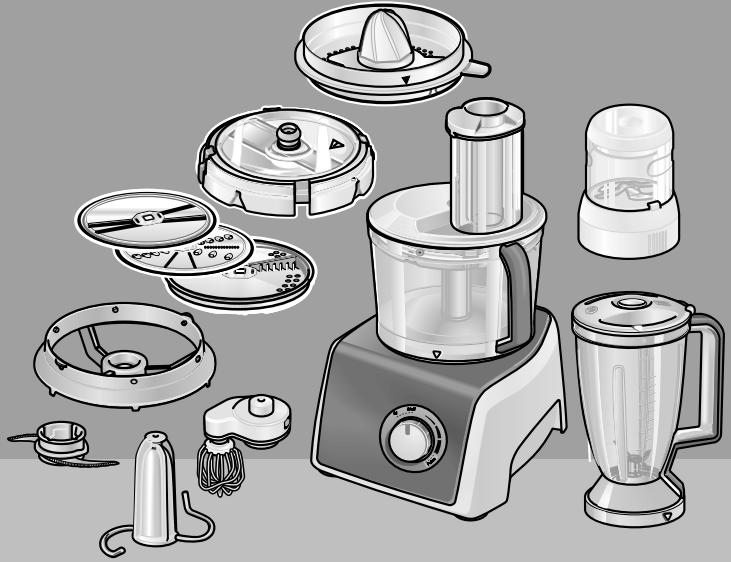


de Deutsch
en English
tr Türkçe



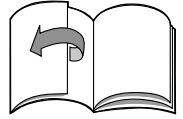
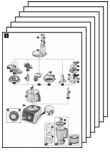
MK880FQ1

9000864751

Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Kullanma talimatı

SIEMENS

de	Deutsch	3
en	English	19
tr	Türkçe.....	34



.....

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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen und Pflegen	11
Aufbewahrung	12
Hilfe bei Störungen	12
Sonderzubehör.	13
Hinweise zur Entsorgung	13
Garantiebedingungen	13
Anwendungsempfehlungen	13

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

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

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Stromschlag-Gefahr!

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

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

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Grifftrand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

Grundgerät

1 Drehschalter

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

min/max = Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedriger bis hoher Drehzahl.

Pulse = Schalterstellung für Intervallbetrieb mit höchster Drehzahl.

Empfohlen für die Herstellung von z. B. Milchshakes im Mixer.

2 Betriebsanzeige

Leuchtet während des Betriebes. Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

3 Antrieb

4 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

5 Schüssel

6 Deckel

7 a) Stopfer

b) Stopfereinsatz

Werkzeuge

8 Antriebsachse 1

9 Werkzeugträger

10 Universalmesser mit Messerschutz

11 Rührbesen

12 Metall-Knethaken

13 Scheibenträger

14 Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

15 Wende-Raspelscheibe – grob/fein

16 Pommes frites-Scheibe *

17 Zitruspresse *

a) Siebkorb

b) Auspresskegel

18 Würfelschneider mit Antriebsachse *

a) Antriebsachse 2

b) Grundträger

c) Verschlussklammer

d) Messereinsatz

e) Schneidscheibe

f) Messerabdeckung

g) Schneidgitter-Reiniger

19 Universalzerkleinerer *

a) Becher mit Antrieb

b) Deckel

20 Mixer

a) Mixbecher mit Antrieb

b) Deckel

c) Nachfüllöffnung

d) Trichter

21 Zubehörtasche *

* Nicht bei allen Modellen.

Bedienen

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



Achtung!

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter (1) ein- und ausschalten. Ein Ausschalten durch Öffnen des Deckels (6, 19b, 20b) führt zu Schäden am Gerät.



Wichtig!

Schüssel (5), Deckel/Becher des Universalzerkleinerers (19) und Mixbecher (20a) sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet!

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Kabelfach herausziehen.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.



Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Universalmesser (10)

zum Zerkleinern und Hacken.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffhand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

Rührbesen (11)

für Sahne, Eischnee und leichte Teige. Nicht geeignet für feste Zutaten.



Vor der Verwendung Rührbesen montieren.

- Rührbesen in Getriebegehäuse stecken und einrasten lassen (Bild **B**-5b).

Bild **B**

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Universalmesser einsetzen:
 - Antriebsachse 1 bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
 - Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
 - Universalmesser auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.
- Rührbesen einsetzen:
 - Antriebsachse 1 in die Schüssel einsetzen.
 - Rührbesen mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.



Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Flüssigkeiten durch den Stopfer nachfüllen. Stopfereinsatz kann als Messbecher benutzt werden.

Metal-Knethaken (12)

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



Bild **C**

- Antriebsachse 2 für den Würfelschneider auf den Antrieb am Grundgerät setzen.
- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

- Metall-Knethaken auf Antriebsachse setzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Flüssigkeiten durch den Stopfer nachfüllen. Stopfereinsatz kann als Messbecher benutzt werden.

Zerkleinerungs-Scheiben



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn (14)



zum Schneiden von Obst und Gemüse.
Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob/fein (15)



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).
Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite raspeln.

Pommes frites-Scheibe (16)

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



Hinweis:

Pommes frites-Scheibe mit dem Messer nach oben auflegen.

Scheiben, geeignet für weitere Zwecke, sind im Fachhandel erhältlich (siehe Kapitel „Sonderzubehör“).

Bild D

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse 1 in die Schüssel einsetzen.
- Scheibe aus der Schutzhülle nehmen.
- Scheibe auf Scheibenträger auflegen. Gewünschte Schneid-/ Raspelseite nach oben wenden. Scheibe so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Scheibenträger in die Öffnungen der Scheiben greifen.
Scheibe muss **auf** den seitlichen Zapfen des Scheibenträgers **aufliegen**.
- Scheibenträger mit leichter Drehung auf die Antriebsachse aufsetzen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen. Dazu Stopfereinsatz entnehmen.


Achtung!

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

Hinweis zur Zerkleinerung von Schokolade:

Schokolade **vor dem Einschalten** einfüllen und mit dem Stopfer abdecken. Nach dem Einschalten mit dem Stopfer nachschieben.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
 - Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen.
 - Nach Reinigung des Universalmessers den Messerschutz anbringen.
 - Rührbesen von Antriebsachse abnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen. Rührbesen zur Reinigung zerlegen (Bild ). Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen.
 - Metall-Knethaken von der Antriebsachse nehmen.
 - Scheibenträger an den Aussparungen aus der Schüssel herausheben. Scheiben entnehmen. Antriebsachse aus Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Würfelschneider

Würfelschneider zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Würfelschneider greifen! Würfelschneider nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen.

Der Würfelschneider arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknopf in der Mitte greifen.



Achtung! Hinweise zur Anwendung!

Der Würfelschneider ist nur für das Schneiden von Kartoffeln (roh oder gekocht), Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bananen, Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi, Eiern, Weichkäse (z. B. Feta, Mozzarella), weichem Schnittkäse (z. B. Emmentaler,



Achtung! Hinweise zur Anwendung!

Gouda), weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella), gekochtem oder gebratenem, knochenlosem Geflügelfleisch geeignet. Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.


Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen. Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen.

Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Siemens-Electrogeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.



Wichtiger Hinweis

Bei der Arbeit mit dem Würfelschneider ist die mit dem Würfelschneider gelieferte Antriebsachse 2 zu verwenden (Bild -2).

Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend der zu schneidenden Lebensmittel wählen.

Niedrige Arbeitsgeschwindigkeit („min“):

gekochte Kartoffeln, Karotten und Eier; Weichkäse (Feta, Mozzarella); Gurken; Bananen; Erdbeeren; Melonen.

Mittlere Arbeitsgeschwindigkeit:

rohe Kartoffeln und Karotten, weiche Fleischwurst (z. B. Mortadella), weicher Schnittkäse (z. B. Emmentaler, Gouda); Paprika; Tomaten; Zwiebeln; Äpfel, Kiwi.



Achtung!

Bei der Arbeit mit dem Würfelschneider nie den Intervallbetrieb (Pulse) verwenden.

Wichtiger Hinweis:

- Lebensmittel dürfen keine Knochen, Kerne oder andere feste Bestandteile enthalten.
- Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

- Obst/Gemüse sollte nicht zu reif sein, da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.


Würfelschneider zusammenbauen

Bild

- Messereinsatz in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Schneidscheibe in den Grundträger einsetzen.
- Die 4 Verschlussklammern bis zum Einrasten hochdrücken.

Arbeiten mit dem Würfelschneider

Bild

- Antriebsachse 2 für den Würfelschneider auf den Antrieb am Grundgerät setzen.
- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Würfelschneider einsetzen.
Pfeil am Würfelschneider und Pfeil an Schüssel müssen übereinstimmen!
Würfelschneider muss vollständig auf der Antriebsachse sitzen! Bei Bedarf mit Hilfe der Messerabdeckung den Messereinsatz in richtige Position drehen (Bild -6).
- Messerabdeckung abnehmen.
- Deckel aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Stopfer und Stopfereinsatz einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Arbeitsstufe stellen.
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

Achtung!

Schüssel rechtzeitig entleeren:

- nach Verarbeiten von max. 500 Gramm,
- bevor die Würfel die Unterkante des Würfelschneiders erreicht haben.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messerabdeckung aufsetzen.
- Würfelschneider aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Antriebsachse abnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.

Mixer

zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/ Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

*Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.
Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen.*



Verbrühungsgefahr!

*Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.
Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.*

Achtung!

*Mixer kann beschädigt werden.
Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.*

Mixen

Achtung!

Zum Betrieb des Mixers muss der Mixerdeckel aufgesetzt und festgedreht sein.

Bild

- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 Gramm.

- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach dem Mixen

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

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

Zitruspresse

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.



Achtung!

Zitruspresse nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Bild

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse 1 in die Schüssel einsetzen.
- Siebkorb auf Antriebsachse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Netzstecker einstecken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.

Achtung!

Füllstand beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 1000 ml Fruchtsaft.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Zitruspresse gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Universalzerkleinerer

zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse.

Das Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Zucker, Mohn und Meerrettich ist nicht zulässig.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den Becher des Universalzerkleinerers greifen! Zum Entfernen der zerkleinerten Lebensmittel geeignete Hilfsmittel (z. B. Löffel) benutzen.

Universalzerkleinerer nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen.

Der Universalzerkleinerer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel.

Bild

- Becher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Becher einfüllen.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Bechers sitzen.
- Drehschalter auf Stufe **M** drehen und festhalten.
Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut.
Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe **M** kann schon ausreichen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

- Universalzerkleinerer umdrehen, die zerkleinerten Lebensmittel fallen in den Deckel.
- Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reste der zerkleinerten Lebensmittel mit geeignetem Hilfsmittel (z. B. Löffel) aus dem Becher entfernen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei!

Gründliche Reinigung gewährleistet eine lange Haltbarkeit.

Weitere Angaben können der Kurzanleitung entnommen werden.



Stromschlag-Gefahr!

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Tipps:

- Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Grundgerät reinigen

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

Schüssel mit Zubehör reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.



Wichtiger Hinweis

Alle Teile der Schüssel inkl. Zubehör (5–7) und die Werkzeuge (8–16; außer Getriebe des Rührbesens) sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Der Rührbesen kann zur Reinigung zerlegt werden.

Bild

- Besen vorsichtig von der Halterung abziehen und den Deckel abnehmen.
- Getriebe vorsichtig mit einer Bürste reinigen.
- Der Besen kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Nach der Reinigung zusammensetzen.

Würfelschneider reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Schneidscheibe nur am Kunststoffknopf in der Mitte greifen.

Der Grundträger (18b) ist spülmaschinenfest. Alle anderen Teile **nicht** in die Spülmaschine geben, Messer werden stumpf!

Zum Reinigen den Würfelschneider auseinanderbauen:

Bild

- Die 4 Verschlussklammern nach außen drücken und Schneidscheibe abnehmen.
- Messereinsatz aus dem Grundträger herausnehmen.
- Lebensmittelreste im Schneidgitter mit dem Schneidgitter-Reiniger entfernen.
- Grundträger in der Spülmaschine reinigen. Alle anderen Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Mixbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen!


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

Mixer zerlegen

Bild

- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung → **Bild -6**).

Zitruspresse reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Auspresskegel am besten sofort nach Gebrauch von allen Seiten unter fließendem Wasser abspülen. So trocknen Rückstände nicht an.

Universalzerkleinerer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Universalzerkleinerer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

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

Der Deckel ist spülmaschinenfest.

Becher mit Antrieb nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen! Zum Trocknen den Becher mit dem Antrieb nach oben abstellen.

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den Universalzerkleinerer geben. Universalzerkleinerer auf Grundgerät aufsetzen. Für wenige Sekunden auf Stufe **M** stellen. Universalzerkleinerer abnehmen. Wasser ausschütten und mit klarem Wasser ausspülen.

Aufbewahrung



Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen. Zum Aufbewahren des Universalmessers immer den Messerschutz aufsetzen.
- Kabel mit kurzen Schüben im Kabelfach verstauen.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.



Wichtiger Hinweis

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Grundgerät

Störung:

Gerät arbeitet nicht mehr.

Mögliche Ursache:

Das Gerät wurde überlastet (z. B. Werkzeug durch ein Lebensmittel blockiert) und die elektronische Sicherung hat ausgelöst.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Ursache der Überlastung beseitigen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Mögliche Ursache:

Es wurde versucht, Schüssel oder Mixer auf das eingeschaltete Gerät zu setzen.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel oder Mixer aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Schüssel/Deckel/Zubehör**Störung:**

Gerät läuft nicht an.

Mögliche Ursache:

Teile nicht richtig aufgesetzt.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Teile entsprechend den dazugehörigen Anweisungen dieser Anleitung aufsetzen.

**Wichtiger Hinweis**

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Kundendienstadressen am Ende dieser Hefte).

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

Pommes frites-Scheibe (MZ5PS01)

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Asia-Gemüse-Scheibe (MZ5JS01)

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Reibscheibe, mittelfein (MZ5RS02)

Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

Schneid-/Raspel-Wendescheibe (MZ5KP01)

Zum Reiben roher Kartoffeln, z. B. für Kartoffelpuffer/-rösti. Zum Schneiden von Obst und Gemüse in Scheiben.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

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

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

Garantiebedingungen

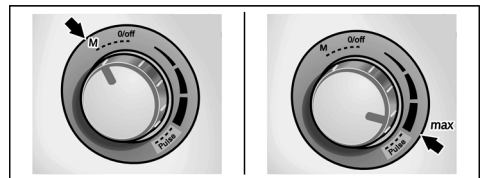
Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. 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.

Anwendungsempfehlungen**Universalmesser**

Zum Zerkleinern und Hacken.



Das Universalmesser wird in den Stufen **M** und **max** verwendet. Die Einschaltdauer richtet sich nach dem gewünschten Zerkleinerungsgrad.

**Kräuter (außer Schnittlauch), 10–50 g**

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

Knoblauch, max. 500 g

- Auf Stufe **M** zerkleinern.

Zwiebeln, max. 500 g

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

Gemüse oder Kartoffeln, roh, 100–500 g

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

Nüsse oder Mandeln, 100–500 g

- Auf Stufe **max** zerkleinern.

Hartkäse (z. B. Parmesan), 100–500 g

- Auf Stufe **max** zerkleinern.

Brötchen, hart, 1–6 Stück

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

Fleisch oder Leber, 100–500 g

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

Erdbeersorbet

(für 2–4 Personen)

250 g gefrorene Erdbeeren

100 g Puderzucker

150 ml Sahne

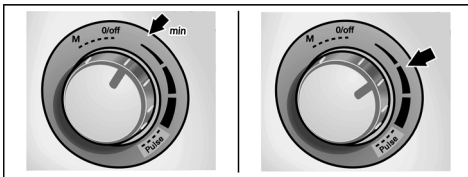
- Zutaten so lange auf Stufe **max** vermischen, bis ein cremiges Eis entsteht.

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

Metall-Knethaken

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

Der Knethaken wird in Stufe **min** und mit **mittlerer** Drehzahl verwendet.

**Nudelteig**

500 g Mehl

5 Eier

Öl nach Bedarf

- Zutaten (außer Öl) kurz auf Stufe **min** vermischen.
- Dann 2 bis 3 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem glatten, festen Teig kneten.
- Bei trockenem Teig etwas Öl zugeben.

Hefeteig

Hefeteig lässt sich je nach Verwendungszweck in drei Arten unterscheiden:

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

Wird ein Vorteil gewünscht:

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

Hefezopf**Grundrezept**

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

210–220 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

80 g Zucker

60 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

- Zutaten kurz auf Stufe **min** vermischen.
- Dann 1 bis 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Höchstmenge: 1,5 mal Grundrezept**Pizzateig****Grundrezept**

500 g Mehl

25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

4 EL Öl

250–300 ml warmes Wasser

- Zutaten kurz auf Stufe **min** vermischen.
- Dann 1 bis 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Höchstmenge: 1,5 mal Grundrezept**Mürbteig****Grundrezept**

250 g Mehl

125 g Margarine oder Butter (Raumtemperatur)

1 Ei

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

evtl. Backpulver

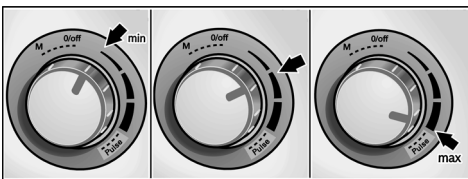
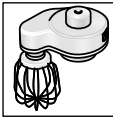
- Zutaten auf mittlerer Stufe kneten.
- Teig kalt stellen.
- Nach Bedarf weiterverarbeiten.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Rührbesen

Für Sahne, Eischnee und leichte Teige. Nicht geeignet für feste Zutaten (z. B. Butterstücke aus dem Kühlschrank).

Der Rührbesen wird in den Stufen **min** und **max** sowie mit **mittlerer** Drehzahl verwendet.



Eischnee, 2–6 Eiweiß

- Auf Stufe **max** schlagen.
- Unterheben von Eischnee auf Stufe **min**.

Schlagsahne, 200–500 g

- Auf mittlerer Stufe schlagen.
- Unterheben von Schlagsahne auf Stufe **min**.

Biskuitteig

Grundrezept (z. B. Springform Ø 26 cm)

3–4 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

- Zutaten 5 Minuten auf Stufe **max** schaumig schlagen.

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

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

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

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

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

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

Zerkleinerungsscheiben

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

Zum Schneiden von Obst und Gemüse.



Wende-Raspelscheibe – grob/fein

Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

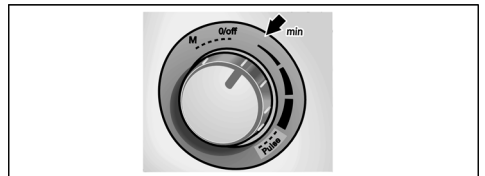


Pommes frites-Scheibe

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



Alle Zerkleinerungsscheiben werden auf Stufe **min** verwendet.



Rohkostsalat

(für 2–4 Personen)

4 Karotten

1 Kohlrabi

1 Apfel

1 Zucchini

1 Gurke

¼ Blumenkohl

100 g Frischkäse

Dressing:

100 g Joghurt

100 g saure Sahne

1 Knoblauchzehe

1 EL Ketchup

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Essig

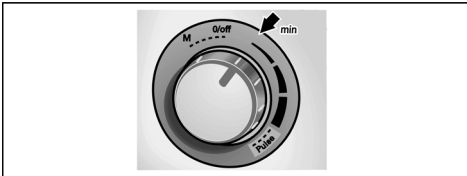
- Karotten mit einer groben Bürste unter fließendem Wasser putzen und mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Kohlrabi schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Apfel waschen und vierteln, mit der Raspel-Wendescheibe raspeln.
- Zucchini und Gurke waschen, der Länge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

Zitruspresse

Zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

Höchstmenge: 1000 g

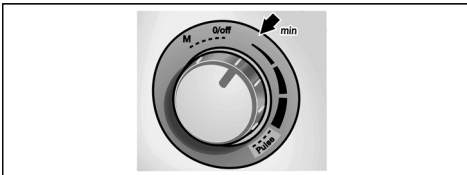
Die Zitruspresse wird auf Stufe **min** verwendet.



Würfelschneider

Zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform zur Verwendung in Salaten, Suppen, Saucen oder als Beilage.

Der Würfelschneider wird auf Stufe **min** verwendet.



Salat „Olivie“

(für ca. 4 Personen)

- 4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 2 gekochte Karotten
- 4 hartgekochte Eier
- 200 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch
- 1–2 Salzgurken oder marinierte Gurken
- 1–2 Salatgurke
- 300 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)
- Salz und Pfeffer
- 250 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten und die Eier in Würfel schneiden.
- Die Gurken und das Fleisch in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.

Salat „Vinaigrette“

(für ca. 4 Personen)

- 4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 500 g gekochte rote Beete
- 2 gekochte Karotten
- 2 Salzgurken
- 100 g Erbsen fein
- ½ Bund Lauch (ca. 50 g)
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Speiseöl

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Karotten, die rote Beete und den Lauch in Würfel schneiden.
- Die Salzgurken in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Speiseöl anrichten.

Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

- 150 g Schinken
- 3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 2 Salzgurken oder marinierte Gurken
- 1 gekochte Karotte
- Erbsen, eine halbe Dose
- Salz und Pfeffer

Dressing:

¼ Becher saure Sahne

¼ Glas Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Karotte in Würfel schneiden.
- Den Schinken und die Gurken in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.

Krabbensalat

(für ca. 4 Personen)

300 g gekochtes Fleisch

300 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln

200 g Salatgurke

Grüner Salat

50 g Krabbenfleisch

3 hartgekochte Eier

150 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, die Eier, die Gurken und das Krabbenfleisch in Würfel schneiden. Das gekochte Fleisch in Würfel schneiden.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.

Suppe „Okroshka“

(für 4–6 Personen)

Kwas, 2 Liter

300 g Kochwurst oder Hähnchenbrustfleisch

3–4 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

3–4 hartgekochte Eier

1 Bund Radieschen (8–10 Stück)

3 Salatgurken

½ Bund Lauch (ca. 50 g)

Petersilie und Dill

3 Esslöffel saure Sahne

Senf, Zucker

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln und die Eier in Würfel schneiden.
- Die Gurken, die Radieschen, die Wurst bzw. das Hähnchenbrustfleisch in Würfel schneiden.

- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

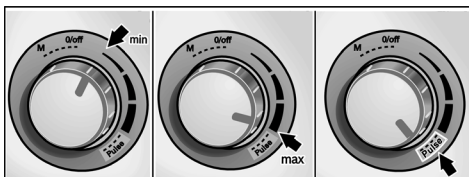
Mixer

zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen.



- Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten.
- Maximalmenge, flüssig = 1,5 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
- Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 g.

Der Mixer wird in den Stufen **min**, **max** sowie **Pulse** verwendet.

**Orangenmix Cocktail**

½ l Orangensaft (6 Orangen)

2–4 EL Zitronensaft (1 Zitrone)

300 g Aprikosen aus der Dose

10 Eiswürfel

4 TL Zucker oder Honig

- Orangen und Zitrone halbieren und mit der Zitruspresse auspressen.
- Saft, Aprikosen und Eiswürfel in den Mixer geben und ca. 30 Sekunden auf Stufe **Pulse** mischen.
- Mit Zucker und Honig abschmecken.
- Eiskalt servieren.

Schokoladen-Milch

(Höchstmenge)

100 g Schokolade

400 ml heiße Milch

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

Mayonnaise

Grundrezept

- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 180 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **min** vermischen.

- Gerät auf Stufe **max** schalten, das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: 2 mal Grundrezept

Sport-Getränk

- 270 g Honig (aus dem Kühlschrank, 5 °C)
- 5 g Zimt
- 230 g Milch

- Honig und Zimt in den Mixer geben und auf Stufe M mixen.

- Nach 5 Sekunden die Milch dazugeben und

Universalzerkleinerer




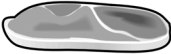









Zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse.

Das Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Zucker, Mohn und Meerrettich ist nicht zulässig.

Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut.

Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe M kann schon ausreichen.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	max
	 (2 cm)	100 g	8 s	max
		100 g	2 x	M
		10 g	2 x	M
		10 x	1 x	M

*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	19
Overview	21
Operation	21
Cleaning and servicing	26
Storage	27
Troubleshooting	28
Extra accessories	28
Instructions on disposal	28
Warranty conditions	28
Application examples	29

For your safety

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

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

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal amounts of food for the household. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, slicing and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.

Use the appliance with original accessories only.

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

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

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

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**) and the mains plug has been pulled out.

Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.

Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

Do not put fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs.

Take hold of cutting discs by the edge only.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.




Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. )

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

Base unit

1 Rotary switch

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

min/max = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.

Pulse = Switch position for intermittent operation at maximum speed. Recommended for making e.g. milkshakes in the blender.

2 Operating indicator

Lights up while the appliance is operating. Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

3 Drive

4 Cord store

Bowl with accessories

5 Bowl

6 Lid

7 a) Pusher

b) Pusher insert

Tools

8 Drive shaft 1

9 Tool holder

10 Universal blade with blade guard

11 Stirrer

12 Metal kneading hook

13 Disc holder

14 Reversible slicing disc – thick/thin

15 Reversible shredding disc – coarse/fine

16 Chipper disc *

17 Citrus press *

a) Strainer basket

b) Pressing cone

18 Dicer with drive shaft *

a) Drive shaft 2

b) Base holder

c) Catch

d) Blade insert

e) Slicing disc

f) Blade cover

g) Cutting grid cleaner

19 Universal cutter *

a) Jug with drive

b) Lid

20 Blender

a) Blender jug with drive

b) Lid

c) Refill opening

d) Funnel

21 Accessories bag *

* Not all models.

Operation

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.



Warning!

Use only the rotary switch (1) to switch the appliance on or off.

Switching off the appliance by opening the lid (6, 19b, 20b) will damage the appliance.

**Important!**

Bowl (5), lid/jug of the universal cutter (19) and blender jug (20a) are not suitable for use in the microwave!

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.

Bowl with accessories/tools**Risk of injury from the rotating tools!**

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.

Always use the pusher (7) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

**Warning!**

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade (10)

for cutting and chopping.

**Risk of injury from sharp blades!**

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

Stirrer (11)

for cream, beaten egg white and light dough. Not suitable for solid ingredients.



Before using, fit stirrer.

- Insert stirrer into drive housing and lock into position (Fig. B-5b).

Fig. B

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.

- Inserting universal blade:
 - Press the drive shaft 1 into the tool holder until it locks into position.
 - Insert tool holder into the bowl.
 - Place universal blade into the tool holder and let go.
- Inserting stirrer:
 - Insert drive shaft 1 into the bowl.
 - Attach stirrer with a slight rotation to the drive shaft.

**Warning!**

Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher. Pusher insert can be used as a measuring jug.

Metal kneading hook (12)

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

**Fig. C**

- Place drive shaft 2 for the dicer on the drive on the base unit.
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Metall-Knethaken auf Antriebsachse setzen.
- Add ingredients.
- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.

- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher. Pusher insert can be used as a measuring jug.

Cutting discs



Risk of injury from sharp blades!

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Reversible slicing disc – thick/thin (14)



for slicing fruit and vegetables.

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse/fine (15)



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only.

Chipper disc (16)



For slicing raw potatoes for chips.

Note:

Attach chipper disc with the blade face up.

Discs suitable for further purposes are available from dealers (see the chapter “Optional accessories”).

Fig. D

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft 1 into the bowl.
- Take disc out of the protective cover.
- Place disc on disc holder.
Turn required slicing/shredding side face up. Place disc onto the disc holder such that the drive couplings on the disc holder

grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc holder.

- Lightly rotating, attach disc holder to the drive shaft.



Risk of injury from sharp blades!

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when pushing down ingredients.

- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded. When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin sliced contents by using the pusher. To do this, remove pusher insert.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or shredded contents reach the disc holder.

Instructions for cutting chocolate:

Add chocolate **before switching** on the appliance and cover with the pusher. After switching on the appliance, push down with the pusher.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
 - Take the tool holder together with universal blade out of the bowl. Remove the tools from the tool holder. Take drive shaft out of bowl.
After cleaning the universal blade, attach the blade guard.
 - Remove stirrer from drive shaft.
Take drive shaft out of bowl.
Dismantle stirrer for cleaning (Fig. M).
 - Remove metal kneading hook from drive shaft.
 - Lift the disc holder on the recesses from the bowl. Take out discs.
Take drive shaft out of bowl.

- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Dicer

Dicer for cutting food into cube shapes.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

*Never place fingers in the attached dicer!
Do not remove/attach the dicer until the drive is at a standstill.
The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight.
When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.*




Warning! Application guidelines!

*The dicer is suitable only for dicing potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwis, eggs, soft cheese (e.g. Feta, Mozzarella), soft cheese slices (e.g. Emmentaler, Gouda), soft pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry. Food must not be frozen.
Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones.
Before processing boiled or fried meat, remove the bones.
If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged.
If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Siemens- Electrogeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage. Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.*



Important information

When working with the dicer, use the drive shaft 2 supplied with the dicer (Fig. -2).

Select operating speed according to the food to be diced.

Low operating speed („min“):

boiled potatoes, potatoes and eggs; soft cheese (Feta, Mozzarella); cucumbers; bananas; strawberries; melons.

Medium operating speed:

raw potatoes and carrots, soft pork sausage (e.g. Mortadella), soft sliced cheese (e.g. Emmental, Gouda); peppers; tomatoes; onions; apples; kiwis.



Warning!

When working with the dicer, never use intermittent operation (Pulse).

Important information:

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Food must not be frozen.
- Fruit/vegetables should not be too ripe, as the juice may escape.
- Leave cooked food to cool down before dicing it, as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher.


Assembling the dicer

Fig. 6

- Insert the blade insert into the base holder. Observe recesses!
- Insert the dicing disc into the base holder.
- Press up the 4 catches until they lock into position.

Working with the dicer

Fig. 6

- Place drive shaft 2 for the dicer on the drive on the base unit.
- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert the dicer.
The arrow on the dicer and the arrow on the bowl must be in alignment!
Dicer must be positioned fully on the drive shaft! If required, turn the blade insert into the correct position using the blade cover (Fig. -6).
- Remove the blade cover.

- Attach lid (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert pusher and pusher insert.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

Warning!

Empty the bowl without delay:

- after processing 500 g,
- before the cubes have reached the lower edge of the dicer.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Attach the blade cover.
- Take dicer out of the bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove the drive shaft.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.

Blender

for blending liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove the blender until the drive is at a standstill.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

Blending

Warning!

To operate the blender, the blender lid must be attached and screwed on tightly.

Fig. H

- Attach the blender jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients. Maximum capacity, liquid = 1.5 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres). Optimal processing capacity, solids = 80 g.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

After blending

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use, see "Cleaning and servicing".

Citrus press

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.



Warning!

The citrus press must be completely assembled before use.

Fig. K

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft 1 into the bowl.

- Attach the strainer basket to the drive shaft (arrow on citrus press on dot on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- Insert the mains plug.
- To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!

Check the level. Maximum processing quantity: 1000 ml fruit juice.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the citrus press in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Universal cutter

for cutting smaller quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

It is not permitted to cut coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds and horseradish.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the jug of the universal cutter! Remove the chopped food using a suitable implement (e.g. spoon).

Do not remove universal cutter until the drive is at a standstill.

The universal cutter will not work until the lid has been screwed on tightly.

Fig. 1

- Attach the jug (match arrow on the jug on the dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add food, which is to be cut, in the jug.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the jug.
- Turn rotary switch to setting **M** and hold. The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut. In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief “tap” on setting **M** may be adequate.

After using the appliance

- Release rotary switch.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter in a anti-clockwise direction and remove.
- Turn universal cutter over, the chopped food falls into the lid.
- Rotate jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance! Thorough cleaning guarantees a long service life.

Further information can be found in the quick reference guide.



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Tips:

- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured, by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.
- If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

Cleaning the base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

**Important information**

All parts of the bowl, including accessories (5–7) and the tools (8–16), except the gears of the stirrer, are dishwasher-proof.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

The stirrer can be taken apart for cleaning.

Fig. 14

- Carefully remove whisk from the holder and remove the lid.
- Carefully clean gears with a brush.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Assemble after cleaning.

Cleaning the dicer**Risk of injury from sharp blades!**

When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.

The base holder (18b) is dishwasher-proof. Do **not** clean any other parts in the dishwasher, the blades will become blunt! Before cleaning the dicer, disassemble it:

Fig. 15

- Press out the 4 catches and remove the slicing disc.
- Take blade insert out of the base holder.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.
- Clean base holder in the dishwasher. Pre-rinse all other parts under running water. Clean parts with a brush.

Cleaning the blender**Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

It is recommended to clean the blender immediately after use.

This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean blade insert in the dishwasher, but under running water. Do not leave in water!

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on at setting **M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart**Fig. 16**

- Upon the wings, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. The blade insert is released.

- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position → **Fig. 16-6**).

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-proof. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water. Doing so prevents residue from drying on.

Cleaning the universal cutter**Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch universal cutter blade with bare hands. Clean them with a brush.

It is recommended to clean the universal cutter immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).

The lid is dishwasher-proof.

Do not clean jug and drive in the dishwasher, but under running water using a brush. Do not leave in water!

To dry, place the jug and drive face up.

Tip: Pour a little water and washing-up liquid in the universal cutter. Place universal cutter on base unit. Switch on at setting **M** for several seconds. Remove the universal cutter. Pour out the water and rinse with clean water.

Storage



Risk of injury!

When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

Fig. N

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
Always store the universal blade with the blade guard attached.
- Stow the cable by pushing it carefully into the cord store.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.



Important information

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

Base unit

Fault:

Appliance does not work.

Possible cause:

The appliance was overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:

An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance on again.

Bowl/lid/accessories

Fault:

Appliance does not start.

Possible cause:

Parts not correctly attached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach parts according to the appropriate instructions in this manual.



Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service (see customer service addresses at the end of this booklet).

Extra accessories

(available from a specialist outlet if not included with the appliance)

Chipper disc (MZ5PS01)

For slicing raw potatoes for chips.

Asiatic vegetables disc (MZ5JS01)

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Grating disc, medium-fine (MZ5RS02)

For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Reversible slicing/shredding disc (MZ5KP01)

For grating raw potatoes, e.g. for potato fritters and rostis. For slicing fruit and vegetables into slices.

Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way

for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

Warranty conditions

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

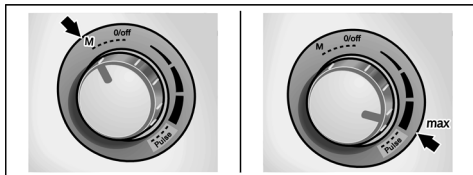
Application examples

Universal blade

For cutting and chopping.



The universal blade has to be used at setting **M** and **max**. The working duration depends on the required degree of cutting.



Herbs (except chives), 10–50g

- Cut up in a dry bowl at setting **max**.

Garlic, max. 500 g

- Cut up at setting **M**.

Onions, max. 500 g

- Quarter the onions.
- Cut up at setting **M**.

Vegetables or potatoes, raw, 100–500 g

- Cut the vegetables/potatoes into pieces.
- Cut up several times for 2 seconds each at setting **M**.

Nuts or almonds 100–500 g

- Cut up at setting **max**.

Hard cheese (e.g. Parmesan) 100–500 g

- Cut up at setting **max**.

Bread rolls, hard 1–6

- Quarter the bread rolls.
- Cut up at setting **max**.

Meat or liver 100–500 g

- Remove gristle, bone, skin and sinew from the meat.
- Cut the meat into pieces.
- Cut up at setting **max**.
- Process the meat with herbs for sausage meat, stuffing and pâté.

Strawberry sorbet

(serves 2–4 persons)

250 g frozen strawberries

100 g icing sugar

150 ml cream

- Mix ingredients at setting **max** until a creamy ice forms.

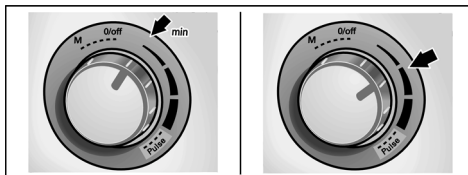
Tip: This recipe can be used to make sorbet from other fruits, e.g. raspberries, bilberries and blackcurrants.

Metal kneading hook

For kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).



The kneading hook has to be used at setting **min** and **medium** speed.



Pasta dough

500 g flour

5 eggs

Oil, as required

- Knead ingredients (except oil) for a short time at setting **min**.
- Then knead for 2–3 minutes on medium setting to a smooth, firm dough.
- If the dough is dry, add a little oil.

Yeast dough

According to what it is to be used for, there are three different types of yeast dough.

- Light yeast dough e. g. for doughnuts
- Medium yeast dough e. g. for plaited buns and bread
- Heavy yeast dough for sheet-baked cakes, fruit cakes and (fruit) crumbles.

To prepare basic dough:

- Process 150 ml of warm fluid (milk or water), crumbled yeast, a pinch of sugar and 100 g of flour at setting **min** with the kneading hook.
- Allow basic dough to rise.
- Process the remaining ingredients as stated in the recipe.

Plaited bun

Basic recipe

500 g flour

25 g yeast or 1 packet dried yeast

210–220 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

80 g sugar

60 g melted, cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Knead ingredients briefly at setting **min**.
- Then knead for 1–2 minutes on medium setting.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

500 g flour
25 g yeast or 1 packet dried yeast
1 tsp. sugar, 1 pinch of salt
4 tsb. oil
250–300 ml warm water

- Knead ingredients briefly at setting **min**.
- Then knead for 1–2 minutes on medium setting.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

250 g flour
125 g Margarine or butter (room temperature)
1 egg
125 g sugar
1 pinch of salt
Few drops of vanilla essence
Baking powder if required

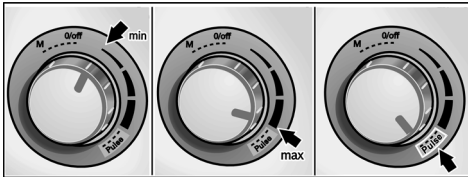
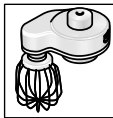
- Knead ingredients briefly on medium setting.
- Leave pastry dough to stand in a cool environment.
- Process further if required.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Stirrer

For cream, beaten egg white and light dough. Not suitable for solid ingredients (e.g. pieces of butter from the refrigerator).

The stirrer has to be used at settings **min**, **max** and at **medium** speed.



Beaten egg white, 2–6 egg whites

- Beat at setting **max**.
- Fold in beaten egg white at setting **min**.

Whipped cream, 200–500 g

- Beat at medium setting.
- Fold in whipped cream at setting **min**.

Sponge mixture

Basic recipe (e.g. Ø 26cm sponge form tin)

3–4 eggs
3–4 tbs. hot water
150 g sugar
1 packet of vanilla sugar

- Beat ingredients for 5 minutes at setting **max** until frothy.

150 g flour
50 g cornflour
1 tsp. baking powder

- Mix flour, cornflour and baking powder.
- Switch appliance to setting **min** and add the flour mixture through the feed tube.
- Do not mix for longer than 1 minute.

Maximum quantity: = basic recipe

Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs
125 g sugar

- Beat eggs and sugar for 5 minutes at setting **max** until frothy.

125 g ground hazelnuts
50 g breadcrumbs

- Switch appliance to setting **min**, add hazelnuts and breadcrumbs through the feed tube.
- Mix only briefly.

Maximum quantity: = basic recipe

Cutting discs

Reversible slicing disc – thick/thin



For slicing fruit and vegetables.

Reversible shredding disc – coarse/fine



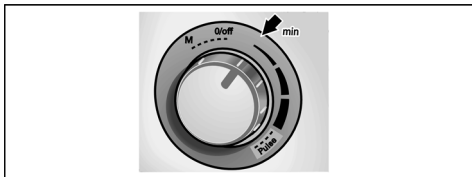
For shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Chipper disc

For slicing raw potatoes for chips.



All cutting discs has to be used at setting **min**.



Raw vegetable salad

(serves 2–4 persons)

4 carrots
1 kohlrabi
1 apple
1 courgette
1 cucumber
¼ cauliflower
100 g fresh cheese

Dressing:

100 g yoghurt
100 g sour cream
1 garlic clove
1 tbs. ketchup
1 pinch of salt
1 pinch of sugar
3 tbs. vinegar

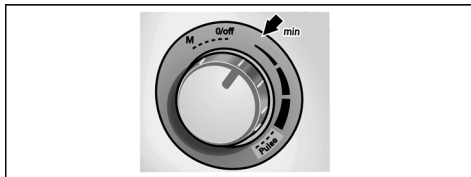
- Clean the carrots under running water with a coarse brush and shred with the shredding reversible disc.
- Peel the kohlrabi, cut into thick slices and shred with the shredding reversible disc.
- Wash and quarter the apple, shred with the reversible shredding disc.
- Wash courgette and cucumber, cut lengthways and slice using the reversible slicing disc.
- Wash the cauliflower and divide into small florets.
- Process the ingredients for the dressing in the blender and dress the salad.
- Arrange the salad on plates and sprinkle the fresh cheese over.

Citrus press

For pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

Maximum quantity: 1000 g

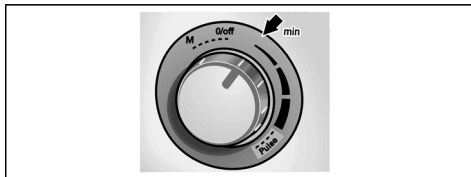
Citrus press has to be used at setting **min**.



Dicer

To dice food into cube shapes for use in salads, soups, sauces or as a side dish.

The dicer has to be used at setting **min**.



“Olivie” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes
2 boiled carrots
4 hard-boiled eggs
200 g cooked chicken breast
1–2 pickled gherkins or marinated cucumbers
1–2 cucumbers
300 g green peas (1 small tin)
Salt and pepper
250 g mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots and the eggs.
- Dice the cucumbers and the meat.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.

“Vinaigrette” salad

(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

500 g boiled beetroot

2 boiled carrots

2 pickled gherkins

100 g green peas

½ leek (approx. 50 g)

Salt and pepper

100 ml cooking oil

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots, the beetroot and the leek.
- Dice the pickled gherkins.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with cooking oil.

“Stolichny” salad

(serves 2 persons)

150 g ham

3 boiled, cooled potatoes

2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1 boiled carrot

Peas, half a can

Salt and pepper

Dressing:

¼ carton of sour cream

¼ glass mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the carrot.
- Dice the ham and the cucumbers.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.

Crab salad

(for approx. 4 persons)

300 g cooked meat

300 g boiled, cooled potatoes

200 g cucumbers

Green salad

50 g crab meat

3 hard-boiled eggs

150 g mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the eggs, the cucumbers and the crab meat. Dice the cooked meat.

- Finely chop the green salad.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with mayonnaise.

“Okroshka” soup

(serves 4–6 persons)

Kvass, 2 litres

300 g cooked sausage or chicken breast

3–4 boiled, cooled potatoes

3–4 hard-boiled eggs

1 bunch of radishes (8–10)

3 cucumbers

½ leek (approx. 50 g)

Parsley and dill

3 tbs. sour cream

mustard, sugar

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the eggs.
- Dice the cucumbers, the radishes, the sausage or the chicken breast.
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.

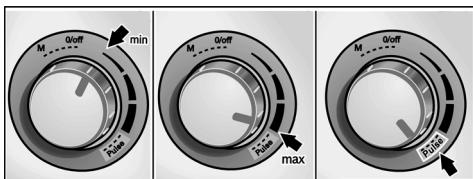
Blender

for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.



- Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes).
- Maximum capacity, liquid = 1,5 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
- Optimum processing quantity, solids = 80 g.

The blender has to be used at setting **min**, **max** and **Pulse**.

**Orange mix cocktail**

½ l orange juice (6 oranges)

2–4 tbs. lemon juice (1 lemon)

300g canned apricots

10 ice cubes

4 tsp. sugar or honey

- Cut the oranges and lemon into halves and press out juice with the citrus press.
- Add juice, apricots and ice cubes to the blender and blend for 30 minutes at setting **Pulse**.
- Add sugar and honey to taste.
- Serve ice cold.

Chocolate-milk

(Maximum quantity)

100 g chocolate
400 ml hot milk

- Cut up the chocolate at setting **Pulse**.
- Add hot milk and blend.

Mayonnaise

Basic recipe

1 egg
1 tsp. mustard
1 tbs. vinegar or lemon juice
1 pinch of salt

1 pinch of sugar

180 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting **min**.
- Switch appliance to setting **max**, slowly pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Sports drink

270 g honey (from refrigerator, 5 °C)

5 g cinnamon

230 g milk

- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting M.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.

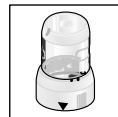
Universal cutter





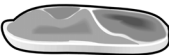










For cutting fairly small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

It is not permitted to cut coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds and horseradish.

The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut.

In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief "tap" on setting M may be adequate.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	max
	 (2 cm)	100 g	8 s	max
		100 g	2 x	M
		10 g	2 x	M
		10 x 	1 x	M

Subject to alterations.

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	34
Genel bakış	36
Kullanılması	37
Cihazın temizlenmesi ve bakımı	43
Muhafaza edilmesi	44
Arıza durumunda yardım	45
Özel aksesuarlar	45
Giderme bilgileri	45
Garanti koşulları	46
Kullanım örnekleri	48

Kendi güvenliğiniz için

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

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları (bakınız "Kullanım örnekleri") aşmayınız!

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz. Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

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

▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Çihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Sadece elektrik kablosunda ve cihazda herhangi bir hasar yoksa kullanınız.

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

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

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

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

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

Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0/off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.

Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız!
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat: Dönen bıçaklar.



Dikkat: Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir.

Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim 0**).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

Ana cihaz

1 Döner şalter

0/off = Stop

M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.

min/max (asg./azm.) = Çalışma hızı, düşük devir sayısından yüksek devir sayısına kadar kademesiz ayarlanabilir.

Pulse = en yüksek devir sayısında fasıllı çalışma için şalter konumu. Örneğin mikserle milkshake yapmak için önerilir.

2 İşletme göstergesi

Cihaz çalıştığı zaman yanar.

Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm "Arıza durumunda yardım".

3 Tahrik sistemi

4 Kablo gözü

Kap ve aksesuarlar

5 Kap

6 Kapak

7 a) Tıkaç

b) Tıkaç parçası

Aletler

8 Tahrik eksen 1

9 Alet tutucu

10 Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak

11 Karıştırma teli

12 Metal yoğurma kancası

13 Disk mesnedi

14 Çevrilebilen kesme diski – kalın/ince

15 Çevrilebilen raspalama diski – kaba/ince

16 Patates kızartması diski *

17 Narenciye sıkma ünitesi *

- a) Süzme sepeti
- b) Sıkma konisi

18 Tahrik eksenli küp kesici *

- a) Tahrik eksenli 2
- b) Ana mesnet
- c) Kilitleme mandalları
- d) Bıçak ünitesi
- e) Kesme diski
- f) Bıçak kapağı
- g) Kesme ızgarası temizleyici

19 Genel doğrayıcı *

- a) Tahrikli kap
- b) Kapak

20 Mikser

- a) Tahrikli karıştırma kabı
- b) Kapak
- c) Malzeme ilave etme veya doldurma ağız
- d) Huni

21 Aksesuar çantası *

* Bütün modellerde yoktur.

Cihazın kullanılması

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

**Dikkat!**

Cihazı sadece döner şalter (1) ile açınız ve kapatınız. Cihazın kapak açılarak durdurulması (6, 19b, 20b), cihazın hasar görmesine neden olur.

**Önemli!**

Kap (5), üniversal doğrayıcının kapağı/ kabı (19) ve karıştırma kabı (20a) mikro-dalga fırında kullanılmaya elverişli değildir!

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar, kablo gözünden çekip dışarı çıkarınız.

Kap ve aksesuarlar/aletler**Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı (7) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

**Dikkat!**

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

Üniversal bıçak (10)

doğrama ve kıyma için.

**Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz. Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.

Karıştırma teli (11)

Kaymak, kremşanti ve hafif hamurlar için kullanılır.

Katı malzemeler için uygun değildir.



Çırpma telini, kullanmadan evvel cihaza takınız.

- Çırpma telini ana cihaza takınız ve yerine tam oturmasını sağlayınız (Resim E-5b).

Resim E

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.

- Üniwersal bıçağı takınız.
 - Tahrik eksenini 1 yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
 - Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
 - Üniwersal bıçağı alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.
- Çırpma telini takınız:
 - Tahrik eksenini 1 kabın içine yerleştiriniz.
 - Çırpma telini hafif çevirerek tahrik eksenini üzerine takınız.



Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri mikserle doldurunuz.
- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

Metal yoğurma kancası (12)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranma-ması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.



Resim 12

- Küp kesicinin tahrik 2 eksenini, ana cihazdaki tahrike takınız.
- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Metal yoğurma kancası tahrik eksenini üzerine takınız.
- Malzemeleri mikserle doldurunuz.

- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

Doğrama diskleri



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!

Çevrilebilen kesme disk – kalın/ince (14)



Meyve ve sebze kesmek için kullanılır. Çevrilebilen kesme diskini üzerindeki tanım: Kalın kesme tarafı için "1" İnce kesme tarafı için "3"

Dikkat!

Çevrilebilen kesme diskini, sert peynir, ekmeği, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişirilmiş, dağılmadan pişen türden patatesleri sadece soğukken kesiniz.

Çevrilebilen rendeleme disk – kaba/ince (15)



Sert peynir (örn. parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

Çevrilebilen raspalama diskini üzerindeki tanım:

Kaba rendeleme tarafı için "2"
İnce rendeleme tarafı için "4"

Dikkat!

Çevrilebilen raspalama diskini, fındık türlerini rasplamak için uygun değildir. Yumuşak peyniri sadece kaba taraf ile rasplayınız.

Patates kızartması diski (16)

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.



Bilgi:

Patates kızartması diskini bıçak ile yukarıya doğru itiniz.

Diğer kullanımlar için de elverişli diskleri, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz (özel aksesuarlar bölümüne bakınız).

Resim D

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini 1 kabın içine yerleştiriniz.
- Diski, koruyucu mahfazasından çıkartınız.
- Diski disk mesnedine takınız. İsteddiğiniz kesme/rendeleme tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk tutucunun kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde takınız. Disk, disk tutucunun yan uçları **üzerine oturmaldır**.
- Disk tutucuyu hafif çevirerek tahrik eksenini üzerine takınız.



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkaçı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz. Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağız üzerinden doldurunuz.

- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Bunun için tıkaç parçasını çıkartınız.

Dikkat!

Kabı, kesilen veya rendelenen malzeme disk tutucuya kadar yükselmeden, yani kap dolmadan önce boşaltınız.

Çikolatanın doğranması için bilgi

Çikolatayı **çalıştırmaya başlamadan evvel** doldurunuz ve üzerini tıkaç ile örtünüz. Çalıştırmaya başladıktan sonra tıkaç ile içeriye doğru itiniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
 - Alet mesnedini ile birlikte üniversal bıçak kaptan çıkartınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız. Üniversal bıçağı temizledikten sonra, üzerine bıçak koruyucu parçasını takınız.
 - Çırpma telini tahrik ekseninden çıkartınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız. Çırpma telini, temizlemek için parçalarına ayırınız (Resim M).
 - Metal yoğurma kancası tahrik ekseninden çıkartınız.
 - Disk tutucuyu, öngörölmüş yuvalar üzerinden tutarak kabın içinden yukarı kaldırınız. Diskleri çıkarınız. Tahrik ekseninin kaptan çıkartınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Küp kesici

Besinleri küp şeklinde kesmek için, küp kesici.



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle cihaz üzerine takılmış küp kesicinin içine elinizi sokmayınız!

Küp kesiciyi sadece tahrik sistemi duruyorken çıkarınız/takınız.

Küp kesici sadece sıkıca çevrilip kapatılmış kapak ile çalışır.

Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, kesme diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.



Dikkat! Kullanma bilgileri!

Küp kesici sadece patates (çiğ veya pişmiş), havuç, salatalık, domates, biber, soğan, muz, elma, armut, çilek, kavun-karpuz, kivi, yumurta, yumuşak peynir (örn. Feta, Mozzarella), yumuşak dilim peynir (örn. Emmentaler, Gouda), yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), pişmiş veya kızartılmış ve kemiksiz kanatlı kümes hayvanı eti için kullanılmaya elverişlidir. Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

Çekirdekli meyveler (elma, şeftali vs.) işlenmeden önce, çekirdekler çıkarılmalıdır. Pişmiş veya kızartılmış et işlenmeden önce, kemikler çıkarılmalıdır.

Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması, küp kesicinin, kesme izgarasının ve dönen bıçağın zarar görmesine neden olur.

Küp kesici amacına aykırı kullanılırsa, yapısı değiştirilirse veya gerektiği gibi kullanılmazsa, muhtemel hasarlardan Siemens-Electrogeräte GmbH firması sorumlu tutulamaz.

İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez (örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar).



Önemli not

Küp kesici ile çalışırken, küp kesici ile birlikte teslim edilen tahrik eksenini 2 kullanılmalıdır (Resim 2-2).

Çalışma hızı, kesilecek besine göre seçilmelidir.

Düşük çalışma hızı ("min"):

Pişmiş patates, havuç ve yumurta; yumuşak peynir (Feta, Mozzarella); salatalık; muz; çilek; kavun-karpuz.

Orta çalışma hızı:

Çiğ patates ve havuç, yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella), yumuşak dilim peynir (örn. Emmentaler, Gouda); biber; domates; soğan; elma, kivi.



Dikkat!

Küp kesici ile çalışırken asla fasıllı çalışma modunu (darbe) kullanmayınız.

Önemli bilgiler:

- Besinlerde kemik, çekirdek veya başka sert parça olmamalıdır.
- Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.
- Meyve/sebze çok fazla olgunlaşmış olmamalıdır, aksi halde suyu akabilir.
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur.
- Cihazın içine besin iterken, tıkaçta daha fazla veya daha az basınç uygulanarak, küplerin uzunluğunu etkileyebilirsiniz.

Küp kesicinin toplanıp monte edilmesi Resim 2

- Bıçak takımını ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz!
- Kesme diskini ana mesnede yerleştiriniz.
- 4 kilitleme mandalını, yerine oturuncaya kadar yukarı bastırınız.

Küp kesici ile çalışılması Resim 2

- Küp kesicinin tahrik 2 eksenini, ana cihazdaki tahrike takınız.
- Kabı yerine takınız (kabin üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.

- K p kesiciyi yerleştiriniz. K p kesicideki ok ve kaptaki ok birbirine denk gelmelidir! K p kesici, tahrik eksenin üzerine tam yerleşmelidir! Gerektiğinde, bıçak kapağı ile bıçağı doğru konuma çeviriniz (Resim 6-6).
- Bıçak kapağını çıkartınız.
- Kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Tıkacı ve tıkaç parçasını takınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istenen çalışma kademesine ayarlayınız.
- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Eğer gerekirse, besinleri önce doğrayıp k  t lünüz.

Dikkat!

Kabı zamanında boşaltınız:

- Azm. 500 g malzeme işledikten sonra,
- küpler k p kesicinin alt kenarına ulaşmadan önce.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkartınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- Bıçak kapağını takınız.
- K p kesiciyi kabın içinden çıkartınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- Tahrik eksenini çıkartınız.
- Kesme ızgarasındaki besin artıklarını, kesme ızgarası temizleyicisi ile gideriniz.

Mikser

sıvı veyarı-katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin p re haline getirilmesi için.



Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolay yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser ekinizi sokmayınız!

Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmif durumda çalışır. Mikseri sadece, tahrik çalışmıyorken çıkartınız.



Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (k p buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikser ile çalışılması

Dikkat!

Mikserin  alıştırılması için, mikser kapağı takılmış ve çevrilip kilitlenmif olmalıdır.

Resim 6

- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri mikser ekinize doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,5 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre). İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Mikser kapatıldıktan sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Narenciye sıkma ünitesi

Örn. portakal, greyfurt, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.



Dikkat!

Narenciye presini sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Resim 13

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini 1 kabın içine yerleştiriniz.
- Süzme sepetini tahrik eksenine takınız (narenciye presi üzerindeki ok işareti kabın üzerindeki oka bakmalı) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ilgili meyveyi huni şeklindeki meyve suyu sıkma ünitesinin üzerine bastırınız.

Dikkat!

Meyve suyu dolma seviyesine dikkat ediniz. İşlenebilecek azami miktar: 1000 ml meyve suyu.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Narenciye presini saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Genel doğrayıcı

az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebzenin doğranması için.

Kahve çekirdekleri, tane karabiber, şeker, haşhaş ve kara turpların doğranması uygun değildir.



Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal doğrayıcının içine elinizi asla sokmayınız. Doğranmış gıda maddelerini almak için uygun bir yardımcı alet (örneğin kaşık) kullanınız.

Üniversal doğrayıcıyı sadece cihaz duruyorken çıkarınız.

Üniversal doğrayıcı sadece takılarak kilitlenmiş kapak ile çalışır.

Resim 14

- Karıştırma kabını takınız (kap üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Doğranacak gıda maddelerini bardağa doldurunuz.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kaptaki yuvaya girip oturmalıdır.

- Döner şalteri **M** kademesine çeviriniz ve tutunuz. Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir. İstenilen doğrama sonucuna otsu baharatlarda çok kısa bir süre sonra erişilebilir. **M** kademesine kısa bir "dokunma" yeterli olabilir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri bırakınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Üniversal doğrayıcıyı çeviriniz, doğranmış gıda maddeleri kapağa düşecektir.
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Doğranmış gıda maddelerinin artıklarını uygun bir yardımcı alet (örneğin kaşık) ile alınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur!

İtinalı bir temizlik, uzun süreli bir dayanıklılık sağlar.

İlave bilgiler kısa kullanma kılavuzunda bulunmaktadır.



Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Yararlı bilgiler:

- Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.
- Aksesuar çantasını ihtiyaca göre temizleyiniz. Çanta içindeki bakım ve koruma bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulaştırınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Üniversal bıçağı kullanılmadığınız zaman, daima bıçak koruyucu parçasında muhafaza ediniz.



Önemli not

Aksesuarlar da dahil olmak üzere kabin tüm parçaları (5-7) ve aletler (8-16, çırpma telinin dişlisi hariç), bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir! Karıştırma teli temizlenmek amacıyla parçalarına ayrılabilir.

Resim

- Teli takılı olduğu yerden dikkatlice çekerek çıkartınız ve kapağı alınız.
- Dişliyi bir fırça ile dikkatlice temizleyiniz.
- Tel bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Temizledikten sonra tekrar bir araya getiriniz.

Küp kesicinin temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/ toplanıp monte edilmesinde, kesme diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.

Ana mesnet (18b) bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Diğer tüm parçaları bulaşık makinesine yerleştirmeyiniz; bıçaklar körleşir! Küp kesiciyi temizlemek için, parçalarına ayırınız:

Resim G

- 4 kilitleme mandalını dışa doğru bastırınız ve kesme diskini çıkarınız.
- Bıçak ünitesini ana mesnetten dışarı çıkarınız.
- Kesme izgarasındaki besin artıklarını, kesme izgarası temizleyicisi ile gideriniz.
- Ana mesnedi bulaşık makinesinde yıkayıp temizleyiniz. Tüm diğer parçaları musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.

Mikserin temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız. Suyun içinde bırakmayınız!

Yararlı bilgi: Bunun için, ana cihaza takılı olan miksera biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

Resim H

- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Bıçak parçasını kanatlar üzerinden saatin çalışma yönünde çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerini örtecek konumda olsun (konum → **Resim H-6**).

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Üniversal doğrayıcının temizlenmesi



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal doğrayıcıya çıplak elle dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Üniversal doğrayıcı ile işiniz sona erdikten sonradograyıcıyı hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

Kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir. Tahrikli kabı bulaşık makinesinde değil, bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz. Suyun içinde bırakmayınız! Kabı kuruturken, tahrik yukarıya bakacak şekilde koyunuz.

Yararlı bilgi: Bulaşık deterjanı içeren az miktarda suyu üniversal doğrayıcıya koyunuz. Üniversal doğrayıcıyı ana cihazın üzerine takınız. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (Kademe **M**).

Üniversal doğrayıcıyı çıkarınız. Suyu boşaltınız ve temiz su ile durulayınız.

Muhafaza edilmesi



Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kullanılmadığı zaman, elektrik fişini prizden çekip çıkarınız.

Resim

- Aletleri ve doğrama disklerini aksesuar çantasına yerleştiriniz. Universal bıçağı her zaman bıçak koruma parçasına koyarak muhafaza ediniz.
- Kabloyu kablo bölmesine küçük itme hareketleri ile sokunuz.

Arıza durumunda yardım



Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.



Önemli not

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

Ana cihaz

Arıza:

Cihaz artık çalışmıyor.

Muhtemel nedeni:

Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu (örn. alet bir besin tarafından bloke edildi) ve elektronik sigorta devreye girdi.

Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aşırı yüklenme sebebinin gideriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Muhtemel nedeni:

Açık olan cihaza kap veya mikser takılmaya çalışıldı.

Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kabı veya mikseri takınız.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Kap/kapak/aksesuar

Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor.

Muhtemel nedeni:

Parçalar doğru takılmamış.

Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Parçaları, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takınız.



Önemli not

Eğer arıza bu şekilde giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise (bu kılavuzun sonundaki yetkili servislerin adreslerine bakınız) başvurunuz.

Özel aksesuarlar

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz.)

Kızartmalık patates kesme diski (MZ5PS01)

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.

Asya türü sebze diski (MZ5JS01)

Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Rendeleme diski, orta incelikte (MZ5RS02)

Çiğ patates, sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

Çevrilebilir kesme/raspalama diski (MZ5KP01)

Örn. rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelemekte kullanılır. Ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT 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 koşulları

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.

Örn. rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması için çiğ patates rendelemekte kullanılır. Ayrıca kalın dilimler şeklinde meyve ve sebze kesmek için kullanılır.

Değerli Müşterimiz,

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

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

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

İMZAŞI VE KAŞEŞI :

MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKAŞI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

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

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

ÜNVAŞI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKŞI :

TARİH/İMZA/KAŞE

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

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

GARANTİ ŞARTLARI

- 1-Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2-Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- 3-Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4-Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5-Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının 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	Narinceye Sıkacağı	88070	12.07.2010
Siemens	Elektrikli Saç Maşası	87129	14.07.2010
Siemens	Sarılı El Süpürgesi	85590	24.06.2010
Siemens	Kahve Değirmeni	86093	29.06.2010
Siemens	Blender	87015	13.07.2010
Siemens	Dilim Kesici	87165	13.07.2010
Siemens	Çay Makinası	87128	14.07.2010
Siemens	Saç Şekillendirme Seti	87363	16.07.2010
Siemens	Mikser	67734	08.04.2009
Siemens	El Blender	68144	17.04.2009
Siemens	Kıyma Makinası	74502	15.10.2009
Siemens	Katı Meyve Presi	75250	03.11.2009

BSH Ev Aletleri

Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye - İstanbul

Tel : 0216 528 90 00

Faks : 0216 528 91 88

Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88

Üretici Firma

BSH Bosch und Siemens

Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34 D-81739

München-Almanya

Tel : +49 (89) 45 90 01

Faks : +49 (89) 45 90 21 28

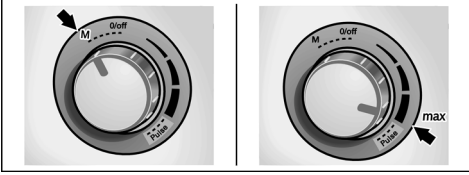
Kullanım örnekleri

Üniversal bıçak

doğrama ve kıyma için.



Üniversal bıçak, **M** ve **max** kademelerinde kullanılacaktır. Çalıştırma süresi, istenilen doğrama derecesine bağlıdır.



Otsu baharatlar (sibulet hariç), 10–50 g

- Kuru kap içinde Kademe **max** ile doğrayınız.

Sarımsak, azm. 500 g

- Kademe **M** ile doğrayınız.

Soğan, azm. 500 g

- Soğanları dörde bölünüz.
- Kademe **M** ile doğrayınız.

Sebze veya patates, çiğ, 100–500 g

- Sebze/patatesleri küçük parçalar kalinde kesiniz.
- Cihazı birkaç kez ikişer saniye sürecek şekilde kademe **M** de çalıştırarak, besinleri doğrayınız.

Findık veya badem, 100–500 g

- Kademe **max** ile doğrayınız.

Sert peynir (örn. parman), 100–500 g

- Kademe **max** ile doğrayınız.

Küçük kahvaltı ekmeği, sert, 1–6 adet

- Küçük kahvaltı ekmeğini dörde bölünüz.
- Kademe **max** ile doğrayınız.

Et veya çiğer, 100–500 g

- Eti kıkırdak, kemik, deri ve sinirlerden arındırınız.
- Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz.
- Kademe **max** ile doğrayınız.
- Etten hamur, dolma içi ve börekler için, eti baharatlar ve harcı ile birlikte işleyiniz.

Çilek kreması

(2–4 kişilik)

250 g dondurulmuş çilek

100 g pudra şekeri

150 ml krema

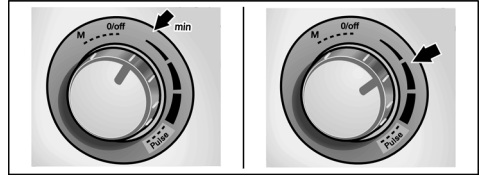
- Malzemeleri, krema şeklinde bir dondurma oluşuncaya kadar, **max** kademesinde karıştırınız.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre, ahududu, böğürtlen, bektası üzümü gibi başka dondurulmuş meyveler de şerbet şeklinde hazırlanabilir.

Metal yoğurma kancası

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranma-ması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

Yoğurma kancası **min** kademesinde **orta** devir sayısı ile kullanılacaktır.



Makarna hamuru

500 g un

5 yumurta

İhtiyaca göre likit yağ

- Malzemeleri (likit yağ hariç) **min** kademesinde kısaca karıştırınız.
- Sonra 2 ila 3 dakika orta kademe de yoğurunuz.
- Hamur kuru ise, biraz likit yağ ilave ediniz.

Mayalı hamur

Mayalı hamur, kullanılış amacına göre üç ture ayrılır:

- Hafif mayalı hamur, örn. lokma ve Berliner için
- Orta ağırlıkta mayalı hamur, örn. örgü şeklinde mayalı ekme ve normal ekme
- Ağır mayalı hamur, örn. tepside pasta, meyveli ve kıtır pasta

Bir on hamur isteniyorsa:

- 150 ml sıcak sıvı (sut veya su), ufalanmış maya, bir tutam şeker ve 100 g un, **min** kademe de yoğurma kancası ile işlenmelidir.
- On hamur mayalanmaya bırakılmalıdır.
- Geriye kalan malzemeler, tarifte bildiriliği gibi işlenmelidir.

Mayalı örgü kek

Ana tarif

- 500 g un
- 25 g maya veya 1 paket kuru maya
- 210-220 ml sıcak süt
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 80 g şeker
- 60 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ
- Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş

- Malzemeleri **min** kademesinde kısaca karıştırınız.
- Sonra 1 ila 2 dakika orta kademe de yoğurunuz.

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Pizza hamuru

Ana tarif

- 500 g un
- 25 g maya veya
- 1 paket kuru maya
- 1 kahve kaşığı şeker
- 1 tutam tuz
- 4 çorba kaşığı likit yağ
- 250-300 ml sıcak su

- Malzemeleri **min** kademesinde kısaca karıştırınız.
- Sonra 1 ila 2 dakika orta kademe de yoğurunuz.

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Gevrek hamur

Ana tarif

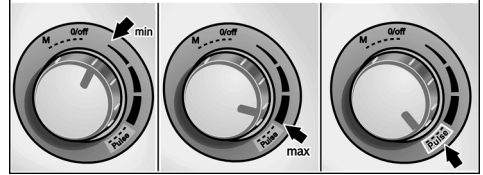
- 250 g un
- 125 g margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 yumurta
- 125 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket vanilya sekeri
- Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeler orta kademe de yoğurulmalıdır.
- Hamur soğuk tutulmalıdır.
- İhtiyaca göre işlemeye devam edilmelidir.

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Karıştırma teli

Kaymak, kremşanti ve hafif hamurlar için kullanılır. Katı malzemeler (örn. buzdolabından çıkarılan tereyağı parçaları) için uygun değildir. Çırpma teli **min** ve **max** kademesinde **orta** devir sayısı ile kullanılacaktır.



Yumurta akı, 2-6 yumurtanın akı

- **max** kademesinde çırpınız.
- Çırpılmış yumurta akını **min** kademesinde karıştırınız.

Kremşanti, 200-500 g

- Orta kademe de çırpınız.
- Çırpılmış kremayı **min** kademesinde karıştırınız.

Bisküvi hamuru

Temel tarif (örn. alabilen kasnak kalıp, 26 cm çapında)

- 3-4 yumurta
- 3-4 çorba kaşığı sıcak su
- 150 g şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- Malzemeleri 5 dakika **max** kademesinde köpürünceye kadar çırpınız.

150 g un

50 g nişasta

1 kahve kaşığı kabartma tozu

- Unu, nişastayı ve kabartma tozunu karıştırınız.
- Cihazı kademe **min** e alınız ve un karışımını ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz.
- 1 dakikadan fazla karıştırmayınız.

Azami miktar: Temel tarif.

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı

Ana tarif

- 2 yumurta
- 125 g şeker

- Yumurtaları ve şekeri 5 dakika **max** kademesinde köpürünceye kadar çırpınız.

125 g öğütülmüş fındık

50 g graten

- Cihazı **min** kademesinde açınız, fındıkları ve galeta ununu ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz.
- Sadece kısa bir süre karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarif.

Doğrama diskleri

Çevrilebilen kesme disk - kalın/ince

Meyve ve sebze kesmek için kullanılır.



Çevrilebilen raspalama disk - kaba/ince

Sert peynir (örn. parman), soğutulmuş çikolata ve fındık türleri rendelemek için kullanılır.

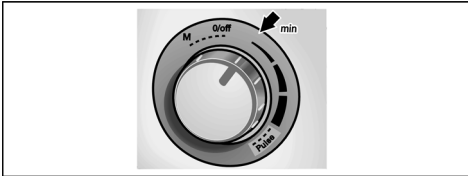


Patates kızartması disk

Patates kızartması için çiğ patates kesmek için kullanılır.



Tüm doğrama diskleri **min** kademesinde kullanılacaktır.



Çiğ sebze salata (2-4 kişilik)

4 havuç

1 alabaş

1 elma

1 kabak

1 salatalık

¼ karnabahar

100 g sürme peynir

Sos:

100 g yoğurt

100 g ekşi krema

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı keçap

1 tutam tuz

1 tutam şeker

3 çorba kaşığı sirke

- Havuçları kaba bir fırça ile musluktan akan su altında temizleyiniz ve döner rendeleme diskli ile rendeleyiniz.

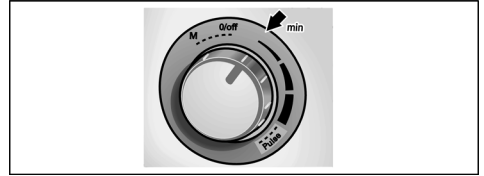
- Alabaşı soyunuz, kalın dilimler halinde kesin ve döner rendeleme diskli ile rendeleyiniz.
- Elmaları yıkayınız ve dörde bölünüz, döner rendeleme diskli ile rendeleyiniz.
- Kabağı ve salatalığı yıkayınız, uzunlamasına kesin ve döner kesme diskli ile kesin.
- Sos için gerekli malzemeleri mikser içinde işleyiniz ve salataya karıştırınız.
- Salatayı tabaklara aktarınız ve üzerine sürme peynir dağıtınız.
- Salata tabaklara konulmalı ve üzerine taze kremalı peynir dağıtılmalıdır.

Narenciye sıkma ünitesi

Örn. portakal, greypfrut, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

Azami miktar: 1000 g

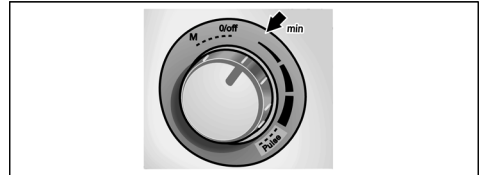
Narenciye sıkma ünitesi **min** kademesinde kullanılacaktır.



Küp kesici

Besinlerin salatalarda, çorbalarda, soslarda veya katık olarak kullanılması için, küp şeklinde kesilmesi içindir.

Küp kesme ünitesi **min** kademesinde kullanılacaktır.



Salata "Olivie"

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

2 pişirilmiş havuç

4 tam pişmiş yumurta

200 g pişirilmiş tavuk göğsü eti

1-2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık

1-2 salataya doğranan salatalık

300 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)

Tuz ve karabiber

250 g mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları ve yumurtaları küp şeklinde kesiniz.
- Salatalığı ve eti küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktararak, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.

Salata "Vinaigrette"

(yakl. 4 kişi için)

4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

500 g pişmiş kırmızı pancar

2 pişirilmiş havuç

2 turşu salatalık

100 g küçük bezelye

½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)

Tuz ve karabiber

100 ml yemeklik likit yağ

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, kırmızı pancarı ve pırasayı küp şeklinde kesiniz.
- Turşu salatalıkları küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktararak, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.

Salata "Stolichny"

(2 kişilik)

150 g jambon

3 pişirilmiş, soğutulmuş patates

2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık

1 pişirilmiş havuç

Bezelye, yarım kutu

Tuz ve karabiber

Sos:

¼ kutu krema

¼ kavanoz mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve havuçları küp şeklinde kesiniz.
- Jambonu ve salatalığı küp şeklinde kesiniz.

- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktararak, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırınız. Krema ve mayonez ile karıştırarak hazırlayınız.

Karides salatası

(yakl. 4 kişi için)

300 g pişirilmiş et

300 g pişirilmiş, soğutulmuş patates

200 g salataya doğranan salatalık

Yeşil yaprak salat

50 g karides eti

3 tam pişmiş yumurta

150 g mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalığı ve karides etini küp şeklinde kesiniz. Pişmiş eti küp şeklinde kesiniz.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.

Çorba "Okroshka"

(4-6 kişilik)

Kvas, 2 litre

300 g pişirilmiş sucuk/soşis veya tavuk göğsü eti

3-4 pişirilmiş, soğutulmuş patates

3-4 tam pişmiş yumurta

1 demet küçük kırmızı turp (8-10 adet)

3 salataya doğranan salatalık

½ deste Frenk soğanı (yakl. 50 g)

Maydanoz ve dereotu

3 çorba kaşığı krema

Hardal, şeker

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri ve yumurtaları küp şeklinde kesiniz.
- Salatalıkları, küçük kırmızı turpları, sucuğu ve/veya tavuk göğsü etini küp şeklinde kesiniz.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırınız ve Kvas ile sulandırınız.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

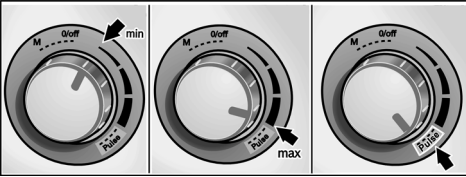
Mikser

sıvı veyarı-katı gıda maddelerinin karıştırılması, çiğ sebze ve meyvelerin doğranması/kıyılması, yemeklerin püre haline getirilmesi için.



- Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz.
- Azami sıvı malzeme miktarı = 1,5 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre).
- İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram.

Mikser **min**, **max** ve **Pulse** kademelerinde kullanılacaktır.



Portakal Miks Kokteyli

litre portakal suyu (6 portakal)
2-4 çorba kaşığı limon suyu (1 limon)
300 g konserve kayısı
10 küp buz
4 kahve kaşığı şeker veya bal

- Portakal ve limonları ikiye bölünüz ve narenciye sıkma ünitesi ile suyunu sıkınız.
- Sıkılan suyu, kayısıları ve küp buzları mikserle doldurunuz ve yakl. 30 saniye **Pulse** kademesinde karıştırınız.
- Şeker veya bal katarak tatlandırınız.
- Soğuk şekilde servis yapınız.

Çikolatalı süt

(Azami miktar)

100 g çikolata
400 ml sıcak süt

- Çikolatayı **Pulse** kademesinde doğrayınız.
- Sıcak sütü ilave ediniz ve karıştırınız.

Mayonez

Ana tarif

1 yumurta
1 kahve kaşığı hardal
1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
1 tutam tuz
1 tutam şeker
180 ml likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (sıvı yağ hariç) bir kaç saniye **min** kademesinde karıştırınız.
- Cihazı **max** kademesine alınız, yağı yavaşça huniden içeri dökünüz ve muntazam bir mayonez karışımı oluşuncaya kadar karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifede bildirilen miktarın 2 misli

Spor için içecekler

270 g bal (buzdolabından, 5 °C)
5 g tarçın
230 g süt

- Balı ve tarçını mikserle koyunuz ve **M** kademesinde karıştırınız.
- 5 saniye sonra sütü ilave ediniz ve 3 saniye daha karıştırınız.

Genel doğrayıcı

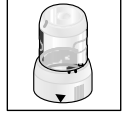
Az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebzenin doğranması için.




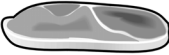










Kahve çekirdekleri, tane karabiber, şeker, haşhaş ve kara turpların doğranması uygun değildir.

Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir.

İstenilen doğrama sonucuna otsu baharatlarda çok kısa bir süre sonra erişilebilir.

M kademesine kısa bir "dokunma" yeterli olabilir.



				
	 (1 cm)	100 g	15 s	max
	 (2 cm)	100 g	8 s	max
		100 g	2 x	M
		10 g	2 x	M
		10 x 	1 x	M

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.siemens-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

mailto:service-ua@bshg.com

www.siemens-home.ae

AL Republika e Shqipërisë, 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

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

Hotline für Espresso-Geräte

zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400*

www.siemens-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

mailto:bshau-as@bshg.com

www.siemens-home.com.au

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačačka 29b

71000 Sarajevo

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

www.siemens-home.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalifat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01759 2233

mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2962

mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

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 Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

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
Itälahdenkatu 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)
mailto:soa-siemens-conso@
bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-siemens-conso@
bshg.com

www.siemens-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit:
www.siemens-home.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.

GR Greece, Ελλάς

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

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 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.siemens-home.com/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.
Ulifil 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. Momyshev-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 Electroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:
lux-service.electromanager@
bshg.com
www.siemens-home.com

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. Щуцева 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:gorenec@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, nº 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 Home Appliances 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.si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 4445 2041
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 Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.siemens-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.siemens-home.com

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

DE-Tel.: 01805 54 74 36* oder unter
siemens-info-line@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

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

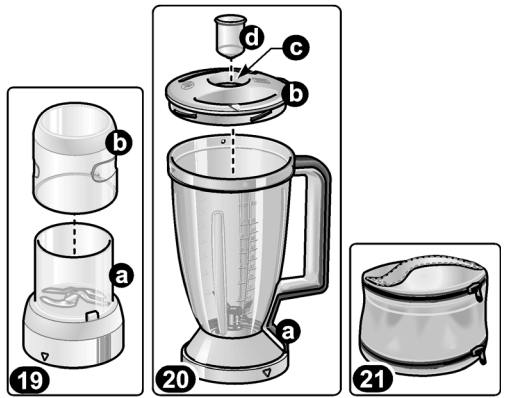
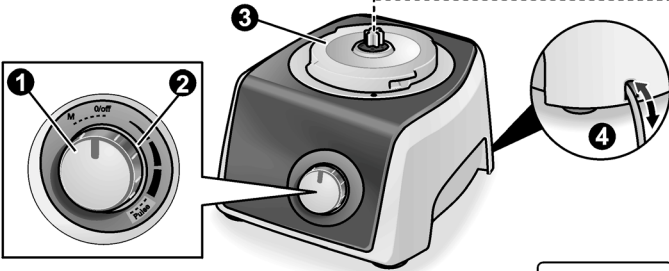
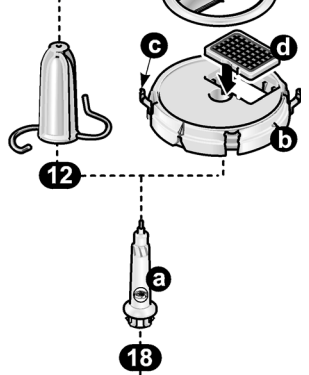
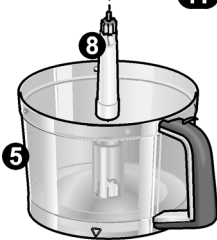
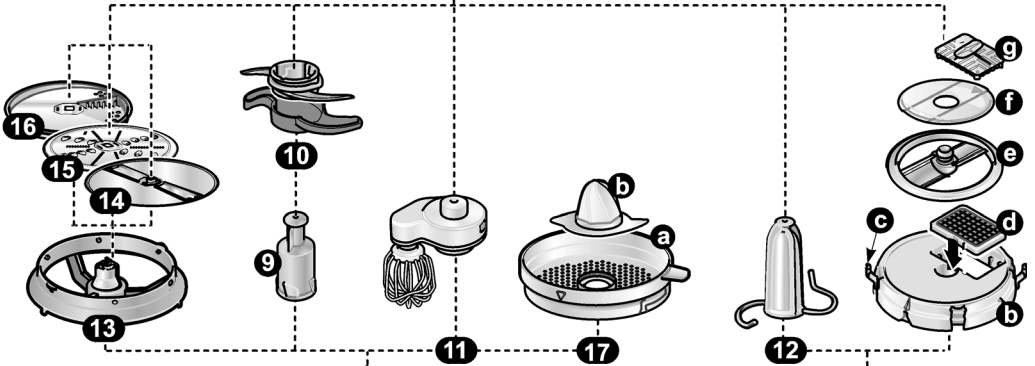
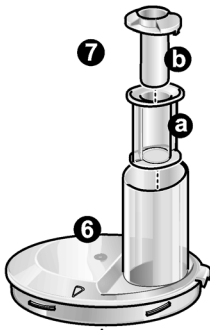
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

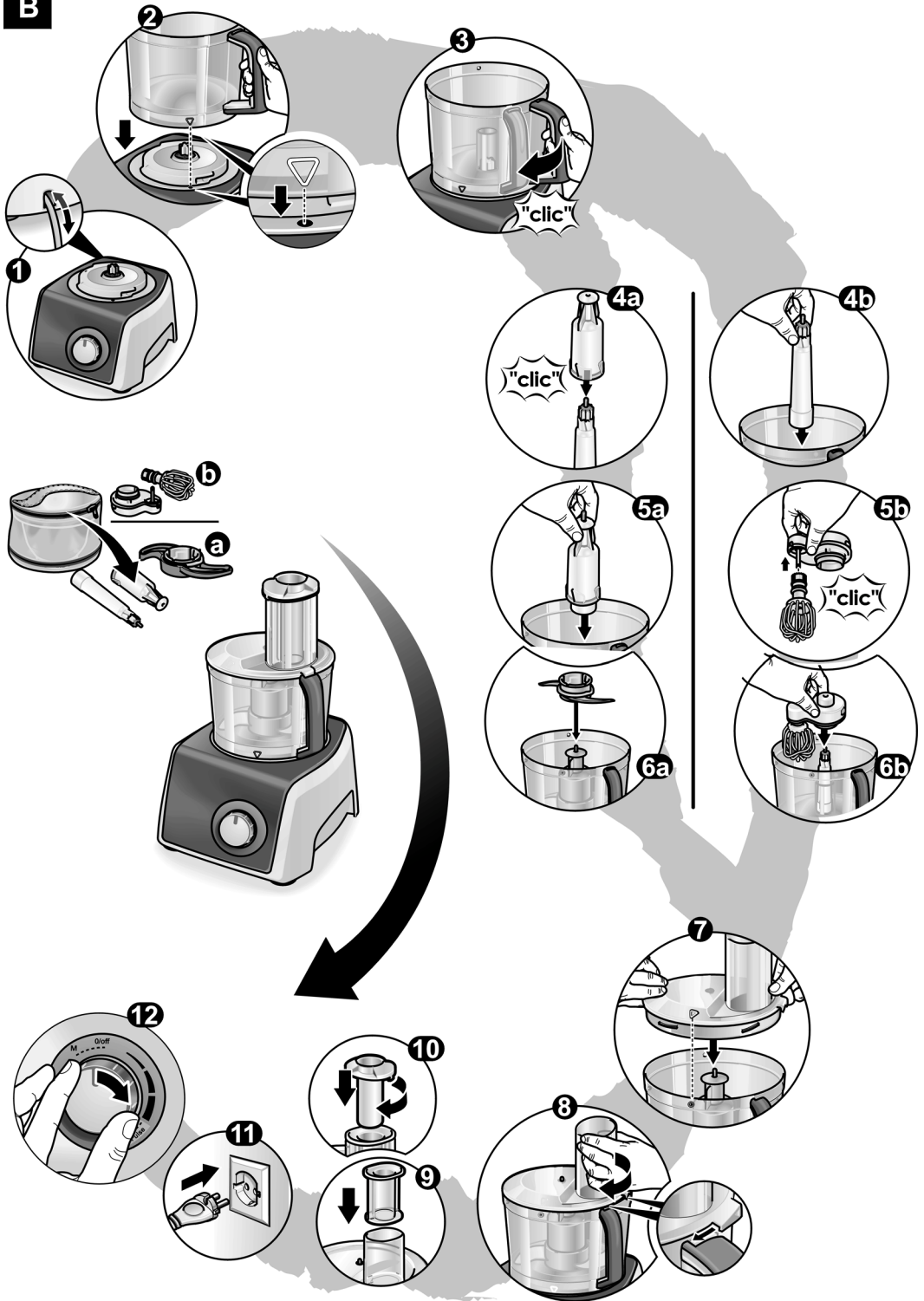
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

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

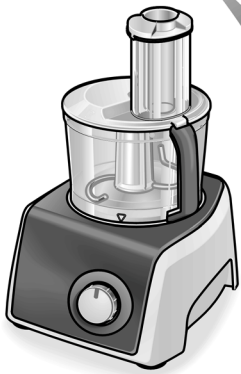
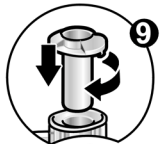
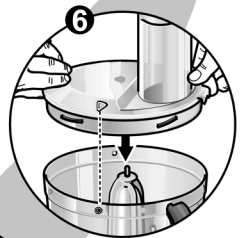
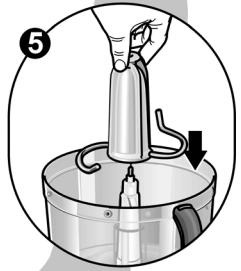
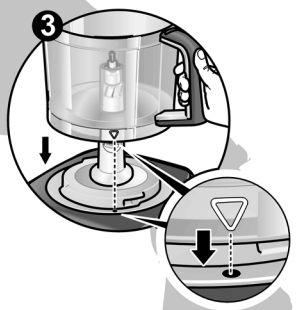
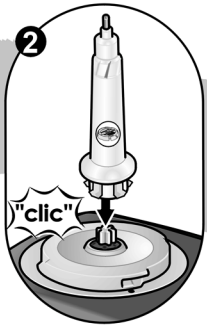
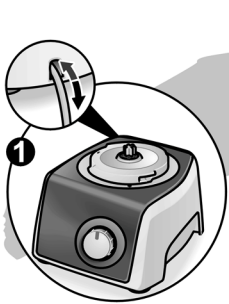
9000864751/01.2013
de, en, tr

A

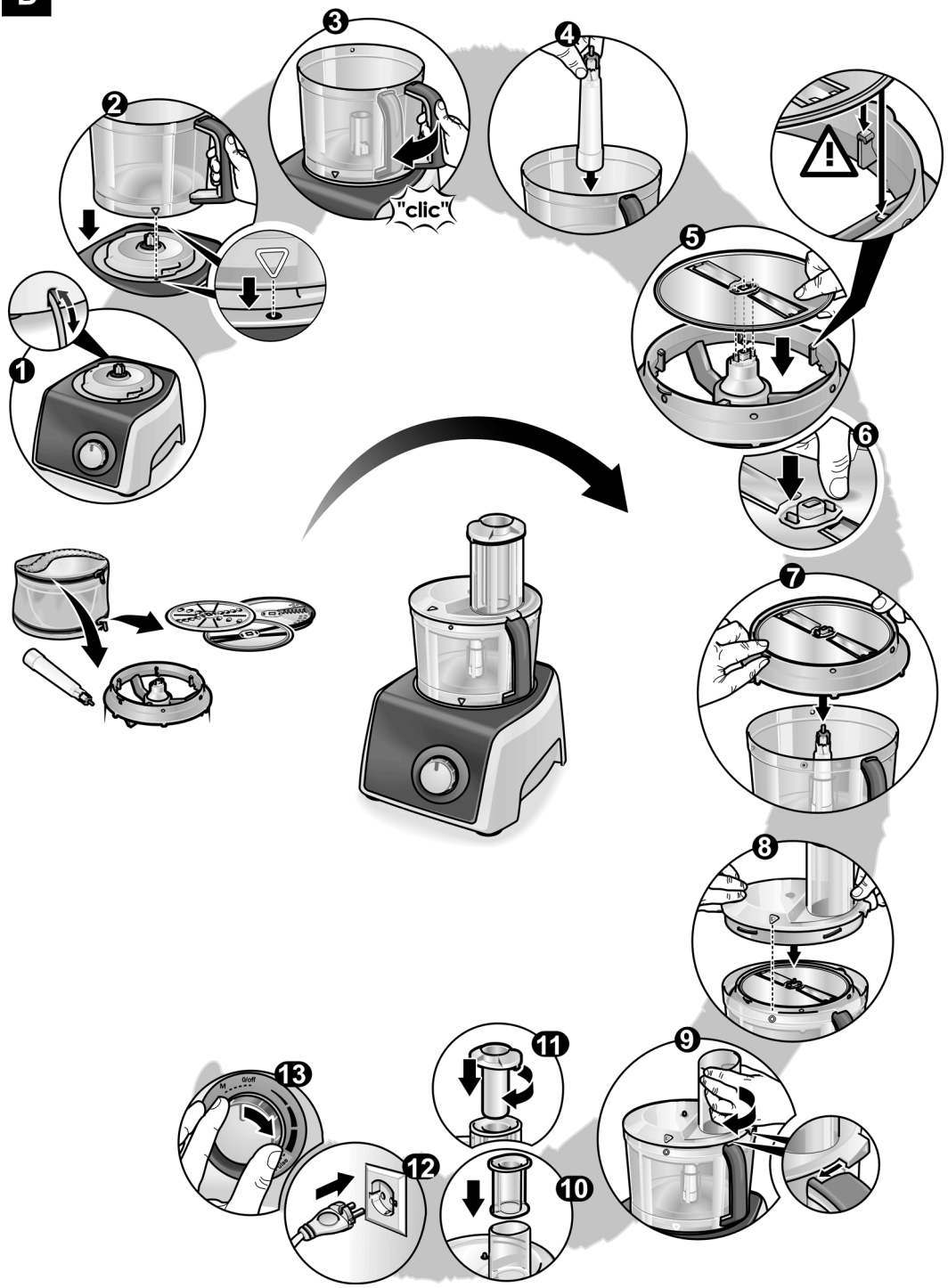


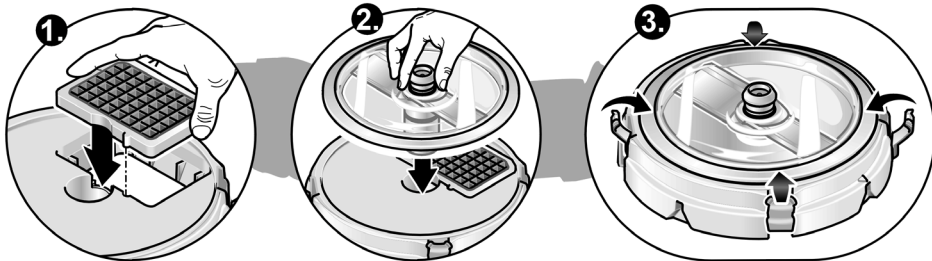
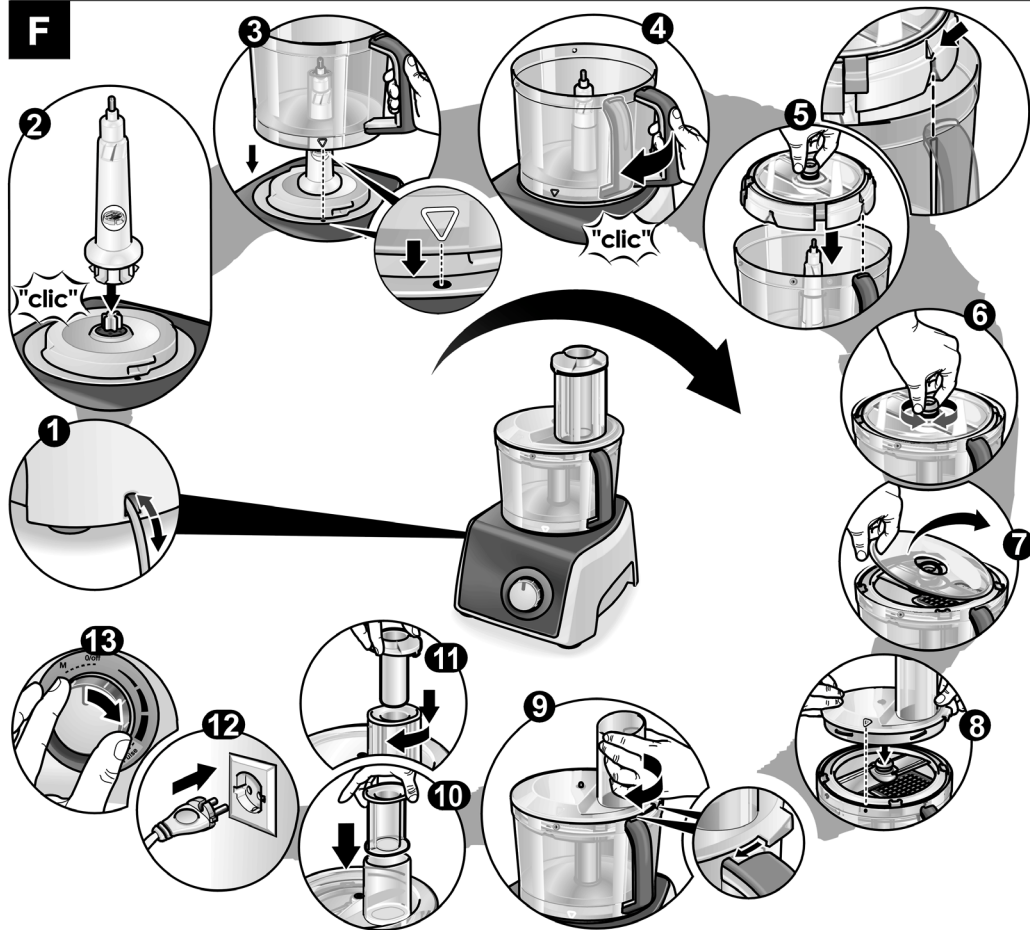
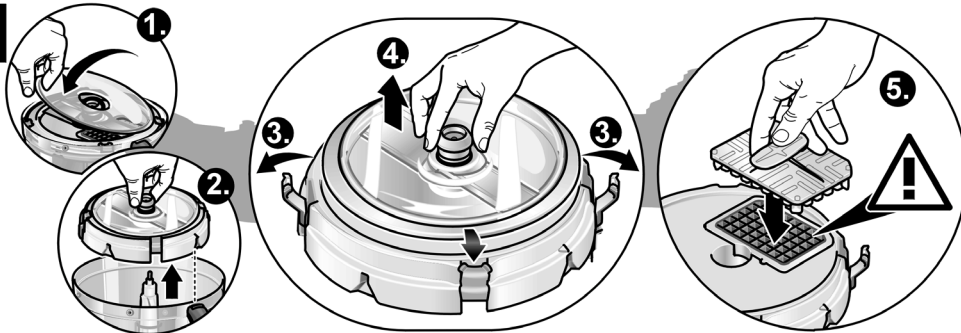
B

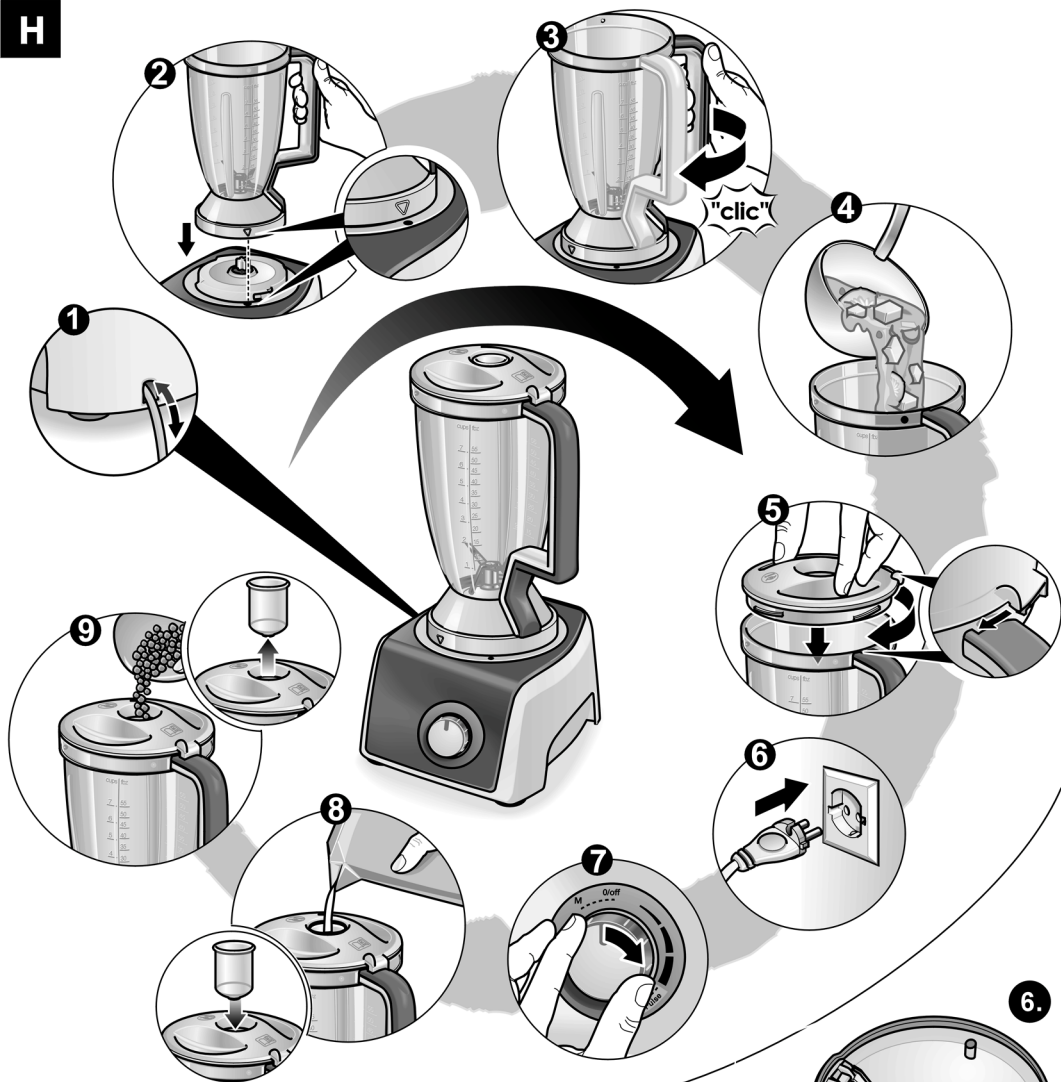
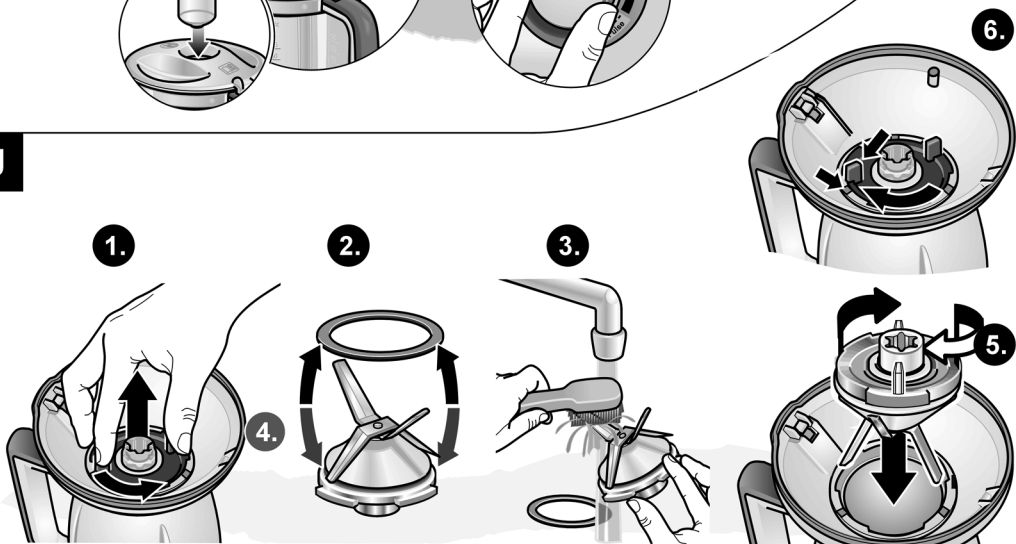
C

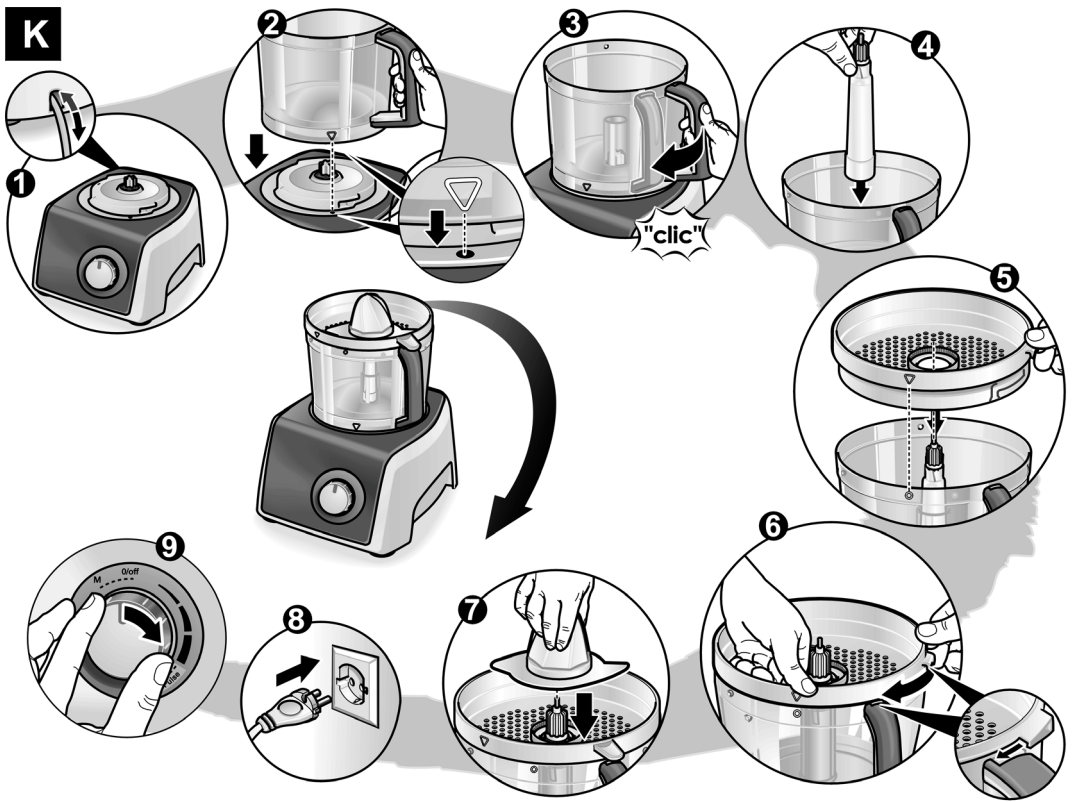
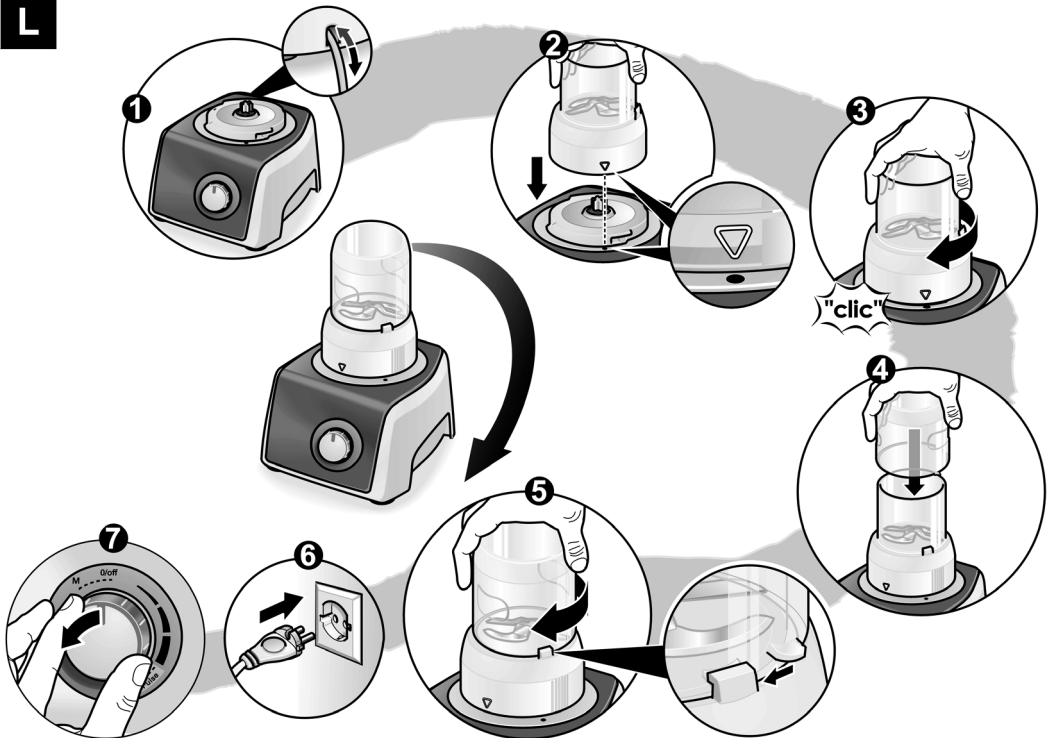


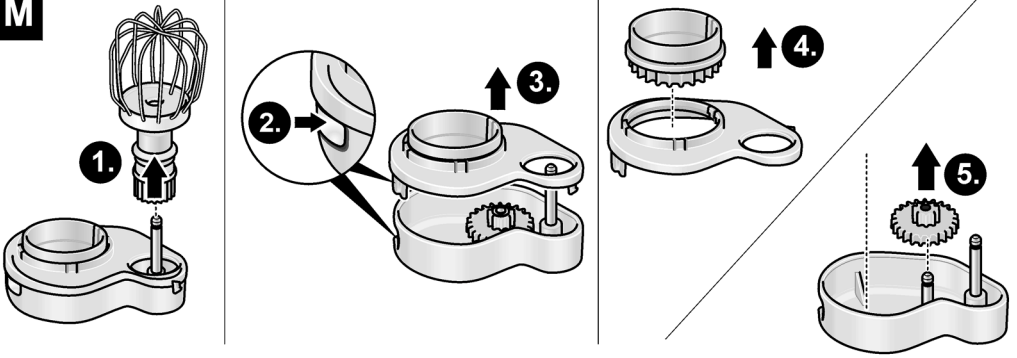
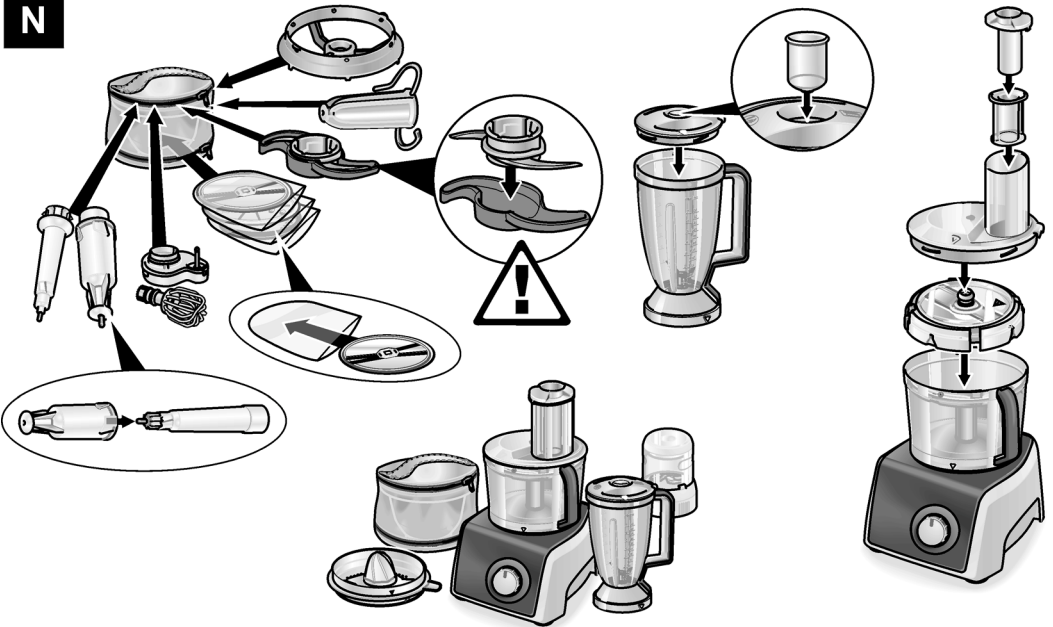
D



E**F****G**

H**J**

K**L**

M**N****O**

MK880FQ1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

MK860FQ1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓