (I)

= Tryck motordelen nedåt och håll fast den i det läget; släpp sedan motordelen. Upprepa.

b Skyddslock

används som lock över bågaren och för att låsa fast redskapen – kontrollera att resp. redskap sitter fast ordentligt och att locket sitter rätt. Minihackaren går inte att starta förrän skyddslocket sitter fast på rätt sätt.

Tillbehör (beroende på modell)

c **Kniv** för att finfördela t.ex. kryddor, lök, frukt, grönsaker, ost och kött; för att finfördela och blanda samman örtsåser som t.ex. pesto, gravlaxsås, tapenade, guacamole och olika dipsåser; för att finfördela och puréa grönsakssoppor; för att mixa frukt- och bärsåser.

d **Vispskiva** för att vispa grädde, äggvitor, mjölkskum (använd kall mjölk, max. 8 °C varm) och bereda majonnäs

e **Ice Crush-kniv** för att krossla isbitar

Bägare (kan användas i mikrovågsugn)

f **plastbägare** (rymmer max. 8 dl) eller

g **glasbägare** (rymmer max. 1,5 liter)

Montering och start

Bild 2–6

Obs!

Använd inte minihackaren för att finfördela kaffeböner, rättika och socker. Ta först bort alla hårda delar (t.ex. senor, brosk och ben från kött och fisk). Använd alltid Ice Crush-kniven för att bearbeta djupfryst.

Torka ren motordelen med fuktig duk och diska tillbehören grundligt före första användningen.

- Börja med att rulla ut nätsladden helt och hållet.
- Ställ bågaren på plan, ren yta.
- Sätt redskapet i bågaren.
- Lägg livsmedlet i bågaren. Observera måttangivelsen (A).
- Sätt på skyddslocket och kontrollera att det sitter fast på rätt sätt.

- Sätt motordelen på bågaren och vrid fast den.
Minihackaren startar inte förrän motordelen sitter fast på rätt sätt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentlig i bågaren med ena handen.
Tryck med den andra handen på motordelen. Välj kontinuerlig drift när du vill finfördela eller vispa äggvita och grädde. Älj intervalläge för att skära t.ex. lök och frukt i mindre bitar eller krossa isbitar.

Obs!

Bild 8

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du lyfter produkten eller vill lossa överdelen! Vänd aldrig upp och ned på produkten när den är igång eller när du ska ta isär den!

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa motordelen från bågaren och ta av skyddslocket.
- Ta ut redskapet och därefter livsmedlet.

Rengöring

Risk för elektriska stötar

Doppa aldrig motordelen i vatten.

Rengör den aldrig i diskmaskin.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk.
Torka därefter ordentligt torrt.
- Redskapen, bågaren och skyddslocket kan rengöras i diskmaskin eller under rinnande vatten med en borste.

Obs!

Ta aldrig i kniven med händerna.

Använd en borste. Ta alltid kniven i plasthandtaget.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. rödkål bearbetas men denna missfärgning försvinner om du gnuggar den med lite matolja. Rengör bågaren genast efter det att lök resp. vitlök bearbetats.

Förvaring

- Linda sladden runt motordelen.

Bild 7

Praktiska tips och recept

Arbetet med minihackaren går lättare och resultatet blir bättre om du följer nedanstående tips.

Innan resp. livsmedel bearbetas:

- kött, ost, färsk frukt och färska grönsaker skäres i ca 1 cm stora tärningar
- skölj färska örter kryddor, ta bort stjälkar och torka därefter örter kryddorna
- låt ost först svalna i kylskåpet
- skär torkat bröd i bitar
- ta bort ben, brosk och senor från kött och fisk
- kontrollera att bågaren är ren från fett och helt torr om du ska vispa äggvita.

Obs:

De tider som anges i tabellen nedan är riktvärden och beror på mängd samt hur fint resp. livsmedel ska bearbetas.

Kort bearbetningstid: små mängder och/eller inte alltför finfördelat

Lång bearbetningstid: stora mängder och/eller mycket finfördelat

Livsmedel	Redskap	Max. mängd		Antal intervaller (I)	Tid i sekunder
		glasbågaren	plastbågaren		
Persilja	Kniv	40 g	30 g	5–15 (I)	
Vitlök, gul lök	Kniv	200 g	150 g	5–10 (I)	
Frukt/grönsaker	Kniv	200 g	200 g	10–15 (I)	
Mandel, valnötter	Kniv	250 g	200 g		20–30 s
Ost	Kniv	200 g	150 g		20–30 s
Kött	Kniv	200 g	200 g		15–25 s
Babymat	Kniv	200 g	200 g		10–20 s
Pannkakssmet	Kniv	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Kniv	1,5 l	0,8 l		–30 s

Livsmedel	Redskap	Max. mängd		Antal intervaller (I)	Tid i sekunder
		glasbägaren	plastbägaren		
Isbitar	Ice Crush-kniven	200 g eller ca. 8 isbitar		4–6 (I)	
Vispa äggvita	Vispskivan	4 äggvitor			60–90 s
Vispa grädde	Vispskivan	400 ml			15–20 s

Grönsakssoppa

Ingredienser

1 morot och 1 liten bit av var och en av följande – selleri, purjolök, zucchini, blomkål eller annan grönsak, 1 medelstor kokt potatis, ¼ liter köttbuljong, persilja, några blad färsk basilika (om så önskas), salt, svartpeppar, 100 g söt grädde, 1 äggula

Redskap: Kniven

Så gör man

- Rensa grönsakerna, skölj dem och skär dem grovt.
- Koka upp köttbuljongen med grönsakerna.
- Häll den kokta soppan och grönsakerna i bägaren och puréa.
- Häll tillbaka den puréade soppan i kastrullen och smaka av med kryddor, salt och peppar.
- Blanda äggulan med den söta grädden och rör ned i soppan. Lyft bor från värmen.

Mjökshake

Ingredienser

300 ml kall mjölk, 100 g jordgubbar eller annan frukt, ½ tsk vaniljsocker, 2–3 msk vaniljglass

Redskap: Kniven

Så gör man

Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 30 sekunder. Servera genast.

Salladsdressing

Ingredienser

200 g sur grädde, 200 g yoghurt, 3 vitlöksklyftor, 2–3 msk ketchup, 1 krm salt, socker, 3–6 msk vinäger

Redskap: Kniven

Så gör man

- Lägg alla ingredienser i bägaren och mixa ca. 20 sekunder.

Majonnäs

Ingredienser

1 ägg, 1 msk senap, ½–1 tsk vinäger, salt, peppar, 1 dl matolja + ytterligare 1,5 dl matolja

Redskap: Vispskivan

Så gör man

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Häll alla ingredienser och 1 dl matolja i bägaren. Blanda ca. 20 sekunder.
- Tillsätt ytterligare 1,5 dl matolja och blanda 30–45 sekunder. I den lilla bägaren kan majonnäsen blandas med hjälp av kniven.

Honungssmör

Ingredienser om du använder den lilla bägaren (MR008..)

30 g smör (kylskåpskallt)

100 g honung (kylskåpskallt)

Ingredienser om du använder den stora bägaren (MR015..)

50 g smör (kylskåpskallt)

150 g honung (kylskåpskallt)

Redskap: Kniven

Så gör man

- Dela smöret i bitar.
- Häll det smöret och honungen i bägaren. Blanda ca. 10 sekunder.

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.

Rätten till ändringar förbehålles.

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	39
Laitteen osat	40
Käyttö	40
Käytön jälkeen	41
Puhdistus	41
Käytännöllisiä vinkkejä ja ruokaohjeita ..	41
Kierrätysohjeita	42
Takuu	42

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaale- ja 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 keittiö-tiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

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

Laitte soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. 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 vau-rioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huolto- ja korjausliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Sähköiskun vaara

Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.

Älä aseta kulhoa kuumalle alustalle.

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

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

Älä käytä laitetta märillä käsillä, pidä sitä juoksevan veden alla tai upota nesteisiin. Irrota moottoriosia kulhosta vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käytä laitetta tyhjänä.

Varo teräviä teriä – voit loukata itsesi!

Tartu terään vain muovikahvasta. Kun laite kytketään pois toiminnasta, se käy vielä jonkin aikaa.

Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuohuvia tai kuumia nesteitä, annostele nestettä muovikulhoon enintään 0,5 litraa ja lasikulhoon enintään litra.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 1

a Moottoriosia

Tästä laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta ja valitaan toimintatapa.

 → ... yhtäjaksoinen toiminta

= paina moottoriosia alas

 intervallitoiminta (!)

= paina moottoriosia alas, pidä kiinni

– päästä irti – paina alas, pidä kiinni

– päästä irti

b Suojakansi

kannella suljetaan kulho ja lukitaan työväline

– varmista että kansi on oikein paikoillaan!

Kansi ei saa mennä vinoon! Laitteen voi

käynnistää vain, kun suojakansi on oikein

paikoillaan.

Varusteet (mallista riippuen)

c **Terä** hienontaa esim. yrtit, sipulit, marjat/hedelmät, vihannekset, juuston ja lihan

d **Vatkainkiekko** vatkaa kermavaahdon, valkuaisvaahdon, majoneesin ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C)

e **Jäänmurskainteriä** murskaa jääpalat

Kulho (mikrokäyttöön soveltuva)

f Muovikulho (vetoisuus max. 800 ml) tai

g Lasikulho (vetoisuus max. 1500 ml)

Käyttö

Kuvat 2–6

Huom.!

Minileikkuri ei sovellu kahvinpapujen, retikoiden tai sokerin hienontamiseen. Poista ennen hienontamista kaikki kovat ainesosat (poista esim. lihasta jänteet, rusto tai luut). Hienonna jäisiä elintarvikkeita vain jäänmurskainteriällä.

Puhdista laite ja työvälineet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.
- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
- Pane työväline paikoilleen kulhoon.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon. Tarkkaile mitta-asteikkoa (**A**).
- Aseta suojakansi paikoilleen – varo ettei se mene vinoon!
- Aseta moottoriosia paikoilleen niin, että se napsahtaa kiinni. Laite ei käynnisty, jos moottoriosia ei lukkiudu kunnolla.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

- Pidä toisella kädellä kiinni kulhosta ja paina toisella kädellä moottoriosasta: käytä yhtäjaksoista toimintaa hienontamiseen ja valkuaisvaahdon tai kerman vatkaimiseen ja intervallitoimintaa esim. sipulien tai marjojen/hedelmien paloitteluun sekä jääpalojen murskaamiseen

Huom.!

Kuva 8

Irrota pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitetta tai irrotat kannen! Älä käytä laitetta sen ollessa ylösalaisin tai pura sitä osiin tässä asennossa!

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota moottoriosia ja suojakansi.
- Poista työväline ja ota sitten elintarvikkeet pois kulhosta.

Puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara

Älä upota moottoriosaa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi moottoriosia puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Pese työväline, kulho ja suojakansi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.

Huom.!

Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa. Tartu terään vain muovikahvasta.

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

Puhdista kulho heti sipulien tai valkosipulien hienontamisen jälkeen.

Säilytysohje

Kuva 7

- Kierrä liitäntäjohto moottoriosan ympärille.

Käytännöllisiä vinkkejä ja ruokaohjeita

Seuraavista vinkeistä saattaa olla apua, jotta työskentely laitteella onnistuu helpommin ja lopputulokset olisivat parhaita mahdollisia.

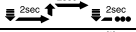

Ennen laitteen käyttöä:


- Paloittele liha, juusto, raat hedelmät tai kasvikset ennen hienontamista noin sentin kokoisiksi paloiksi.
- Pese yrtit, poista varret ja kuivaa hieman yrttejä.
- Anna juuston jäähtyä jääkaapissa.
- Paloittele kuiva leipä.
- Poista lihasta rusto, luut ja jänteet.
- Tarkista ennen valkuaisvaahdon vatkaimista, että kulho on kuiva ja ettei siinä ole yhtään rasvaa.

Ohje:

Seuraavassa taulukossa ilmoitetut käyttöajat ovat ohjearvoja, joihin vaikuttavat täyttömäärä ja hienonnusaste.

lyhyempi käyttöaika	pienet määrät, ja/tai karkeampi lopputulos
pitempi käyttöaika	isot määrät ja/tai hienempi lopputulos

Elintarvike	Työväline	Maksimimäärä		Käynnistyskertoja (l) 	Käyttöaika/sekuntia 
		Lasikulho	Muovikulho		
Persilja	Terä	40 g	30 g	5–15 (l)	
Valkosipuli, sipulit	Terä	200 g	150 g	5–10 (l)	
Hedelmät/marjat/vihannekset	Terä	200 g	200 g	10–15 (l)	
Mantelit, saksanpähkinät	Terä	250 g	200 g		20–30 s
Juusto	Terä	200 g	150 g		20–30 s
Liha	Terä	200 g	200 g		15–25 s
Vauvanruoka	Terä	200 g	200 g		10–20 s
Lettutaikina	Terä	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Juomat	Terä	1,5 l	0,8 l		–30 s
Jäämurska	Jäämurskain-terä	200 g tai n. 8 jääpalaa		4–6 (l)	

Elintarvike	Työväline	Maksimimäärä		Käynnistys- kertoja (I)	Käyttöaika/ sekuntia
		Lasikulho	Muovikulho		
Valkuaisvaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	4 valkuaista			60–90 s
Kermavaahdon vatkaaminen	Vatkainkiekko	400 ml			15–20 s

Kasviskeitto

Ainekset

1 porkkana ja pieni pala selleriä, purjoo, kesäkurpitsaa, kukkakaalia tai muita kasviksia, 1 keskikokoinen peruna, ¼ l lihalientä, persiljää, basilikaa (haluttaessa), suolaa, mustapippuria, 100 g kermaa, munankeltuainen

Työväline: Terä

Valmistus

- Puhdista, pese ja paloitele kasvikset.
- Kiehauta lihaliemi yhdessä kasvien kanssa.
- Laita valmiiksi keitetty keitto ja kasvikset kulhoon ja soseuta.
- Kaada soseutettu keitto takaisin kattilaan ja mausta yrteillä, suolalla ja pippurilla.
- Lisää keittoon keltuainen ja kerma ja sekoita. Älä anna keiton enää kiehua.

Maitopirtelö

Ainekset

3 dl kylmää maitoa, 100 g mansikoita tai muita marjoja, 1 tl vaniljasokeria, 2–3 rkl vaniljajäätelöä

Työväline: Terä

Valmistus

- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 30 sekuntia. Tarjoile heti.

Salaattikastike

Ainekset

200 g kermaviiliä, 200 g luonnonjogurttia, 3 valkosipulin kynttä, 2–3 rkl ketsuppia, ripaus suolaa, sokeria, 3–6 rkl etikkaa

Työväline: Terä

Valmistus

- Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita noin 20 sekuntia.

Majoneesi

Ainekset

1 kananmuna, 1 rkl sinappia, 1 rkl etikkaa, suolaa, pippuria, 1 dl öljyä ja lisäksi vielä 1,5 dl öljyä

Työväline: Vatkainkiekko

Valmistus

Kaikkien aineiden pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Laita ainekset kulhoon ja kaada joukkoon 1 dl öljyä ja sekoita noin 20 sekuntia.
- Lisää sitten noin 1,5 dl öljyä ja sekoita vielä noin 30–45 sekuntia. Pienessä kulhossa voit valmistaa majoneesin myös terällä.

Hunajavo

Ainekset pieneen kulhoon (MR008..)

30 g voita (jääkaapista)

100 g hunajaa (jääkaapista)

Ainekset isoon kulhoon (MR015..)

50 g voita (jääkaapista)

150 g hunajaa (jääkaapista)

Työväline: Terä

Valmistus

- Paloitele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunajaa ja sekoita 10 sekuntia.

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, jätteenhuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuehdot.

Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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	43
Vista general del aparato	45
Manejo del aparato	45
Tras concluir el trabajo	45
Limpieza del aparato	45
Consejos prácticos y recetas	46
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	47
Garantía	48

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.

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.

El aparato ha sido desarrollado exclusivamente para picar o mezclar alimentos. 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, acompañarlo 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

Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante.

No colocar el vaso del aparato sobre una base caliente.

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

¡Los líquidos pueden salpicar!

No tocar ni manipular nunca del aparato con las manos húmedas: No colocarlo debajo del chorro de agua del grifo ni sumergirlo en líquidos.

Retirar la unidad de accionamiento del vaso sólo una vez que esté totalmente parada. ¡No hacer funcionar nunca el aparato en vacío!

Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes.

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico. El aparato continúa funcionando unos instantes tras su desconexión.

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar líquidos espumantes o calientes, llenar como máximo 0,5 litros de líquido en el vaso de plástico o un litro en el vaso de cristal.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

Fig. 1

a Unidad de accionamiento

Para conectar y desconectar el aparato, así como modificar la modalidad de funcionamiento.

 Funcionamiento continuo

= presionar la unidad de accionamiento hacia abajo

 Funcionamiento a intervalos (I)

= presionar la unidad de accionamiento hacia abajo, sujetarla en dicha posición – soltarla – sujetarla – presionar hacia abajo, sujetarla – soltarla

b Tapa protectora

para cubrir el vaso y fijar los accesorios empleados – ¡prestar atención al asiento correcto de la tapa! ¡No ladearla! El aparato sólo se pone en marcha estando la tapa protectora correctamente colocada.

Accesorios (según modelo)

c Cuchilla para picar, por ejemplo, cebollas, hierbas aromáticas, frutas, verduras, quesos y carne

d Varilla batidora para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve y batir leche (leche fría, máx. 8 °C)

e Cuchilla para picar hielo para picar cubitos de hielo

Vaso (apropiado para microondas)

f de **plástico** (máx. capacidad admisible: 800 ml) ó

g de **vidrio** (máx. capacidad admisible: 1.500 ml)

Manejo del aparato

Fig. 2–6

¡Atención!

No utilizar la picadora para moler café o azúcar, o picar rábanos. Antes de elaborar los alimentos, deberán eliminarse de éstos todos los elementos duros (en la carne, por ejemplo, tendones, cartílagos o huesos). Los alimentos ultracongelados, así como los cubitos de hielo, sólo se picarán con la cuchilla para picar hielo.

Limpiar el aparato y los accesorios a fondo antes de la puesta en marcha inicial.

- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.
- Colocar el vaso sobre una base lisa y limpia.
- Montar el accesorio en el vaso.
- Incorporar los alimentos en el vaso. Téngase presente a este respecto la escala de medición (A).
- Colocar la tapa protectora sobre el vaso, prestando atención a no ladearla.
- Montar la unidad de accionamiento en el vaso, haciéndola encajar. El aparato no se pone en marcha si la unidad de accionamiento no ha encajado correctamente en su sitio.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar el vaso con una mano y presionar con la otra sobre la unidad de accionamiento: Funcionamiento continuo para picar finamente alimentos, preparar nata o montar la clara de huevo a punto de nieve o funcionamiento a intervalos para cortar a trozos cebollas o frutas.

¡Atención!


Fig. 8

Extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente antes de levantar el aparato o retirar la tapa. No usar nunca el aparato en posición invertida ni tratar de desarmarlo en dicha posición.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la unidad de accionamiento y la tapa protectora del vaso
- Extraer el accesorio empleado y, continuación, el alimento elaborado.

Limpieza del aparato

 **Peligro de descargas eléctricas**

¡No sumergir nunca la unidad de accionamiento en el agua ni lavarla en el lavavajillas!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar el cuerpo de la unidad de accionamiento con un paño húmedo, secándola.

- Lavar los accesorios, el vaso y la tapa protectora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.

¡Atención!

No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos, sino utilizar siempre un cepillo. Utilizar siempre un cepillo. Sujetar las cuchillas siempre por la pieza de plástico.

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.

Limpia el vaso inmediatamente después de picar cebollas o ajos.

Guardar la máquina

Fig. 7

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y enrollarlo en torno al cuerpo de la unidad de accionamiento.

Consejos prácticos y recetas

Los siguientes consejos prácticos y recetas pueden contribuir a facilitar el trabajo con el aparato y obtener mejores resultados con el mismo.

Antes de usar el aparato:

- Cortar la carne, el queso, la fruta cruda o verdura en dados de 1 cm aprox., antes de proceder a su elaboración.

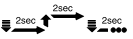

- Lavar las hierbas aromáticas, quitar los tallos de las mismas y secarlas brevemente.
- Refrigerar el queso en el frigorífico.
- Cortar el pan seco en tiras.
- Retirar los tendones, cartilagos y huesos de la carne.
- El vaso tiene que estar libre de grasa y seco antes de batir en el mismo las claras de huevo.

Advertencia:

Los tiempos señalados en las tablas y cuadros siguientes sólo son valores orientativos, en función de las cantidades y grado de picado.

Tiempos de conexión más cortos Menores cantidades de alimentos y/o menor grado de picado

Tiempos de conexión más prolongados Mayores cantidades de alimentos y/o mayor grado de picado

Alimentos	Accesorio	Máxima cantidad admisible		Nº de intervalos (I) 	Duración/ Segundos 
		Vaso de vidrio	Vaso de plástico		
Perejil	Cuchilla	40 g	30 g	5-15 (I)	
Ajos, cebollas	Cuchilla	200 g	150 g	5-10 (I)	
Frutas/Verduras	Cuchilla	200 g	200 g	10-15 (I)	
Almendras, nueces	Cuchilla	250 g	200 g		20-30 segundos
Queso	Cuchilla	200 g	150 g		20-30 segundos
Carne	Cuchilla	200 g	200 g		15-25 segundos
Alimentos para bebés	Cuchilla	200 g	200 g		10-20 segundos
Masa para crêpes	Cuchilla	1,0 l	0,7 l		30-45 segundos
Cócteles	Cuchilla	1,5 l	0,8 l		-30 segundos
Hielo picado	Cuchilla para picar hielo	200 gramos o aprox. 8 cubitos de hielo		4-6 (I)	
Montar claras de huevo	Disco para batir	4 claras			60-90 segundos
Preparar nata	Disco para batir	400 ml			15-20 segundos

Sopa de verdura

Ingredientes

1 zanahoria, así como un trozo pequeño de apio, puerro, calabacín, coliflor o cualquier otra verdura, 1 patata mediana cocida, $\frac{3}{4}$ de litro de caldo de carne, perejil, albahaca (opcional), sal, pimienta negra, 100 gramos de nata dulce, 1 yema

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Limpiar, lavar y cortar la verdura
- Cocer la verdura en el caldo de carne.
- Poner la salsa y la verdura en el vaso de la picadora; hacerlas puré.
- Verter la sopa hecha puré en la cacerola y sazonar con las hierbas aromáticas, sal y pimienta.
- Mezclar la yema de huevo con la nata dulce e incorporarlas a la sopa. No hacerla hervir.

Batido

Ingredientes

300 ml de leche fría, 100 gramos de fresas o cualquier otro tipo de fruta, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 2–3 cucharadas soperas de helado de vainilla

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Poner todos los ingredientes en el vaso y batir durante aprox. 30 segundos. Servir inmediatamente.

Aderezo para ensalada

Ingredientes

200 gramos de nata líquida, 200 gramos de yogur, 3 dientes de ajo, 2–3 cucharadas soperas de ketchup, una pizca de sal, una pizca de azúcar, 3–6 cucharadas soperas de vinagre

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Poner todos los ingredientes en el vaso y batir durante 20 segundos.

Mayonesa

Ingredientes

1 huevo, 1 cucharada soperas de mostaza, 1 cucharada soperas de vinagre, sal, pimienta, 100 ml de aceite, otros 150 ml de aceite más

Accesorio: Disco para batir

Elaboración

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Poner todos los ingredientes con los 100 ml de aceite en el vaso; batir durante 20 segundos.
- Agregar 150 ml de aceite y batir otros 30–45 segundos. En caso de utilizar el vaso pequeño, la mayonesa se puede preparar con la cuchilla.

Mantequilla con miel

Ingredientes para el vaso pequeño (MR008..)

30 gramos de mantequilla (del frigorífico)

100 gramos de miel (del frigorífico)

Ingredientes para el vaso grande (MR015..)

50 gramos de mantequilla (del frigorífico)

150 gramos de miel (del frigorífico)

Accesorio: Cuchilla

Elaboración

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños.
- Poner la mantequilla y la miel en el vaso; batir durante aprox. 10 segundos.

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.

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	49
Panorâmica do aparelho	51
Utilização	51
Depois do trabalho	51
Limpeza	51
Conselhos práticos e receitas	52
Indicações sobre reciclagem	53
Garantia	53

Para sua segurança

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

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.

O aparelho é apenas adequado para triturar ou misturar alimentos. 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. Não é permitido crianças brincarem 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

O aparelho só deve funcionar com acessórios originais.

Não colocar o copo sobre uma superfície quente.

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação. Não segurar o aparelho com as mãos molhadas nem o manter debaixo de água corrente ou mergulhar em líquido.

Desmontar a unidade do motor somente depois do copo estar completamente parado. Nunca deixar o aparelho a funcionar em vazio.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar as lâminas sempre pelo seu cabo de plástico. Depois de desligado, o aparelho ainda funciona por inércia, durante um breve período.

Perigo de queimaduras!

Se o líquido estiver quente ou formar espuma, adicionar e trabalhar, no máximo, 0,5 litro, no copo de plástico, e 1,0 litro, no copo de vidro.

Nestas Instruções de serviço são descritos diversos modelos.

Panorâmica do aparelho

Favor desdobrar as páginas com as ilustrações

Fig. 1

a Unidade do motor

Para ligar e desligar o aparelho e alterar os tipos de funcionamento

 Funcionamento contínuo

= pressionar a unidade do motor para baixo

 Funcionamento por intervalos (I)

= pressionar a unidade do motor para baixo, mantê-la nessa posição – libertá-la – pressioná-la para baixo – mantê-la nessa posição – libertá-la

b Tampa de protecção

Para fechar o copo e travar o acessório – ter em atenção o encaixe correcto! Não emperrar a unidade! O aparelho só pode funcionar, se a tampa de protecção estiver correctamente encaixada.

Ferramenta (dependente do modelo)

c Lâmina para picar, p. ex. ervas aromáticas, cebolas, frutos, legumes, queijo e carne.

d Disco de batidos para bater natas, claras, maionese e leite em espuma (leite frio, máx. 8 °C)

e Picador de gelo

Copo (próprio para micro-ondas)

f em plástico (capacidade máx. 800 ml) ou

g em vidro (capacidade máx. 1500 ml)

Utilização

Fig. 2–6

Atenção!

O picador não é indicado para moer café em grão, trituração de rábanos ou açúcar. Antes da utilização, eliminar todas as partes rijas (no caso de carne, p. ex., nervos, cartilagens ou ossos). Alimentos ultracongelados só devem ser partidos com o picador de gelo.

Antes da primeira utilização, limpar o aparelho a as ferramentas.

- Desenrolar completamente o cabo eléctrico.
- Colocar o copo sobre uma superfície lisa e limpa.
- Aplicar os acessórios no copo.

- Colocar os alimentos no copo. Observar a escala de medição (A).
- Colocar a tampa de protecção – não a deixar emperrar!
- Montar a unidade do motor e proceder ao seu encaixe. O aparelho não arranca se o encaixe não for perfeito.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar o copo com uma das mãos e, com a outra mão, exercer pressão na unidade do motor: Funcionamento contínuo para um ralar muito fino e bater claras em castelo, ou natas ou funcionamento por intervalos para picar cebolas, frutos, assim como picar gelo.

Atenção!

Fig. 8

Desligar a ficha da tomada, antes de levantar o aparelho ou de retirar a tampa do mesmo! Nunca utilizar o aparelho de cabeça para baixo nem com os componentes desmontados!

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Desmontar a unidade do motor e a tampa de protecção.
- Desmontar os acessórios e retirar os alimentos.

Limpeza

Perigo de choque eléctrico

Nunca mergulhar a unidade do motor em água nem a lavar na máquina de lavar loiça.

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar a unidade do motor com um pano húmido e, de seguida, secá-la bem.
- Lavar os acessórios, o copo e a tampa de protecção na máquina de lavar loiça ou sob água corrente com uma escova.

Atenção!

Nunca segurar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova. Utilizar uma escova e segurar sempre as lâminas pelo cabo de plástico.

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

Depois de terem sido cortadas cebolas ou alhos, lavar imediatamente o copo.

Para guardar

- Enrolar o cabo em volta da unidade de motor.

Fig. 7

Conselhos práticos e receitas

Para que seja fácil trabalhar com o aparelho e os resultados sejam os melhores, deverá seguir os seguintes conselhos.



Antes da utilização do aparelho:

- Cortar carne, queijo, fruta crua ou legumes em cubos de ca. de 1 cm.
- Lavar as ervas aromáticas, retirar-lhe os talos e deixá-las secar um pouco.
- Deixar o queijo arrefecer um pouco dentro do frigorífico.
- Cortar o pão seco em pedaços.
- Retirar da carne, as cartilagens, os ossos e o nervos.
- O copo não deve estar engordurado e deve estar seco antes de se baterem as claras em castelo.

Indicação:

Os tempos indicados na tabela seguinte são valores de orientação, de acordo com o nível de enchimento do copo e grau de tratamento dos alimentos.

Tempo de ligação mais curto	Pequenas quantidades e/ou grau de trituração mais baixo
Tempo de ligação mais longo	Pequenas quantidades e/ou grau de trituração mais baixo

Alimentos	Ferramenta	Quantidade máxima		Número de intervalos 	Tempo/segundos 
		Copo de vidro	Copo de plástico		
Salsa	Lâmina	40 g	30 g	5-15 (I)	
Alhos/cebolas	Lâmina	200 g	150 g	5-10 (I)	
Fruta/Legumes	Lâmina	200 g	200 g	10-15 (I)	
Amêndoas/Nozes	Lâmina	250 g	200 g		20-30 s
Queijo	Lâmina	200 g	150 g		20-30 s
Carne	Lâmina	200 g	200 g		15-25 s
Alimentos para bebês	Lâmina	200 g	200 g		10-20 s
Massa para crepes	Lâmina	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Coctails	Lâmina	1,5 l	0,8 l		-30 s
Gelo picado	Picador de gelo	200 g ou ca. de 8 cubos		4-6 (I)	
Bater claras em castelo	Disco de bater	4 claras de ovo			60-90 s
Bater natas	Disco de bater	400 ml			15-20 s

Sopa de legumes

Ingredientes

1 cenoura, 1 aipo pequeno, 1 alho francês, 1 gorgete, 1 couve flor ou outro tipo de legumes, 1 batata média cozida, ¼ de l de caldo de carne, salsa, manjeriço (a gosto), sal, pimenta preta, 100 g de natas doces, 1 gema de ovo.

Acessório: Lâmina

Preparação

- Limpar e lavar bem os legumes e cortá-los em pedaços grandes.
- Cozer o caldo de carne com os legumes.

- Deitar os legumes cozidos com o caldo dentro do copo e passar até ficar em puré.
- Voltar a deitar a sopa já em puré dentro do tacho e temperar com as ervas, o sal e a pimenta.
- Misturar a gema de ovo com as natas doces e deitar dentro da sopa, misturando bem. Não deixar cozer mais.

Batido de leite

Ingredientes

300 ml de leite, 100 g de morangos ou outro tipo de fruta, 1 pacotinho de açúcar baunilhado, 2–3 colheres de sopa de gelado de baunilha.

Acessório: Lâmina

Preparação

- Deitar todos os ingredientes no copo e misturar durante ca. de 30 segundos. Servir imediatamente.

Tempero para saladas

Ingredientes

200 g de natas azedas, 200 g de iogurte, 3 dentes de alho, 2–3 colheres de sopa de ketchup, pitadas de sal e de açúcar, 3–6 colheres de sopa de vinagre

Acessório: Lâmina

Preparação

- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar durante ca. de 20 segundos.

Maionese

Ingredientes

1 ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 100 ml de óleo e, posteriormente, mais 150 ml de óleo

Acessório: Disco de bater

Preparação

Todos os ingredientes têm que estar à mesma temperatura.

- Colocar os ingredientes com 100 ml de óleo no copo e misturar durante ca. de 20 segundos.
- Juntar mais 150 ml de óleo e misturar durante ca. de 45 segundos. Em copos pequenos a maionese pode ser preparada com a lâmina.

Manteiga de mel

Ingredientes para copos pequenos

(MR008..)

30 g de manteiga (à temperatura do frigorífico)

100 g de mel (refrigerado)

Ingredientes para copos grandes (MR015..)

50 g de manteiga (à temperatura do frigorífico)

150 g de mel (refrigerado)

Acessório: Lâmina

Preparação

- Partir a manteiga em pedaços pequenos.
- Colocar a manteiga com o mel no copo e mexer durante ca. de 10 segundos.

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.

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.

Σας ευχαριστούμε 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	54
Με μια ματιά	56
Χειρισμός	56
Μετά την εργασία	56
Καθαρισμός	57
Πρακτικές συμβουλές και συνταγές ..	57
Απόσυρση	58
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	58

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 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.

Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το κόψιμο ή αντίστοιχα την ανάμιξη τροφίμων. 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, κατά την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.

Μην φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον 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 στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

Μην αποθέτετε τα ποτήρια επάνω σε θερμή επιφάνεια.

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να τη βυθίσετε σε υγρό. Αφαιρείτε την μονάδα κινητήρα μόνο με ακινητοποιημένο το ποτήρι. Μην θέσετε τη συσκευή ποτέ με άδειο ποτήρι σε λειτουργία.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ!

Πιάνετε τα μαχαίρια πάντοτε μόνο στην πλαστική λαβή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η συσκευή συνεχίζει να δουλεύει για λίγο.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν πρόκειται για αφρώδη ή πολύ ζεστό υγρό, γεμίζετε πλαστικά ποτήρια το πολύ με 0,5 λίτρο και γυάλινα ποτήρια το πολύ με 1,0 λίτρο.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τη σελίδα με τις εικόνες.

Εικόνα 1

a Μονάδα κινητήρα

Για τη θέση της συσκευής σε και εκτός λειτουργίας και την αλλαγή του τρόπου λειτουργίας

 Διαρκής λειτουργία

= Πιέζετε τη μονάδα κινητήρα προς τα κάτω.

 Διακοπτόμενη λειτουργία (I)

= Πιέζετε τη μονάδα κινητήρα προς τα κάτω, την κρατάτε – την αφήνετε, την πιέζετε προς τα κάτω, την κρατάτε – την αφήνετε.

b Προστατευτικό καπάκι

Για το κλείσιμο του ποτηριού και την ασφάλιση του εργαλείου – προσέξτε τη σωστή εφαρμογή! Να μην στραβοπιάσει! Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, μόνον όταν έχει τοποθετηθεί σωστά το προστατευτικό καπάκι.

Εργαλεία (ανάλογα με το μοντέλο)

c Μαχαίρι, για το κόψιμο/τρίψιμο π. χ. αρωματικών χόρτων, κρεμμυδιού, φρούτων, λαχανικών, τυριού και κρέατος

d Δίσκος χτυπήματος, για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκα, μαγιονέζας και αφρού γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C)

e Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου, για τη θραύση παγοκύβων

Ποτήρια (κατάλληλα για τη συσκευή μικροκυμάτων)

f από από πλαστικό υλικό (χωρητικότητα: το πολύ 800 ml) ή

g από γυαλί (χωρητικότητα: το πολύ 1500 ml)

Χειρισμός

Εικόνες 2–6

Προσοχή!

Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για κόψιμο/τρίψιμο/άλωση κόκκων καφέ, γουλιών ή ζάχαρης. Πριν την επεξεργασία αφαιρείτε όλα τα σκληρά μέρη (στο κρέας π. χ. τους τένοντες, τους χόνδρους ή τα κόκαλα).

Κόβετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μόνο με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου.

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη συσκευή και τα εργαλεία.

- Ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο.
- Τοποθετήστε το ποτήρι επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Βάλτε το εργαλείο μέσα στο ποτήρι.
- Βάλτε τα τρόφιμα στο ποτήρι. Προσέξτε την κλίμακα (A).
- Τοποθετήστε από πάνω το προστατευτικό καπάκι – προσέξτε μην στραβοπιάσει!
- Βάλτε από πάνω τη μονάδα κινητήρα και αφήστε την να κουμπώσει. Η συσκευή δεν ξεκινά, αν δεν έχει κουμπώσει σωστά.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατάτε το ποτήρι με το ένα χέρι και με το άλλο πιέζετε τη μονάδα κινητήρα: Διαρκής λειτουργία για το ψιλοκόψιμο και για το χτύπημα μαρέγκας ή σαντιγί.

Προσοχή!

Εικόνα 8

Τραβάτε το φιν από την πρίζα, προτού ανασηκώσετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε το κάλυμμα! Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ τη συσκευή ανάποδα ούτε να την αποσυναρμολογήσετε στη θέση αυτή!

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε τη μονάδα κινητήρα και το προστατευτικό καπάκι.
- Βγάλτε το εργαλείο και αφαιρέστε κατόπιν τα τρόφιμα.

Καθαρισμός

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίσετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα σε νερό και μην την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη μονάδα κινητήρα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια τρίψτε την με στεγνό πανί να στεγνώσει.
- Πλύντε τα εργαλεία, τα ποτήρια και το προστατευτικό καπάκι στο πλυντήριο ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι μόνο στην πλαστική λαβή.

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

Μετά το κόψιμο κρεμμυδιών ή σκόρδου καθαρίζετε αμέσως το ποτήρι.

Για τη φύλαξη**Εικόνα 7**

- Τυλίξτε το τροφοδοτικό καλώδιο γύρω από τη μονάδα κινητήρα.

Πρακτικές συμβουλές και συνταγές

Για ευκολότερη και αποτελεσματικότερη εργασία με τη συσκευή θα σας βοηθήσουν οι παρακάτω συμβουλές.

Πριν τη χρήση της συσκευής:

- Κόβετε το κρέας, το τυρί, τα ωμά φρούτα ή λαχανικά πριν την επεξεργασία σε κύβους περ. 1 cm.
- Πλένετε τα αρωματικά χόρτα, κόβετε τα κοτσάνια και τα σκουπίζετε ελαφρά.

- Το τυρί πρέπει να είναι κρύο από το ψυγείο.
- Κόβετε το ξερό ψωμί σε κομμάτια.
- Αφαιρείτε από το κρέας τους χόντρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.
- Το ποτήρι πρέπει να είναι στεγνό και χωρίς κατάλοιπα λίπους, προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών.

Υπόδειξη:

Οι διάρκειες που δίνονται στον ακόλουθο πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές, ανάλογα με την ποσότητα πλήρωσης και το βαθμό επεξεργασίας.

Μικρότερη διάρκεια επεξεργασίας: μικρότερη ποσότητα και/ή πιο χοντροκομμένα τρόφιμα

Μεγαλύτερη διάρκεια επεξεργασίας: μεγαλύτερη ποσότητα και/ή περισσότερο ψιλοκομμένα τρόφιμα

Τρόφιμα	Εργαλείο	Μέγιστη ποσότητα		Αριθμός διακοπών λειτουργίας (I)	Διάρκεια/ δευτερόλεπτα ↕ → ...
		Γυάλινο ποτήρι	Πλαστικό ποτήρι		
Μαϊντανός	Μαχαίρι	40 g	30 g	5–15 (I)	
Σκόρδα, κρεμμύδια	Μαχαίρι	200 g	150 g	5–10 (I)	
Φρούτα/ Λαχανικά	Μαχαίρι	200 g	200 g	10–15 (I)	
Αμύγδαλα, καρύδια	Μαχαίρι	250 g	200 g		20–30 s
Τυρί	Μαχαίρι	200 g	150 g		20–30 s
Κρέας	Μαχαίρι	200 g	200 g		15–25 s
Παιδικές τροφές	Μαχαίρι	200 g	200 g		10–20 s
Ζύμη για κρέπες	Μαχαίρι	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Κοκτέιλ	Μαχαίρι	1,5 l	0,8 l		–30 s
Θρυμματισμένος πάγος	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου	200 g ή περ. 8 παγάκια		4–6 (I)	
Χτύπημα μαρέγκας	Δίσκος χτυπήματος	4 ασπράδια αβγών			60–90 s
Χτύπημα σαντιγί	Δίσκος χτυπήματος	400 ml			15–20 s

Σούπα λαχανικών

Υλικά

1 καρότο και από ένα μικρό κομμάτι σελινόριζα, πράσο, κολοκυθάκι, κουνουπίδι ή άλλο είδος λαχανικού, 1 μέτρια βρασμένη πατάτα, $\frac{3}{4}$ l ζωμός κρέατος, μαϊντανός, βασιλικός (κατά προτίμηση), αλάτι, μαύρο πιπέρι, 100 g γλυκιά κρέμα γάλακτος, 1 κρόκος αβγού

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Καθαρίστε τα λαχανικά και κόψτε τα σε χοντρά κομμάτια.
- Βάλτε το ζωμό κρέατος με τα λαχανικά να κοχλάσουν.
- Ρίξτε τη βρασμένη σούπα και τα λαχανικά στο ποτήρι και πολτοποιήστε τα.
- Χύνετε την πολτοποιημένη σούπα ξανά στην κατσαρόλα και την καρυκεύετε με τα αρωματικά χόρτα, αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε τον κρόκο αβγού και τη γλυκιά κρέμα γάλακτος και προσθέστε το μίγμα στη σούπα, ανακατεύοντας. Μην αφήσετε τη σούπα να βράσει πλέον.

Μιλκσέικ

Υλικά

300 ml κρύο γάλα, 100 g φράουλες ή άλλο φρούτο, 1 φακ. βανίλια, 2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Σάλτσα σαλάτας

Υλικά

200 g ξινή κρέμα γάλακτος, 200 g γιαούρτι, 3 σκελίδες σκόρδο, 2–3 κ.σ. κέτσαπ, πρέζα αλάτι και ζάχαρη, 3–6 κ.σ. ξίδι

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Βάλτε όλα τα υλικά στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 20 δευτερόλεπτα.

Μαγιονέζα

Υλικά

1 αβγό, 1 κ.σ. μουστάρδα, 1 κ.σ. ξίδι, αλάτι, πιπέρι, 100 ml λάδι και επιπλέον άλλα 150 ml λάδι

Εργαλείο: Δίσκος χτυπήματος

Παρασκευή

Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Βάλτε τα υλικά με 100 ml λάδι στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 20 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε 150 ml λάδι και χτυπήστε άλλα 30–45 δευτερόλεπτα. Στο μικρό ποτήρι η μαγιονέζα μπορεί να παρασκευαστεί με το μαχαίρι.

Βούτυρο με μέλι

Υλικά για το μικρό ποτήρι (MR008..)

30 g βούτυρο (από το ψυγείο)
100 g μέλι (από το ψυγείο)

Υλικά για το μεγάλο ποτήρι (MR015..)

50 g βούτυρο (από το ψυγείο)
150 g μέλι (από το ψυγείο)

Εργαλείο: Μαχαίρι

Παρασκευή

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια.
- Βάλτε το βούτυρο και το μέλι στο ποτήρι και αναμίξτε τα επί περ. 10 δευτερόλεπτα.

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 από τον πωλητή.

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.

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 αναλωσίμων 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 διαφθοροποίησης 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 οι οποίοι 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 μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη συμφωνο 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 αντικαθίστανται 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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

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	60
Genel bakış	61
Kullanılması	62
İşiniz sona erdikten sonra	62
Cihazın temizlenmesi	62
Pratik bilgiler ve tarifler	63
Giderilmesi	64
Garanti	64

Kendi güvenliğiniz için

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

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.

Cihaz sadece besin doğramak ya da karıştırmak 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 ba"lı tehlikeler hususunda e"itilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Çihazı 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

Cihazın kabı sıcak bir yüzey üzerine konulmamalıdır.

Artık kullanılmayacak olan eski cihazları tamamen kullanılamaz hale getiriniz. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır.

Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Cihaz ıslak elle tutulmamalı, akan su altına tutulmamalı veya suya sokulmamalıdır. Motor ünitesi sadece durur konumda kaptan çıkarılmalıdır.

Cihaz kesinlikle boş çalıştırılmamalıdır.

Keskin bıçakdan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçaklar sadece plastik sapından tutulmalıdır. Cihaz kapatıldıktan sonra, motor belli bir süre dönmeye devam eder.

Haşlanma tehlikesi!

Köpüren veya sıcak sıvılar işleneceği zaman, plastik kabın içine azami 0,5 litre, cam kabın içine ise azami 1,0 litre doldurulmalı ve işlenmelidir.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfayı açınız.

Resim 1

a Motor ünitesi

Cihazı açıp kapatmak ve işletme şeklini değiştirmek için kullanılır.

☰→☰ Sürekli kullanım

= Motor ünitesi aşağıya bastırılmalıdır

☰^{2sec}↔^{2sec}☰^{2sec} Aralıklı kullanım (I)

= Motor ünitesi aşağıya bastırılmalı, basılı tutulmalı – serbest bırakılmalı – aşağıya bastırılmalı, basılı tutulmalı – serbest bırakılmalı

b Koruyucu kapak

Kabın kapatılması ve takılan aletin kilitlemesi için kullanılır; yerine doğru oturmasına dikkat edilmelidir! Eğik yerleştirilmemesine dikkat edilmelidir! Cihaz ancak koruyucu kapak yerine doğru takıldığı zaman çalıştırılabilir.

Aletler (modele bağılı olarak)

- c Bıçak** örn. otsu baharat, soğan, meyve, sebze, peynir ve et doğramak için kullanılır
- d Çırpma diski** krema, kremşanti, mayonez ve süt köpüğü (soğuk süt, azm. 8 °C) çırpma için kullanılır
- e Buz doğrama bıçağı** küp buzların doğranması için kullanılır
- Kap** (mikrodalgı fırında kullanılmıyaya elverişlidir)
- f Plastikten** (Dolum hacmi: azm. 800 ml)
- g Camdan** (Dolum hacmi: azm. 1500 ml)

Kullanılması

Resim 2–6

Dikkat!

Doğrayıcı bıçak, çekirdek halinde kuru kahve, turp ve şeker öğütmek için uygun değildir. Cihazı çalıştırmadan önce, işlenecek malzemenin içindeki tüm sert parçalar (örneğin et içindeki lifler, sinirler, kıtırdaklar veya kemikler) çıkarılmalıdır. Derin dondurulmuş besinler sadece buz doğrama bıçağı ile doğranmalıdır.

İlk kez kullanmadan önce, cihazı ve aletleri temizleyiniz.

- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.
- Malzeme kabı, çalışılacak olan düz ve temiz bir alana yerleştirilmelidir.
- Doğrayıcı bıçak kabın içine yerleştirilmelidir.
- İşlenecek malzeme kaba doldurulmalıdır. Doldurulacak miktar için, ölçü cetveline (A) dikkat edilmelidir.
- Koruyucu kapak kapatılmalıdır; eğişik takılmamasına dikkat edilmelidir!
- Motor ünitesi takılmalı ve yerine oturması sağlanmalıdır. Motor ünitesi yerine tam oturmazsa, cihaz çalışmaya başlamaz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Kap bir elle sabit tutulmalı ve diğer elle motor ünitesine basılmalıdır: Kremşanti veya krema çırpma ve malzemeyi ince öğütmek için sürekli kullanım fonksiyonu, örn. soğan veya meyve parçalamak ya da küp buz doğramak için aralıklı kullanım fonksiyonunun kullanılması önerilir.

Dikkat!

Resim 8

Cihazı kaldırmadan veya kapağı çıkarmadan önce, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız! Cihazı kesinlikle ters konumda, yani baş aşağı kullanmayınız veya ters konumdayken demonte etmeyiniz!

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor ünitesi ve koruyucu kapak çıkarılmalı,
- Doğrayıcı bıçak kabın içinden çıkarılıp, ardından işlenmiş besin kabdan boşaltılmalıdır.

Cihazın temizlenmesi

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Motor ünitesini kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor ünitesi nemli bir bez ile silinmeli ve ardından kurulanmalıdır.
- Aksesuarlar, kap ve koruyucu kapak, bulaşık makinesinde veya bir fırça ile, musluktan akan su altında temizlenmelidir.

Dikkat!

Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Bıçakları sadece plastik sapından tutunuz.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahanı işlendiğı zaman cihazda renkli lekeler kalabilir ve bu lekeler birkaç damla sıvı yemeklik yağ ile temizlenebilir.

Cihaz ile soğan veya sarmısak doğandıktan sonra, malzeme kabı hemen temizlenmelidir.

Cihazın muhafaza edilmesi Resim 7

- Elektrik kablosu motor ünitesinin etrafına sarılmalıdır.

Pratik bilgiler ve tarifler

Cihaz ile daha rahat çalışabilmeniz ve elde edeceğiniz sonuçların daha iyi olması için, aşağıdaki bilgiler yararlı olacaktır.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce:

- Et, peynir, çiğ meyve veya sebze işlenmeden önce, 1 cm büyüklükte küp şeklinde parçalar halinde doğranmalıdır.
- Otsu baharatlar yıkanmalı, sapları kesilip alınmalı ve kısaca kurutulmalıdır.
- Peynir, soğuması için buzdolabına konmalıdır.
- Kuru ekmeğe parça parça doğranmalıdır.

- Etin kırıkdağı, kemikleri ve lifleri (sinir) alınmalıdır.
- Malzeme kabında yumurta akı çırpılmadan önce, kabın temiz, yağsız ve kuru olması gerekir.

Bilgi:

Tabloda bildirilen süreler kılavuz değerlerdir ve bu süreler, doldurulan miktara ve işleme derecesine göre değişebilir.

Cihazın kısa süre çalıştırılması: Az malzeme ve/veya doğrama derecesi düşük

Cihazın uzun süre çalıştırılması: Çok malzeme ve/veya doğrama derecesi yüksek

Besin	Aksesuar	Azami miktar		Aralık adedi (I)	Süre [saniye]
		Cam kap	Plastik kap		
Maydanoz	Bıçak	40 g	30 g	5-15 (I)	
Sarımsak, soğan	Bıçak	200 g	150 g	5-10 (I)	
Meyve/Sebze	Bıçak	200 g	200 g	10-15 (I)	
Badem, ceviz	Bıçak	250 g	200 g		20-30 s
Peynir	Bıçak	200 g	150 g		20-30 s
Et	Bıçak	200 g	200 g		15-25 s
Bebek maması	Bıçak	200 g	200 g		10-20 s
Kaygana (krep) hamuru	Bıçak	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Kokteyl	Bıçak	1,5 l	0,8 l		-30 s
Doğranmış buz	Buz doğrama bıçağı	200 g veya yakl. 8 küp şeklinde buz		4-6 (I)	
Çırpılmış yumurta akı	Çırpma diskisi	4 yumurta akı			60-90 s
Çırpılmış krema	Çırpma diskisi	400 ml			15-20 s

Sebze çorbası

Malzemeler

1 havuç ve birer küçük kereviz, pırasa, kabak, karnabahar veya başka bir sebze türü, 1 orta büyüklükte pişmiş patates, ¾ litre et suyu, maydanoz, fesleğen (arzu edilirse), tuz, karabiber, 100 g krema, 1 yumurta sarısı

Aksesuar: Bıçak

Kahve hazırlanması

- Sebze ayıklanmalı, yıkanıp temizlenmeli ve kabaca doğranmalıdır.

- Et suyu ve sebze birlikte kaynatılmalıdır.
- Kaynatılmış çorba, sebze ile birlikte malzeme kabına doldurularak pürlenmelidir.
- Pürlenmiş çorba tekrar tencereye doldurulmalı ve ardından otsu baharatlar, tuz ve karabiber ile baharatlanmalıdır.
- Yumurta akı ve taze krema karıştırılmalı ve çorbaya katılıp tekrar karıştırılmalıdır. Çorba artık kaynatılmamalıdır. Çorbayı artık kaynatmayınız.

Sütlü içecek

Malzemeler

300 ml soğuk süt, 100 g çilek veya başka bir meyve, 1 paket şekerli vanilin, 2–3 yemek kaşığı vanilyalı dondurma

Aksesuar: Bıçak

Kahve hazırlanması

- Tüm malzemeler, malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz yaklaşık 30 saniye çalıştırılmalıdır. Hemen servis yapılmalıdır.

Salata sosu

Malzemeler

200 ml ekşi krema, 200 g yoğurt, 3 diş sarmısak, 2–3 yemek kaşığı ketçap, bir tutam tuz, şeker, 3–6 yemek kaşığı sirke

Aksesuar: Bıçak

Kahve hazırlanması

- Tüm malzemeler, malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz ile yaklaşık 20 saniye karıştırılmalıdır.

Mayonez

Malzemeler

1 yumurta, 1 yemek kaşığı hardal, 1 yemek kaşığı sirke, tuz, karabiber (veya beyaz toz biber), 100 ml sıvı yağ ve ayrıca 150 ml sıvı yağ

Aksesuar: Çırpma disk

Kahve hazırlanması

İşlenecek tüm malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.

- Malzemeler 100 ml sıvı yağ ile malzeme kabına doldurulmalı ve cihaz ile yaklaşık 20 saniye karıştırılmalıdır.
- Diğer 150 ml sıvı yağ ilave edilmeli ve 30–45 saniye daha karıştırılmalıdır. Mayonez, küçük kab içinde hazırlanırsa, çırpma disk yerine bıçak kullanılabilir.

Ballı tereyağı

Küçük kap için gerekli malzemeler (MRO08..)

30 g tereyağı (buzdolabından)

100 g bal (buzdolabından)

Büyük kap için gerekli malzemeler (MRO15..)

50 g tereyağı (buzdolabından)

150 g bal (buzdolabından)

Aksesuar: Bıçak

Kahve hazırlanması

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve mikserle doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 10 saniye karıştırınız.

Giderilmesi



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

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

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

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 tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi 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 iletme 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.

İMZASI VE KAŞESİ :

MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKASI : 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

ÜNVANI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKSI :

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 etmaksizin 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 altından 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	Narenciye 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	Saç 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

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy	67
Opis urządzenia	68
Obsługa	69
Po pracy	69
Czyszczenie	69
Wskazówki praktyczne i przepisy	69
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia	71
Gwarancja	71

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy

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

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.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. 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, przez 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 w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skeleczenia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Pojemnika nie stawiać na gorącej powierzchni.

Zachować ostrożność w czasie miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać w czasie miksowania. Urządzenia nie wolno chwycić mokrymi rękoma, wkładać pod strumień wody, ani zanurzać w cieczach.

Jednostkę napędu zdejmować z pojemnika tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nie wolno nigdy włączać urządzenia na biegu jałowym.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noże rozdrabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze krótką chwilę.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

W pojemniku z tworzywa sztucznego można miksować maksymalnie 0,5 litra, a w pojemniku szklanym maksymalnie 1,0 litr gorących lub pieniących płynów.

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele.

Opis urządzenia

Proszę rozłożyć składaną kartkę z rysunkami.


Rysunek 1

a Jednostka napędowa

Do włączania i wyłączania urządzenia oraz zmiany trybu pracy.

 Praca ciągła

= jednostkę napędową nacisnąć w dół

 Praca przerywana
= jednostkę napędową nacisnąć w dół, przytrzymać – zwolnić – nacisnąć w dół, przytrzymać – zwolnić

b Pokrywa ochronna

Do zamykania pojemnika i mocowania końcówek – zwracać uwagę na prawidłowe osadzenie pokrywy! Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli pokrywa ochronna jest prawidłowo założona.

Końcówki (zależnie od modelu)

- c **Nóż** do rozdrabniania np. ziół i zieleniny, cebuli, owoców, warzyw, sera i mięsa.
 - d **Tarcza do ubijania** śmietany, piany z białek, majonezu, pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C)
 - e **Nóż Ice-Crush** do rozdrabniania kostek lodu
- Pojemnik** (nadaje się do kuchenki mikrofalowej)
- f z **tworzywa sztucznego** (o pojemności maks. 800 ml) albo
 - g ze **szkła** (o pojemności maks. 1500 ml)

Obsługa

Rysunki 2–6

Uwaga!

Rozdrabniacz nie nadaje się do rozdrabniania kawy ziarnistej, chrzanu i rzepy ani cukru.

Przed rozdrabnianiem usunąć twarde części (z mięsa usunąć ścięgna, chrząstki i kości.

Mrożonki rozdrabniać tylko nożem Ice-Crush.

Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i końcówki.

- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Pojemnik postawić na gładkim, czystym podłożu.
- Do pojemnika włożyć odpowiednią końcówkę.
- Włożyć składniki, zwracać uwagę na oznaczenie **(A)**.
- Nałożyć pokrywę ochronną.
- Nałożyć jednostkę napędową aż do zatrzaśnięcia. Urządzenie nie włącza się, jeżeli jednostka napędowa nie zatrzaśnie się prawidłowo.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Pojemnik trzymać mocno jedną ręką, a drugą naciskać jednostkę napędową:
Praca ciągła – do mocnego rozdrobnienia lub ubijania śmietany i piany z białek.
Praca przerywana – do siekania np. cebuli, owoców i kruszenia lodu.

Uwaga!

Rysunek 8

Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego przed podniesieniem urządzenia lub zdejmowaniem pokrywy urządzenia! Urządzenia nie wolno włączać w pozycji dnem do góry, ani demontować w tym położeniu!

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć jednostkę napędową i pokrywę ochronną.

- Wyjąć końcówkę, a następnie rozdrobnione produkty spożywcze.

Czyszczenie



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Jednostki napędowej nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Jednostkę napędową wytrzeć wilgotną ściereką a następnie wytrzeć do sucha.
- Końcówki, pojemnik i pokrywę ochronną wymyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Wskazówka: Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego. Po rozdrabnianiu cebuli lub czosnku pojemnik natychmiast wymyć.

Przechowywanie

Rysunek 7

- Elektryczny przewód zasilający zawinąć wokół jednostki napędowej.

Wskazówki praktyczne i przepisy

Zastosowanie niżej wymienionych wskazówek ułatwi pracę z zastosowaniem rozdrabniacza i pomoże uzyskać lepsze wyniki.

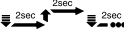

Przed użyciem urządzenia:

- Mięso, ser, surowe owoce i warzywa przeznaczone do rozdrobnienia pokroić w kostkę wielkości ok. 1 cm.
- Zioła i zieleninę wymyć, usunąć łodygi i osuszyć.
- Ser ochłodzić w chłodzarnie.
- Suchy chleb pokroić na kawałki.
- Z mięsa usunąć chrząstki, kości i ścięgna.
- Pianę z białek można ubić tylko w suchym pojemniku, który nie zawiera żadnych pozostałości tłuszczu.

Wskazówka:

Długości czasu podane w poniższej tabeli to wartości zalecane, które zależne są od ilości produktów spożywczych i stopnia rozdrobnienia.

krótszy czas włączenia	mniejsze ilości i/lub mniejszy stopień rozdrobnienia
dłuższy czas włączenia	większe ilości i/lub większy stopień rozdrobnienia

Produkty spożywcze	Końcówka	Maksymalna ilość		Ilość włączeń (l) 	Czas/ sekundy 
		Pojemnik ze szkła	Pojemnik z tworzywa sztucznego		
Pietruszka zielona	Nóż	40 g	30 g	5–15 (l)	
Czosnek, cebula	Nóż	200 g	150 g	5–10 (l)	
Owoce/warzywa	Nóż	200 g	200 g	10–15 (l)	
Migdały, orzechy włoskie	Nóż	250 g	200 g		20–30 s
Ser żółty	Nóż	200 g	150 g		20–30 s
Mięso	Nóż	200 g	200 g		15–25 s
Potrawy dla niemowląt	Nóż	200 g	200 g		10–20 s
Ciasto naleśnikowe	Nóż	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Cocktail	Nóż	1,5 l	0,8 l		–30 s
Kruszony lód	Nóż Ice-Crush	200 g lub ok. 8 kostek lodu		4–6 (l)	
Piana z białek jaj	Tarcza do ubijania	4 białka			60–90 s
Bitą śmietaną	Tarcza do ubijania	400 ml			15–20 s

Zupa z warzyw

Składniki

1 marchewka i po jednym małym kawałku selera, pora, kabaczką, kalafiora lub warzywa innego rodzaju, 1 gotowany ziemniak średniej wielkości, $\frac{3}{4}$ litra wywaru z mięsa, zielona pietruszka, bazylija (według smaku), sól, czarny pieprz, 100 g słodkiej śmietany, 1 żółtko

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Warzywa oczyścić, wymyć i pokroić na duże kawałki.
- Wywar z mięsa zagotować z warzywami.
- Ugotowaną zupę z warzywami przełożyć do pojemnika rozdrabniacza i rozetrzeć.
- Zupę z roztartymi warzywami przełożyć z powrotem do garnka i przyprawić ziołami, solą i pieprzem.
- Żółtko wymieszać ze słodką śmietaną i wlać do zupy. Nie gotować dalej.

Milk (napój mleczny) shake

Składniki

300 ml zimnego mleka, 100 g truskawek lub innych owoców, 1 paczka cukru waniliowego, 2–3 łyżki lodów waniliowych

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i miksować ok. 30 sekund; natychmiast podać na stół.

Sos do sałaty

Składniki

200 g kwaśnej śmietany, 200 g jogurtu, 3 ząbki czosnku, 2–3 łyżki ketchupu, szczypta soli, cukier, 3–6 łyżek octu.

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i miksować ok. 20 sekund.

Majonez

Składniki

1 jajko, 1 łyżka musztardy, 1 łyżka octu, sól, pieprz, 100 ml oleju i dodatkowo 150 ml oleju.

Końcówka: tarcza do ubijania

Przygotowanie

Wszystkie składniki muszą mieć tę samą temperaturę.

- Składniki i 100 ml oleju włożyć do pojemnika rozdrabniacza i miksować ok. 20 sekund.
- Dodać do tego 150 ml oleju i miksować dalej ok. 30–45 sekund. W małym pojemniku można przygotować majonez za pomocą noża.

Masło miodowe

Składniki na mały pojemnik (MR008..)

30 g masła (z lodówki)

100 g miodu (z lodówki)

Składniki na duży pojemnik (MR015..)

50 g masła (z lodówki)

150 g miodu (z lodówki)

Końcówka: nóż

Przygotowanie

- Masło podzielić na małe kawałki.
- Masło i miód włożyć do pojemnika i miksować ok. 10 sekund.

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 zużytym 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 zużytym 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 otrzymanie 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	72
A készülék részei	73
A készülék kezelése	73
A munka befejezése után	74
Tisztítás	74
Praktikus tanácsok és receptek	74
Ártalmatlanítás	76
Garanciális feltételek	76

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

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 készülék kizárólag élelmiszerek aprítására és összekeverésére szolgál. 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 készülék nem játékszer! Gyerekektől tartsa távol!

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

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Az aprítótégelyt ne állítsa forró felületre.

Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor. A folyadék kifröccsenhet.

A készüléket soha ne fogja nedves kézzel, ne tartsa folyó víz alá, és ne merítse folyadékba. A motoregységet kizárólag kikapcsolt állapotban vegye le az aprítótégelyről. A készüléket soha ne járassa üresen.

Sérülésveszély az éles kés!

A kést mindig a műanyag fogantyúnál fogja meg. A készülék a kikapcsolás után még egy kis ideig tovább forog.

Leforrázási veszély!

Műanyagturmix esetén maximum 0,5 liter, üvegturmix esetén maximum 1,0 liter habzó, vagy forró folyadékot töltsön be és dolgozzon fel.

Jelen használati utasításban különböző modelleket írtunk le.

A készülék részei

Kérjük, nyissa ki az ábrás oldalt.

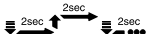
1. ábra

a Motor-egység

a készülék be- és kikapcsolásához és az üzemmód megváltoztatásához

 folyamatos üzemmód

= a motor-egységet nyomja le

 megszakított üzemmód (I)

= a motor-egységet nyomja le, tartsa így – engedje el – nyomja le, tartsa így – engedje el

b Védőfedél

az aprítótégely lezárásához és a szerszám rögzítéséhez – ügyeljen a pontos illeszkedésre! Ne legyen ferdén rátéve!

A készülék csak jól felhelyezett védőfedéllel használható.

Szerszámok (modelltől függően)

c **Kés** pl. fűszerek, hagyma, gyümölcsök, zöldségek, sajt és hús aprításához

d **Habverő-tárcsa** tejszín, tojás hab, majonéz és tejhab (hideg tej, max. 8 °C) készítéséhez

e Jégapritó kés jégkocka aprításához

Aprítótégely (mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas)

f **műanyagból** (befogadó-képesség: max. 800 ml) vagy

g **üvegből** (befogadó-képesség: max. 1500 ml)

A készülék kezelése

2–6. ábra

Figyelem!

Az aprítót ne használja kávé, retek és cukor aprításához. A feldolgozás előtt minden keményebb részt távolítsa el (a húsból pl. az ínt, a porcot vagy a csontot). Mélyhűtött árut kizárólag a jégapritó késsel aprítson.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket és a szerszámokat.

- A elektromos csatlakozókábelt teljesen csavarja le.
- Az aprítótégelyt sima és tiszta munkafelületre állítsa.

- Tegye bele a szerszámot az aprítótégelybe.
- Töltse be az élelmiszert az aprítótégelybe. Vegye figyelembe a mérőskálát (A).
- Helyezze fel a védőfedelelet – ne legyen ferdén rátéve!
- Helyezze fel a motor-egységet úgy, hogy bekattanjon.
A készülék addig nem kezd működni, míg nincs jól bekattanva.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa az aprítótégelyt az egyik kezével szilárdan, a másikkal pedig nyomja le a motor-egységet:
Folyamatos üzemmód finom aprításhoz és tojás hab vagy tejszín felveréséhez vagy megszakított üzemmód pl. hagyma vagy gyümölcs apróra vágásához, továbbá jégkockák darabolásához.

Figyelem!

8. ábra

Mielőtt felemelné a gépet, vagy levinné a burkolatát, húzza ki a hálózati csatlakozódugót! Soha ne használja vagy szedje szét a gépet fordított helyzetben!

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Vegye le a motor-egységet és a védőfedelelet.
- Vegye ki a szerszámot, ezután vegye ki az élelmiszert.

Tisztítás



Áramütés veszélye

A motor-egységet soha ne mártsa vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A motor-egységet törölje meg nedves ruhával, utána dörögölje szárazra.
- A szerszámokat, az aprítótégelyt és a védőfedelelet mosogatógépben vagy egy kefével folyó víz alatt tisztítsa.

Figyelem!

A kést soha ne csupasz kézzel tisztítsa. Használjon kefért. A kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Megjegyzés: A műanyag alkatrészek elszíneződések jöhetnek létre pl. vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Hagyma vagy fokhagyma apróra vágása után az aprítótégelyt azonnal tisztítsa meg.

Tárolás

7. ábra

- A hálózati kábelt csavarja fel a motor-egység köré.

Praktikus tanácsok és receptek

A következő tanácsok segíthetnek Önnek abban, hogy a készüléket könnyebben és eredményesebben használhassa.

Mielőtt használná a készüléket:

- A húst, a sajtot, a nyers gyümölcsöt vagy zöldséget a feldolgozás előtt vágja kb. 1 cm-es kockákra.
- A zöldfűszereket mossa meg, távolítsa el a szárazakat és itassa le a nedvességet.
- A sajtot hűtse le hűtőszekrényben.
- A száraz kenyeret szeletelje fel.
- Távolítsa el a porcot, csontot és az inakat a húsról.
- Az aprítótégely zsirmentes és száraz legyen, mielőtt tojásfehérjét ver fel benne.

Megjegyzés:

A következő táblázatban megadott időtartamok irányértékeknek tekintendők, töltési mennyiség és finomsági fok szerint.

rövidebb bekapcsolási időtartam	kisebb mennyiség és/vagy finomabbra aprított állag
---------------------------------------	---

hosszabb bekapcsolási időtartam	nagyobb mennyiség és/vagy durvábbra aprított állag
---------------------------------------	---

Élelmiszer	Szerszámok	Maximális mennyiség		Időközök száma (l)	Idő/másodperc
		Üveg aprítótégely	Műanyag aprítótégely		
Petrezselyem	Kés	40 g	30 g	5–15 (l)	
Fokhagyma, hagyma	Kés	200 g	150 g	5–10 (l)	
Gyümölcs/zöldség	Kés	200 g	200 g	10–15 (l)	
Mandula, dió	Kés	250 g	200 g		20–30 s
Sajt	Kés	200 g	150 g		20–30 s
Hús	Kés	200 g	200 g		15–25 s
Bébiétel	Kés	200 g	200 g		10–20 s
Palacsintatészta	Kés	1,0 l	0,7 l		30–45 s
Koktél	Kés	1,5 l	0,8 l		–30 s
Jégekáza	Jégaprító kés	200 g vagy kb. 8 jégkocka		4–6 (l)	
Tojásfehérje habbá verése	Habverőtárcsa	4 tojásfehérje			60–90 s
Tejszínhab készítése	Habverőtárcsa	400 ml			15–20 s

Zöldségleves

Hozzávalók

1 karotta és egy kis darab zeller, hagyma, cukkini, karfiol vagy valamilyen más zöldségféle, 1 közepes nagyságú főtt burgonya, ¼ l húslé, petrezselyem, bazsalikom (ízlés szerint), só, fekete bors, 100 g tejszín, 1 tojássárgája

Szerszámok: Kés

Elkészítés

- Tisztítsa és mossa meg a zöldségeket, majd vágja fel nagyobb darabokra.
- Főzze fel a zöldségeket a húslében.
- Az elkészült levest és a zöldségeket töltsd az aprítótégelybe és pépesítsd.
- A pépesített levest öntse vissza a lábasba, és ízesítse zöldfűszerekkel, sóval és borssal.
- A tojássárgáját keverje el a tejszínnel, és habarja be a levesbe. Ne főzze tovább.

Tejturmix

Hozzávalók

300 ml hideg tej, 100 g eper vagy más gyümölcs, 1 csomag vaníliás cukor, 2–3 evőkanál vaníliafagylalt

Szerszámok: Kés

Elkészítés

- Öntse az összes összetevőt az aprítótégelybe, és kb. 30 másodpercig turmixolja. Azonnal tálalja fel.

Salátaöntet

Hozzávalók

200 g tejföl, 200 g joghurt, 3 gerezd fokhagyma, 2–3 evőkanál ketchup, egy csipet só, cukor, 3–6 evőkanál ecet

Szerszámok: Kés

Elkészítés

- Öntse az összes összetevőt az aprítótégelybe, és kb. 20 másodpercig turmixolja.

Majonéz

Hozzávalók

1 tojás, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál ecet, só, bors, 100 ml és később még 150 ml olaj

Szerszámok: Habverő-tárcsa

Elkészítés

Minden hozzávaló azonos hőmérsékletű legyen!

- Az összetevőket 100 ml olajjal tegye az aprítótégelybe, és kb. 20 másodpercig turmixolja.
- Adjon hozzá még 150 ml olajat és turmixolja további 30–45 másodpercig. Kis aprítótégelyben a majonéz a késsel elkészíthető.

Vajas méz

Hozzávalók, ha a kis aprítótégelyben készíti (MR008..)

30 g vaj (hűtőszekrényből)

100 g méz (hűtőszekrényből)

Hozzávalók, ha a nagy aprítótégelyben készíti (MR015..)

50 g vaj (hűtőszekrényből)

150 g méz (hűtőszekrényből)

Szerszámok: Kés

Elkészítés

- Vágja a vajat kis darabokra.
- A vajat és mézet tegye az aprítótégelybe, és kb. 10 másodpercig turmixolja.

Ártalmatlanítás



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 ismertet.

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	77
Короткий огляд	79
Використання	79
Після роботи	79
Чистка	79
Практичні поради і рецепти	80
Рекомендації з утилізації	81
Гарантія	81

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

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.

Прилад придатний виключно для подрібнення або змішування харчових продуктів. 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 приладу дітьми віком молодше 8 років заборонене, проте, 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 або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.

Дітям заборонено гратися із 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 живлення 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 враження електричним током

Користуватися приладом можна тільки в комплекті з оригінальним приладдям.

Не ставте келих на гарячу поверхню.

Будьте обережні при переробці гарячої рідини. Рідина під час переробки може розбризкуватися. Не управляйте приладом, якщо у Вас вологі руки, не тримайте його під проточною водою та не занурюйте у рідини.

Знімайте блок двигуна з келиху лише після повної зупинки.

Ні в якому разі не працюйте з порожнім приладом.

Вийміть вилку із розетки, якщо Ви збираєтеся підняти прилад або зняти кришку. Ні в якому разі не застосовуйте прилад, розташувавши його низом доверху, а також не розбирайте його в такому положенні.

Небезпека поранення гострими ножами.

Ножі слід брати завжди за пластмасову ручку.

Після вимкнення прилад ще деякий час продовжує рухатися.

Небезпека ошпарювання

До келиху із пластмаси слід заливати для переробки не більше 0,5 літра пінистої або гарячої рідини, а до келиху із скла – не більше 1,0 літра.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.


Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінку з малюнками.

Малюнок 1

а Блок двигуна

для ввімкнення і вимкнення приладу і зміни режиму роботи

 Безперервний режим

= блок двигуна натиснути донизу

 Інтервальний режим (I)

= блок двигуна натиснути донизу, утримувати – відпустити – натиснути донизу, утримувати – відпустити

б Захисна кришка

для закривання келиху і фіксації насадки – слідкуйте за правильним розташуванням! Не перекошуйте різьби!

Прилад можна експлуатувати лише з правильно закритою захисною кришкою.

Насадки (в залежності від моделі)

с Ніж для подрібнення, напр., зелені, цибулі, фруктів, овочів, сиру і м'яса

д Диск для збивання вершків, білкової піни, майонезу і молочної піни (холодне молоко, макс. 8 °C)

е Ніж для кришення льоду для подрібнення кубиків льоду

Келих (придатний для використання в мікрохвильовій печі)

f із **пластмаси** (місткість: макс. 800 мл) або

g із **скла** (місткість: макс. 1500 мл)

Використання

Малюнки 2–6

Увага!

Подрібнювач не придатний для подрібнення кавових бобів, редису чи цукру. Перед переробкою видаліть всі тверді частини (із м'яса, напр., сухожилля, хрящі чи кістки). Заморожені продукти подрібнюйте лише за допомогою ножа для кришення льоду.

Почистіть прилад і насадки перед першим використанням.

- Розмотайте повністю електрокабель.
- Установіть келих на рівній і чистій робочій поверхні.
- Вставте насадку до келиху.
- Завантажте продукти до келиху. Зверніть увагу на мірну шкалу (А).
- Закрийте захисну кришку – не перекошуйте різьбу!
- Вставте блок двигуна і зафіксуйте його.

Прилад не запускається в разі неправильної фіксації.

- Ввімкніть вилку до розетки.
- Тримайте келих однією рукою, а іншою рукою натисніть на блок двигуна: безперервний режим для мілкого подрібнення або збивання білків, вершків чи інтервальний режим для нарізання на шматочки, напр., цибулі або фруктів, а також подрібнення кубиків льоду.

Увага!

Малюнок 8

Вийміть вилку із розетки, якщо Ви збираєтеся підняти прилад або зняти кришку. Ні в якому разі не застосовуйте прилад, розташувачи його низом доверху, а також не розбирайте його в такому положенні.

Після роботи

- Вийміть вилку із розетки.
- Зніміть блок двигуна і захисну кришку.
- Вийміть насадку, а після цього вийміть продукти.

Чистка

Небезпека враження електричним током

Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна в воду і не мийте в посудомийній машині.

- Вийміть вилку із розетки.
- Протріть блок двигуна вологою тканиною, а потім витріть насухо.
- Насадки, келих і захисну кришку помийте в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.

Увага!

Ніколи не чистіть ножа голими руками.
Користуйтеся для цього щіткою.
Тримайте ніж лише за пластмасову ручку.

Вказівка: Під час переробки деяких продуктів, напр., червона капуста, на пластмасових деталях можуть утворитися забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Після подрібнення цибулі чи часнику келих слід одразу ж помити.

Для зберігання **Малюнок 7**

- Змотайте електрокабель навколо блоку двигуна.

Практичні поради і рецепти

Наступні поради допоможуть Вам полегшити роботу з приладом і отримати кращі результати.

Перед використанням приладу:

- Поріжте м'ясо, сир, сирі фрукти або овочі перед переробкою кубиками величиною приблизно 1 см.

- Помийте зелень, видаліть стеблі і коротко просушіть.
- Сир охолоньте в холодильнику.
- Поріжте сухий хліб шматочками
- Видаліть із м'яса хрящі, кістки і сухожилля.
- Келих повинен бути обезжиреним і сухим перед збиванням білків.

Вказівка:

Тривалість переробки продуктів наведена в наступній таблиці приблизно і залежить від завантаженої кількості продуктів і ступеня подрібнення.

коротший час ввімкнення	менша кількість та/або менший ступінь подрібнення
довший час ввімкнення	більша кількість та/або вищий ступінь подрібнення

продукти	насадки	максимальна кількість		число інтервалів (I) 	час/секунд 
		келих із скла	келих із пластмаси		
петрушка	Ніж	40 г	30 г	5–15 (I)	
часник, цибуля	Ніж	200 г	150 г	5–10 (I)	
фрукти/овочі	Ніж	200 г	200 г	10–15 (I)	
мигдаль, грецькі горіхи	Ніж	250 г	200 г		20–30 сек.
сир	Ніж	200 г	150 г		20–30 сек.
м'ясо	Ніж	200 г	200 г		15–25 сек.
пюре для немовлят	Ніж	200 г	200 г		10–20 сек.
Тісто для млинців	Ніж	1,0 л	0,7 л		30–45 сек.
коктейль	Ніж	1,5 л	0,8 л		–30 сек.
покришений лід	Ніж для кришення льоду	200 г або припл. 8 кубиків льоду		4–6 (I)	
збивання яєчних білків	Диск для збивання	4 яєчних білка			60–90 сек.
збивання вершків	Диск для збивання	400 мл			15–20 сек.

Овочевий суп

Інгредієнти

1 морква та по одному шматочку селери, порею, кабачка, цвітної капусти чи іншого сорту овочів, 1 варена картопля середньої величини, $\frac{3}{4}$ л м'ясного бульйону, петрушка, базилік (за бажанням), сіль, чорний перець, 100 г солодких вершків, 1 яєчний жовток

Насадка: Ніж

Приготування

- Почищені і помиті овочі нарізати великими шматками.
- Зварити овочі в м'ясному бульйоні.
- Зварений суп і овочі покласти до келиху і приготувати пюре.
- Суп-пюре вилити назад до каструлі і заправити зеленню, сіллю та перцем.
- Яєчний жовток і солодкі вершки змішати і влити до супу, помішуючи. Після цього зніміть суп з плити.

Молочний шейк

Інгредієнти

300 мл холодного молока, 100 г суниць чи інших фруктів, 1 п. ванільного цукру, 2–3 ст. л. ванільного морозива

Насадка: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 30 сек. Зразу ж подавати на стіл.

Соус для салату

Інгредієнти

200 г сметани, 200 г йогурту, 3 зубчика часнику, 2–3 ст. л. кетчупу, пушка солі, цукру, 3–6 ст. л. оцту

Насадка: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.

Майонез

Інгредієнти

1 яйце, 1 ст. л. гірчиці, 1 ст. л. оцту, сіль, перець, 100 мл олії і додатково ще 150 мл олії

Насадка: Диск для збивання

Приготування

Всі інгредієнти повинні бути однакової температури.

- Інгредієнти і 100 мл олії покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.
- Додати 150 мл олії і перемішувати ще 30–45 сек. Майонез можна приготувати в малому келиху за допомогою ножа.

Вершкове масло з медом

Інгредієнти для малого келиха (MR008..)

30 г вершкового масла (із холодильника)
100 г меду (із холодильника)

Інгредієнти для великого келиха (MR015..)

50 г вершкового масла (із холодильника)
150 г меду (із холодильника)

Насадка: Ніж

Приготування

- Вершкове масло порізати на шматочки.
- Вершкове масло та мед покласти до келиху і перемішувати приблизно 10 сек.

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. Подобиці 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	82
Комплектный обзор	84
Эксплуатация	84
По окончании работы	85
Чистка	85
Практические советы и рецепты	85
Указания по утилизации	87
Гарантийные условия	87

Для Вашей безопасности

Перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите правила пользования, чтобы получить важную информацию для Вашей безопасности и управления электроприбором.

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.

Электроприбор предназначен для измельчения или перемешивания продуктов.

Электроприбор не предназначен для переработки каких-либо других предметов или веществ.

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 бытовому прибору или 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. Вилку из розетки следует извлекать если электроприбор без присмотра, перед его чисткой, сборкой и разборкой. 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.

Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Нельзя ставить рабочую емкость на горячую поверхность.

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться. За измельчитель нельзя брать мокрыми руками, мыть его в проточной воде или погружать в жидкость. Блок двигателя можно снимать с рабочей емкости только после полной остановки двигателя. Следите за тем, чтобы измельчитель никогда не работал вхолостую.

Опасность травмирования о лезвия ножа!

Беритесь только за пластмассовые держатели ножей. После выключения измельчитель еще некоторое время работает по инерции.

Не исключена опасность ошпаривания!

В целях безопасности в пластмассовую рабочую емкость измельчителя можно заливать максимум 0,5 л, в стеклянную – 1,0 л сильнопенящейся или горячей жидкости.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницу с рисунками.


Рисунок 1

a Блок двигателя

для включения и выключения измельчителя и изменения режима работы

 непрерывная эксплуатация

= надавите на блок двигателя по направлению вниз

 периодическая эксплуатация (I)

= надавите на блок двигателя по направлению вниз, зафиксируйте его – отпустите – опять вниз, фиксация – отпуская

b Защитная крышка

для закрывания рабочей емкости и фиксации насадки: следите за тем, чтобы крышка была правильно установлена! Не перекашивайте ее! Измельчителем можно начинать пользоваться только после того, как крышка будет правильно установлена.

Насадки (в зависимости от модели)

c **Нож** для измельчения, например, пряных трав, репчатого лука, фруктов, овощей, сыра и мяса

d **Диск-взбивалка** для получения взбитых сливок и яичных белков, майонеза и молочной пены (температура холодного молока должна быть макс. 8 °C)

e **Нож «Ice-Crush»** для измельчения кубиков пищевого льда

Рабочая емкость (пригодна для использования в микроволновой печи)

f **пластмассовая** (емкость: макс. 800 мл) или

g **стеклянная** (емкость: макс. 1500 мл)

Эксплуатация

Рисунки 2–6

Внимание!

Данный кухонный прибор не предназначен для измельчения кофейных зерен, редьки или сахара. Перед переработкой продуктов из них следует удалить все твердые части (например, из мяса должны быть удалены сухожилия, хрящи и кости). Замороженные продукты можно измельчать только с помощью ножа «Ice-Crush».

Перед первым использованием проведите чистку прибора и насадок.

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Поставьте рабочую емкость на чистую и гладкую поверхность.
- Вставьте насадки в рабочую емкость.
- Загрузите в рабочую емкость продукты. Для контроля пользуйтесь шкалой (A).
- Накройте рабочую емкость крышкой, не допуская перекосов!
- Установите на крышку блок двигателя и зафиксируйте его. Измельчитель не начнет работать, пока блок двигателя не будет правильно зафиксирован.
- Вставьте вилку в розетку.
- Держа рабочую емкость одной рукой, другой рукой нажимайте на блок двигателя, выбрав: непрерывный режим работы, предназначенный для тонкого измельчения продуктов и взбивания яичных белков и сливок, или периодический режим работы, предназначенный для разрезания на куски, например, репчатого лука или фруктов, а также для измельчения кубиков пищевого льда.

Внимание!

Рисунок 8

Прежде чем приподнять прибор или снять с него крышку, извлеките вилку из розетки! Никогда не используйте прибор, поставив его на голову, и не разбирайте его в этом положении!

По окончании работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите блок двигателя и защитную крышку.
- Сначала извлеките насадку, затем переработанные продукты питания.

Чистка

Существует опасность поражения электрическим током

Блок двигателя нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите блок двигателя сначала влажной салфеткой, а затем сухой.
- Насадки, рабочую емкость и защитную крышку можно мыть в посудомоечной машине или в проточной воде с помощью щетки.

Внимание!

Ни в коем случае нельзя чистить нож голый рукой. Используйте для этого щетку.

Беритесь только за пластмассовый держатель ножа.

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. После измельчения репчатого лука или чеснока рабочую емкость следует сразу же вымыть.

Хранение

- Обмотайте сетевой шнур вокруг блока двигателя.

Рисунок 7

Продукты питания	Насадки	Максимальное количество		Колво интервалов (I) 	Время в секундах 
		Стеклан-ная емкость	Пласт-массовая емкость		
Петрушка	Нож	40 г	30 г	5–15 (I)	
Чеснок, репчатый лук	Нож	200 г	150 г	5–10 (I)	
Фрукты/овощи	Нож	200 г	200 г	10–15 (I)	
Миндаль, грецкие орехи	Нож	250 г	200 г		20–30 сек
Сыр	Нож	200 г	150 г		20–30 сек

Практические советы и рецепты

Чтобы облегчить Вам работу и улучшить ее результаты, мы можем посоветовать следующее:

Перед началом работы:

- Мясо, сыр, сырые фрукты или овощи перед переработкой следует нарезать кусочками размером 1 см.
- Пряные травы следует помыть, отрезать стебли и слегка просушить.
- Сыр следует охладить в холодильнике.
- Сухой хлеб лучше нарезать кусками.
- Мясо следует очистить от хрящей, костей и сухожилий.
- Если Вы собираетесь взбивать яичные белки, то рабочая емкость должна быть абсолютно чистой и сухой.

Указание:

Приведенные в таблице значения продолжительности переработки продуктов представляют собой ориентировочные значения, которые могут изменяться в зависимости от количества продуктов и степени их измельчения.

Укороченное время переработки	меньшее количество продуктов и/или грубое измельчение
Продолжительное время переработки	большее количество продуктов и/или более тонкое измельчение

Продукты питания	Насадки	Максимальное количество		Колво интервалов (I) 	Время в секундах 
		Стеклан-ная емкость	Пласт-массовая емкость		
Мясо	Нож	200 г	200 г		15–25 сек
Детское питание	Нож	200 г	200 г		10–20 сек
Тесто для блинов	Нож	1,0 л	0,7 л		30–45 сек
Коктейль	Нож	1,5 л	0,8 л		–30 сек
Измельчение льда	Нож «Ice-Crush»	200 г или ок. 8 кубиков льда		4–6 (I)	
Взбивание яичных белков	Диск-сбивалка	4 яичных белка			60–90 сек
Взбивание сливок	Диск-сбивалка	400 мл			15–20 сек

Овощной суп

Продукты

1 морковь и по одному маленькому кусочку сельдерея, лука-порей, кабачка, цветной капусты или овощей другого сорта, 1 вареная картошка средних размеров, $\frac{3}{4}$ л мясного бульона, петрушка, базилик (по желанию), соль, черный перец, 100 г сладких сливок, 1 желток.

Насадка: нож

Приготовление

- Овощи следует почистить, помыть и крупно нарезать.
- Вскипятите мясной бульон вместе с овощами.
- Готовый суп перелейте вместе с овощами в рабочую емкость измельчителя и приготовьте из него пюре.
- Перелейте суп-пюре обратно в кастрюлю, добавьте пряности, соль и перец.
- Желток и сливки смешайте и добавьте в суп. После этого суп нельзя больше кипятить. После этого суп больше варить нельзя.

Молочный коктейль

Продукты

300 мл холодного молока, 100 г клубники или других фруктов, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 ст. ложки ванильного мороженого

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте их в течение приблизительно 30 секунд. Коктейль сразу же подается на стол.

Соус для салата

Продукты

200 г кислых сливок, 200 г йогурта, 3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки кетчупа, щепотка соли, сахар, 3–6 ст. ложек уксуса

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте в течение приблизительно 20 секунд.

Майонез

Продукты

1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, сначала 100 мл, затем еще 150 мл растительного масла

Насадка: диск-взбивалка

Приготовление

Все составляющие должны иметь одинаковую температуру.

- Загрузите в рабочую емкость все продукты, влейте 100 мл растительного масла и взбивайте все в течение приблизительно 20 секунд.
- Добавьте еще 150 мл масла и продолжайте взбивать смесь в течение еще 30–45 секунд. В маленькой рабочей емкости майонез можно приготовить с помощью ножа.

Медовое масло

Продукты для маленькой рабочей емкости (MR008..)

30 г сливочного масла (из холодильника)

100 г меда (из холодильника)

Продукты для большой рабочей емкости (MR015..)

50 г сливочного масла (из холодильника)

150 г меда (из холодильника)

Насадка: нож

Приготовление

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки.
- Загрузите в рабочую емкость масло и мед и взбивайте их в течение приблизительно 10 секунд.

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.

حساء الخضروات

المقادير

عدد 1 ثمرة جزر وثمره صغيرة كرفاس وكراث وكوسة
وقرنبيط أو خضروات أخرى. عدد 1 ثمرة بطاطس مسلوقة
متوسطة الحجم، ¼ لتر بهريز لحم، بقدونس وريحان
(عند الرغبة) وملح وفلفل أسود و 100 غرام قشدة
و عدد 1 صفار بيض
أداة العمل: سكين

طريقة التحضير:

- تغسل الخضروات وتقع إلى قطع كبيرة.
- تطهى الخضروات في البهريز.
- ثم توضع الخضروات المسلوقة والبهريز في الوعاء
وتقطع بالسكين حتى تحصل على حساء.
- أعد صب الحساء في القدر ثم أضف إليه الأعشاب و
الملح والفلفل.
- اخلط صفار البيض على القشدة وأضفهما إلى
الحساء . ولا يعاد غلي الحساء بعد إضافة البيض.

مشروب الخليب بالفرولة

المقادير

300 ملي لتر حليب بارد، 100 غرام فراولة، أو أي نوع آخر من
الفاكهه، عبوة فانيليا، 3-2 ملعقة أيس كريم بالفانيليا
أداة العمل: سكين

طريقة تحضير

- توضع كافة المقادير بالوعاء وتضرب لمدة 30 ثانية
بالجهاز،يقدم المشروب بعد خضيره مباشرة.

صلصة للسلطة

المقادير

200 غرام قشدة، 200 غرام زبادي، 3 فصوص ثوم،
2-3 ملعقة كبيرة صلصة طماطم (كيتشوب)، قليل من
الملح، قليل من السكر، 3-6 ملعقة كبيرة خل
أداة العمل: السكين

طريقة التحضير

- توضع كافة المقادير في الوعاء وتضرب لمدة 20 ثانية
بالجهاز.

المايونيز

المقادير

بيضة واحدة ، ملعقة كبيرة مسترد، ملعقة كبيرة خل
و ملح وفلفل 100 ملي لتر زيت و 150 ملي لتر زيت أخرى
أداة العمل: مخفق

طريقة التحضير

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة.

- تخلط كافة المكونات مع ال 100 غرام زيت في الوعاء
لمدة 20 ثانية.
- ثم يضاف ال 150 غرام زيت ثم يشغل الجهاز مرة أخرى
لمدة 45-30 ثانية يمكن خضير المايونيز باستخدام
السكين في الأوعية الصغيرة.

عسل – بالزبد

المقادير للتحضير في وعاء صغير (MR008..)

30 غرام زبد (بارد من الثلاجة)

100 غرام عسل (بارد من الثلاجة)

المقادير للتحضير في وعاء كبير (MR015..)

50 غرام زبد (بارد من الثلاجة)

150 غرام عسل (بارد من الثلاجة)

أداة العمل: سكين

طريقة التحضير

- قطع الزبد إلى قطع صغيرة أضفها إلى
العسل في الخلاط.
- قم بخلطهما لمدة 10 ثانية.

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- قم بغسل وقطع سيقان الأعشاب وتركها فترة قصيرة حتى يجف الماء منها.
- ضع الجبن في الثلاجة ليبرد قبل الاستخدام.
- قم بتقطيع الجبن الجاف إلى قطع صغيرة.
- يجب عليك عند إعداد اللحوم استبعاد الغضاريف و العظام والعضلات منها.
- قبل الشروع في خفق بياض البيض يجب تنظيف الوعاء وإزالة كافة الدهون العالقة به وتخفيفه جيدا.

تنبيه:

الفترات الزمنية المذكورة بالجدول التالي فترات تقريبية تم تقديرها طبقا لكمية المواد الغذائية ودرجة النعومة المرغوبة.

- فترة زمنية قصيرة كميات قليلة من المواد الغذائية وأو درجة طحن أقل نعومة
- فترة زمنية طويلة كميات كبيرة من المواد الغذائية وأو درجة طحن أكثر نعومة.

تنبيه!

منوع تماما تنظيف السكين باليد المجرد بل يجب استخدام فرشاة لتنظيفها. يجب إمساك السكين من المقبض البلاستيكي

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام. يجب غسل الوعاء فوراً بعد الانتهاء من تقطيع البصل والثوم.

صورة 7

حفظ الجهاز

- قم بلف سلك الكهرباء حول وحدة المحرك.

نصائح عملية ووصفات أظعمة

نقدم إليك بعض النصائح العملية التي تسهل عليك استخدام الجهاز وتمكنك من الحصول على نتيجة عمل أفضل.

قبل الشروع في استخدام الجهاز :

- قم بتقطيع اللحوم والجبن والفاواكه الطازجة والخضروات إلى مكعبات صغيرة حوالي 1 سم قبل وضعها بالجهاز.

المواد الغذائية	الألة المستخدمة	أقصى كمية		عدد الدورات المتقطعة (I)	فترة لتشغيل (ثوان)
		وعاء زجاج	وعاء بلاستيك		
بقدونس	سكين	40 غرام	30 غرام	5-15 (I)	
ثوم أو بصل	سكين	200 غرام	150 غرام	5-10 (I)	
فاواكه/خضر	سكين	200 غرام	200 غرام	10-15 (I)	
لوز/بندق	سكين	250 غرام	200 غرام		20-30 ثانية
الجبن	سكين	200 غرام	150 غرام		20-30 ثانية
اللحوم	سكين	200 غرام	200 غرام		15-25 ثانية
طعام الأطفال	سكين	200 غرام	200 غرام		10-20 ثانية
عجين الفطائر الرقيقة	سكين	1,0 لتر	0,7 لتر		30-45 ثانية
قطع الثلج	سكين Ice-Crush	200 غرام أو 8 مكعبات ثلج		4-6 (I)	
خفق بياض البيض	الحخفق	4 بياض بيض			60-90 ثانية
خفق القشدة	الحخفق	400 مل			15-20 ثانية

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

صورة 1

a وحدة المحرك

تستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

→ ← الاستعمال بصفة مستمرة

= اضغط وحدة المحرك إلى أسفل

← 2sec → 2sec ← الاستعمال بصفة متقطعة (أ)

= اضغط وحدة المحرك إلى أسفل . مع استمرار الضغط

– ثم اتركها – اضغط وحدة المحرك إلى أسفل. مع

استمرار الضغط – ثم اتركها.

b غطاء واقى

يستخدم الغطاء لتغطية الوعاء ولتثبيت أدوات

العمل – رجاء الانتباه إلى تركيب الغطاء بطريقة

صحيحة و مستوية. لا تركيب الغطاء بشكل مائل!

الجهاز لا يعمل سوى بعد تركيب الغطاء بطريقة

صحيحة.

أدوات العمل (طبقا لنوع الطراز)

c سكين يستخدم لتقطيع المواد الغذائية مثل الأعشاب والبصل والفاكهة والخضروات والجبن واللحوم.

d مخفق يستخدم لحفق القشدة وبيض البيض

وصلصة المايونيز واللبن للحصول لبن ذات الرغاوى (لبن بارد. لا تزيد درجة حرارته عن 8 درجة مئوية)

e سكين تقطيع مكعبات الثلج Ice-Crush يستخدم لتقطيع مكعبات الثلج

وعاء (يمكن وضعه في الأفران الكهربائية)

f وعاء مصنع من البلاستيك (سعة 800 مل كحد أقصى)

g وعاء مصنع من الزجاج (سعة 1500 مل كحد أقصى)

استخدام الجهاز

صور 2-6

انتبه!

سكين التقطيع غير معد لطحن البن ولا لتقطيع الفجل أو طحن السكر. يجب عند إعداد اللحوم استبعاد القطع

الصلبة منها (مثل العظام و الغضاريف والعضلات).

لا تستخدم سكين تقطيع قطع الثلج Ice-Crush

لتقطيع المواد الغذائية المجمدة.

يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل

استخدامها لأول مرة.

• قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

• ضع الوعاء على منصدة نظيفة و مسطحة.

- ثم ضع أداة العمل المرغوب استخدامها في الوعاء.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في الوعاء. رجاء الانتباه إلى المعيار (A)
- قم بتركيب الغطاء – لا تركيبه بشكل مائل.
- ثم قم بتركيب وحدة المحرك جيدا حتى تثبت تماما.
- الجهاز لا يبدأ في العمل سوى بعد تثبيت الغطاء بطريقة صحيحة.
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- امسك الوعاء بيد وقم بالضغط على وحدة المحرك باليد الأخرى.
- يستخدم الجهاز على وضع التشغيل المستمر عند القيام بتقطيع المواد الغذائية لقطع صغيرة أو لحقق بياض البيض والقشدة
- أو يستخدم الجهاز على وضع التشغيل المتقطع لتقطيع المواد الغذائية قطع كبيرة مثل البصل أو الفواكه او عند تقطيع قطع الثلج.

تنبيه!

صورة 8

يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار

الكهربائي قبل القيام برفع الجهاز أو بإخراج الغطاء.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتشغيل الجهاز حال كونه مقلوبا على رأسه كما يجب عدم تفكيك الجهاز

لأجزائه الفردية حال كونه في هذا الوضع.

بعد الانتهاء من العمل

- قم بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز بسحب القابس من المقبس.
- قم بفك وحدة المحرك والغطاء .
- قم بإخراج أده العمل من الوعاء . ثم قم بتفريغ المواد الغذائية المجهزة

تنظيف الجهاز

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر وحدة المحرك في الماء أو وضعها في غسالة الأواني الكهربائية.

• يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.

• يتم مسح وحدة المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.

• يمكن وضع كافة أدوات العمل والوعاء في غسالة

الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.

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 الصعق بالتيار الكهربائي

الرجاء استخدام الملحقات الأصلية فقط.

لا تضع الوعاء على أسطح ساخنة.

احترس عند إعداد مواد غذائية ساخنة حيث قد تتناثر بعض قطرات السوائل الساخنة. لا تستخدم الجهاز ويدك مبللة ممنوعاً منعاً باتاً غمر الجهاز بالماء أو بأي سوائل.

لا تنزع وحدة المحرك من الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.

ممنوع منعاً باتاً تشغيل الجهاز وهو فارغ.

احترس من خطر الإصابة بواسطة حواف السكاكين الحادة!

يجب إمساك سكاكين التقطيع عن طريق المقبض البلاستيكي فقط. يستمر المحرك في الدوران

لبهرة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه.

خطر التعرض للحرق!

يجب ألا تزيد كمية السوائل الساخنة أو السوائل الرغوية المعدة بالوعاء المصنع من البلاستيك عن

0,5 لتر أو عن 1,0 لتر بالوعاء المصنع من الزجاج.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	تنظيف الجهاز
ar-3	بعد الانتهاء من العمل
ar-4	نصائح عملية ووصفات أطعمة
ar-5	المايونيز
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-5	الأجهزة المستهلكة
ar-5	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. ووجدون 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. هذا الجهاز مهيباً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب 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. الجهاز صالح فقط لتقطيع وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

▲ 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

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.com/ae

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 522*

Fax: 01 605 75 51 212

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte

zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400*

www.siemens-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AL Republika e Shqiperise,

Albania

AERTECH SH.P.K.

Rr. Sami Frasheri

Pallati i Aviacionit te vjetar

Shkalla 1, Hyrja 2

Tirana

Tel.: 067 337 4106

Fax: 071 733 222

<mailto:volina@ovi.com>

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.

Gradačacka 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.be

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

www.siemens-home.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalaiif 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,

Swizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst 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/ch

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@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/cz

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 Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A
PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Siemens-Service-FI@
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

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(ασυρική χρέωση)
www.siemens-home.gr

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.co.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.

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
www.siemens-home.com/hr

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:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.siemens-home.com/hu

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/ie

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulil 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.il

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/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkayev 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.electromanager@
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. Щусева 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.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Aplan Limited
The Atrium
Mriehel by Pass
BKR3000 Birkirkara
Tel.: 025 495 122
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 46
Fax: 22 66 05 55
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.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com
www.siemens-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, n° 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 214 250 701
mailto:
siemens.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.siemens-home.com/pt

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/ro

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/ru

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 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.siemens-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 4445 2 41
mailto:opravy@bshg.com
www.siemens-home.com/sk

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/tr

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.siemens-home.com.ua

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.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milanovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.siemens-home.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)

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

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

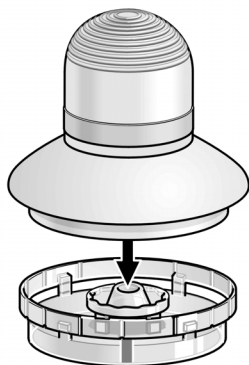
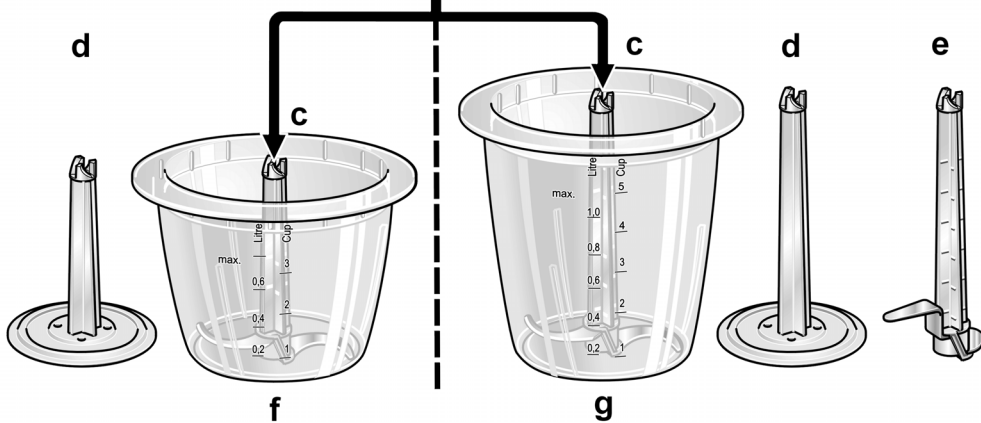
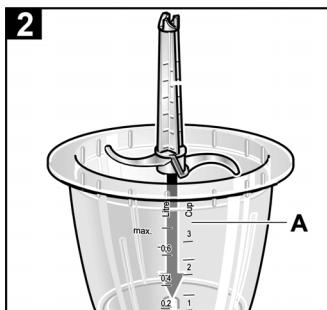
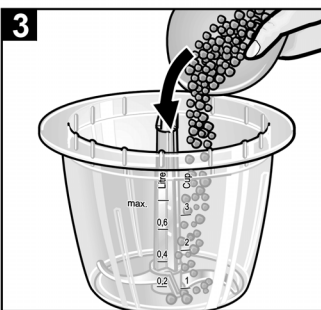
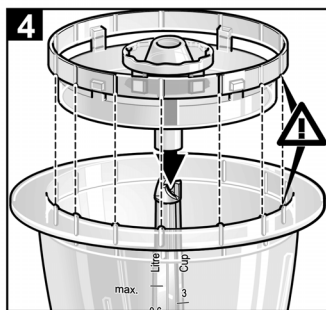
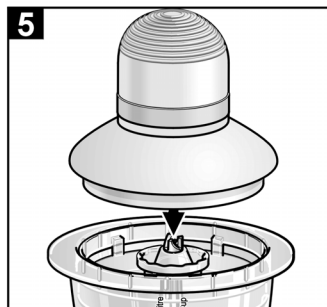
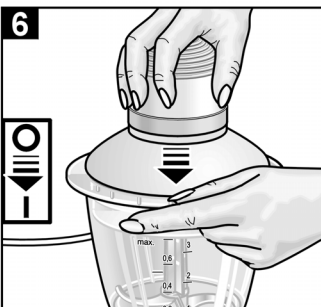
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **Kleinen Hausgeräten**:

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!

1**MR 008..****MR 015..****2****3****4****5****6****7**