

SIEMENS



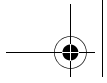
MQ964../MQ965..

siemens-home.com/welcome

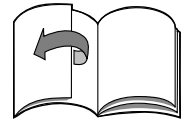
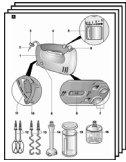
de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning

sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
kk Пайдалану туралы нұсқаулығы
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

Register
your
product
online



de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	15
it	Italiano	22
nl	Nederlands	28
da	Dansk	35
no	Norsk	41
sv	Svenska	47
fi	Suomi	53
el	Ελληνικά	59
tr	Türkçe	67
kk	Қазақша	75
ru	Русский	83
ar	عربي	96



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	5
Reinigen	6
Hinweis:	7
Rezepte	7
Hinweise zur Entsorgung	8
Garantiebedingungen	8

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Handrührgerät ist geeignet zum Verrühren teigiger oder flüssiger Speisen oder zum Aufschlagen von Sahne. Mit dem Schnellmixstab ist es zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

▲ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern 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 zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

de

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

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

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

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

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

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Verbrühungsgefahr!

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.

Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Bei Verwendung des Schnellmixstabs im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

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

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

Wichtig!

Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Gerät nur mit Originalzubehör betreiben. Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen.

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

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild 1**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 1

1 Grundgerät

2 Netzkabel

3 Kabelklammer

4 Handgriff

5 5-Stufen-Schalter + Momentschaltung

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.

0/off = ausgeschaltet

1 = niedrigste Drehzahl

5 = höchste Drehzahl

M = Momentschaltung (höchste Drehzahl), Schalter nach links drücken und festhalten.

Bei Nutzung von Zubehör in der Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben.

6 Auswurfaste

Zum Abnehmen der Werkzeuge.

7 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss

8 Schieber zum Betätigen des Verschlusses

Bei Betätigung des Schiebers wird **entweder** die Öffnung zum Einsetzen der Werkzeuge (7) **oder** die Hecköffnung (11) freigegeben (**Bild 1**).

↔ Öffnung für Werkzeuge (7) ist geöffnet.

↔ Hecköffnung (11) ist geöffnet.

9 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.

10 Abstellbügel mit Kabelaufwicklung

Zum Abstellen des Gerätes in Arbeitspausen und zum Aufwickeln des Netzkabels.

11 Hecköffnung mit Verschluss

Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab.

Werkzeuge

12 Rührbesen

13 Knethaken

! bei einigen Modellen

14 Schnellmixstab

15 Mixbecher mit Deckel

16 Universalzerkleinerer

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers. Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es beim Kundendienst bestellt werden.

Schnellmixstab:

Kunststoff Best.-Nr. 657242

Edelstahl Best.-Nr. 657258

Universalzerkleinerer: Best.-Nr. 659059

Bitte die Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für diese Zubehörteile beachten.

Bedienen

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



Wichtiger Hinweis

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition 0/off bewegen.



Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach.

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

Grundgerät mit Werkzeugen

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

Rührbesen für ...


... Soßen, Eischnee, Milchschaum, Cremes, Mayonnaise, Sahne und leichte Teige, wie z. B. Rührteig. Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.


de

Knethaken für ...

... feste Massen wie Mürb-, Hefe- und Kartoffelfeig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brotteig. **Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten. Angaben zu den Höchstmengen in den Rezepten beachten!**

Bild 

- Schieber auf Position  stellen. Die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge liegen frei, die Hecköffnung ist geschlossen.
- Das gewünschte Werkzeug-Paar in die Öffnungen einsetzen und bis zum Einrasten andrücken.

Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden (Bild -2)!

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.
Stufe 1, 2:
zum Einarbeiten und Untermischen.
Stufe 3, 4, 5:
zum Kneten und Schlagen.
Momentschaltung M:
zum schnellen Unterrühren oder Aufschlagen von Zutaten.

**Verletzungsgefahr!**

Zum Wechseln der Werkzeuge den Netzstecker ziehen.

Hinweis:

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

Nach der Arbeit:

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


Achtung:

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

Grundgerät mit Schnellmixstab

Das Gerät ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.

Bild 

- Schieber auf Position  stellen. Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.
- Schnellmixstab einsetzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion!

Hinweis:

Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist. Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Nach der Arbeit:

- Schalter auf 0/off stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Schnellmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.

Reinigen**Wichtiger Hinweis**

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

**Stromschlaggefahr!**

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

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

de

- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
Anhaftungen im Bereich des Schiebers gründlich entfernen!
- Werkzeuge in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Schnellmixstab in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

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

Bild

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

Hinweis:

*Bei Geräten mit Spiralkabel:
Kabel niemals um das Gerät wickeln!*

Abhilfe bei Störungen

Problem:

Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

Abhilfe:

Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion.

Problem:

Der Schieber lässt sich nur schwer oder gar nicht bewegen.

Abhilfe:

Schieber leicht nach innen drücken und bewegen.

Rezepte

Schlagsahne

100 g–500 g

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



Eiweiß

1–5 Eiweiß

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



Biskuitteig

Grundrezept

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Rührteig

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

125 g Butter oder Margarine

(Raumtemperatur)

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

60 ml Milch

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter (Raumtemperatur)

100–125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



de

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Hefezopf

Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

110 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

40 g Zucker

30 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Pizzateig

Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

3 EL Öl

125 ml warmes Wasser

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

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Brotteig

Grundrezept

500 g Mehl

14 g Zucker

14 g Margarine

7 g Salz

1 Päckchen Trockenhefe

250 ml Wasser

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



Mayonnaise

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Senf

1 EL Zitronensaft oder Essig

200–250 ml Öl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

- Zutaten in den Becher geben.
- Schnellmixstab auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Stufe M), bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Schnellmixstab langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Tipp: Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.



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

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

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

Contents

For your safety 9
 Overview 11
 Operation 11
 Cleaning 12
 Troubleshooting 13
 Recipes 13
 Instructions on disposal 14
 Warranty conditions 14

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. The high-speed hand blender is suitable for cutting or mixing food.

It must not be used for processing other objects or substances. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

▲ General safety instructions

Electric shock risk

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. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

en

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

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

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

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

Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

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

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

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.

Do not use the appliance with damp hands.

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

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

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


Important!

Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

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

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

en

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. 

- 1 Base unit
- 2 Power cord
- 3 Cable clamp
- 4 Handle
- 5 5-step switch + fast and continuous operation

For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.




0/off = switched off

1 = slowest speed

5 = fastest speed


M = Instantaneous switching (maximum speed), press switch to left and hold in place.

When using accessories in the rear aperture, the appliance can be operated using instantaneous switching only.

- 6 Ejector button
For removing the tools.
- 7 Apertures for inserting the tools with lock
- 8 Slide for actuating the lock
When the slide is actuated, **either** the apertures for inserting the tools (7) **or** the rear aperture (11) is released (Fig. ).
 → Apertures for tools (7) are opened.
 → Rear aperture (11) is opened.

- 9 Release buttons
for removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
- 10 Stand with cord store
For placing the appliance when taking a break from work and for winding up the power cord.
- 11 Rear aperture with catch
for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender

Tools

- 12 Stirrer
- 13 Kneading hook
-  some models
- 14 High-speed hand blender
- 15 Blender jug with lid
- 16 Universal cutter

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe). You can find the recipe in the operating instructions of the universal cutter.

If an accessory is not supplied as standard, it can be ordered from customer service.

High-speed hand blender:

plastic order no. 657242
stainless steel order no. 657258

Universal cutter: order no. 659059

When using the accessories, follow the separate operating instructions for the accessories.

Operation

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



Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1–5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position 0/off only.



Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

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

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

Base unit with tools

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

Stirrers for ...


... Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, whipped cream and light dough, e.g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

en

Kneading hook for ...

... stiff mixtures such as short pastry-, yeast dough- and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough. **The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients. Observe maximum quantities in the recipes!**

Fig. 9

- Move slide to position . The apertures for inserting the tools are open, the rear aperture is closed.
- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.

Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. 9-2)!

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



Risk of injury!

Before changing the tools, pull out the mains plug.

Note:

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

After using the appliance:

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


Attention:

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

Base unit with high-speed hand blender

The appliance is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables. For puréeing soups.

Fig. 10

- Move slide to position . The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put ingredients into the blender jug.
- Move the switch to the left to instantaneous switching and hold in place.
Selector switch 1–5 will not function!

Note:

To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance. Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

After using the appliance:

- Move the switch to 0/off.
- Remove mains plug.
- Remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.

Cleaning



Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.



Risk of electric shock!

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

Warning!

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

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
Remove all adhesion from the area of the slide!
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

en

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

Fig. 13

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

Note:

Appliances with spiral cable:

Never wind the cable around the appliance!

Troubleshooting

Problem:

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action:

When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function.

Problem:

The slide can be moved only with difficulty or not at all.

Remedial action:

Press slide inwards slightly and move.

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

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



Egg white

1 to 5 egg whites

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



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

125 g butter or margarine (room temperature)

250 g flour

1 packet of baking powder

60 ml of milk

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

125 g ground hazelnuts

50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to setting 1, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



en

Plaited bun

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



- Slowly raise the switched on high-speed hand blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Tip: According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.

Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

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

Pizza dough

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



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.

Bread dough

Basic recipe

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

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



Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)
 1 tbs. mustard
 1 tbs. lemon juice or vinegar
 200–250 ml oil
 Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place high-speed hand blender in the bottom of the jug and switch on (setting M) until the mixture emulsifies.



Subject to alterations.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil SIEMENS et nous vous en félicitons cordialement. Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité	15
Vue d'ensemble	17
Utilisation	17
Nettoyer	19
Dérangements et remèdes	19
Recettes	19
Conseils pour la mise au rebut	21
Conditions de garantie	21

Pour votre sécurité

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

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

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

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ce batteur mixeur manuel ne convient que pour mélanger les plats pâteux ou liquides, ou pour battre de la crème. Avec le pied mixeur rapide, il convient pour broyer et mélanger des produits alimentaires. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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

▲ Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

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

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

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

fr

Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

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

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures

Risque d'électrocution

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteignez immédiatement l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur ! Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.

Risque de brûlure !

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projection de liquide. Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirez préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation. Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement. Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

Important !



Ne faites pas tourner l'appareil à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeurs par exemple). Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (figure 14).

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 14

- 1 Appareil de base
- 2 Le cordon d'alimentation électrique
- 3 Bride à cordon
- 4 Poignée
- 5 Interrupteur à 5 positions + marche momentanée
Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.
0/off = appareil éteint
1 = Vitesse la plus basse
5 = Vitesse la plus élevée
M = Marche momentanée (à la plus haute vitesse) ; poussez l'interrupteur à gauche et maintenez-le en position.
Si vous utilisez des accessoires dans l'orifice arrière, seule la marche momentanée de l'appareil fonctionne.
- 6 Touche d'éjection
Elle sert à détacher les accessoires.
- 7 Orifices pour mettre en place les accessoires avec fermeture
- 8 Curseur pour actionner la fermeture
Lorsque vous actionnez le curseur, ce geste débloque **soit** l'orifice permettant d'introduire les accessoires (7) **soit** l'orifice arrière (11) (figure 14).
 Les orifices des accessoires (7) sont ouverts.
 L'orifice arrière (11) est ouvert.
- 9 Touches de déverrouillage
Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyez en même temps sur les deux touches.
- 10 Étrier de rangement avec enroulement de cordon
Pour ranger l'appareil entre deux utilisations, et pour enrouler le cordon de secteur.
- 11 Orifice arrière avec fermeture
où introduire des accessoires comme par exemple le mixer-batteur rapide.

Accessoires

- 12 Fouet mélangeur
- 13 Crochets pétrisseurs

 *sur certains modèles*

- 14 Mixer batteur rapide
- 15 Bol mixeur avec couvercle
- 16 Broyeur universel

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

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, il est possible de le commander auprès du service après-vente.

Mixer batteur rapide :

Matière plastique N° de réf. 657242
Matière inoxydable N° de réf. 657258

Broyeur universel : N° de réf. 659059

Veillez respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions à part accompagnant ces accessoires.

Utilisation

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

Remarque importante

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. Pour actionner la fermeture, ne déplacez le curseur que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0 / off.

Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif !

*N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation
Ne montez et détachez les accessoires qu'une fois l'appareil immobile. Après l'avoir éteint, l'appareil continue de tourner brièvement.
Protégez les cheveux longs ou les vêtements à moitié défaits afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.*

fr

Appareil de base avec accessoires

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


Fouets mélangeur pour ...


... Sauces, blancs montés en neige, mousse de lait, crèmes, mayonnaise, crème Chantilly et pâtes légères comme la pâte levée. Les fouets mélangeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.

Crochets pétrisseurs pour ...

... les pâtes fermes telles que la pâte Brisée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain. **Quantité maximale que permet de traiter l'appareil 500 g de farine plus les ingrédients. Respectez les quantités maximales indiquées dans les recettes !**

Figure

- Amenez le curseur sur la position . Les orifices d'introduction des accessoires sont dégagés, l'orifice arrière est fermé.
- Dans les orifices, introduisez la paire d'accessoires voulue et appuyez dessus pour les faire enclencher.

Tenez compte de la forme des pièces en plastique des accessoires pour éviter les confusions (figure -2) !

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'interrupteur sur la position voulue.
Positions 1, 2 :
Pour incorporer et mélanger.
Positions 3, 4, 5 :
Pour pétrir et battre.
Marche momentanée M :
pour incorporer ou battre rapidement des ingrédients.



Risque de blessures !

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

Remarque :

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

Après le travail:

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

Attention :


N'actionnez la touche d'éjection qu'une fois les accessoires immobiles. La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur 0 / off.

Appareil de base avec pied mixeur rapide

L'appareil convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et légumes cuits.

Pour réduire les soupes en purée.

Figure

- Amenez le curseur sur la position . L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des accessoires sont fermés.
- Mettez le mixer batteur rapide en place et faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Tournez l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée, et maintenez-le en position.
Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes !

Remarque :

Pour éviter les projections de produit à mélanger, n'allumez l'appareil qu'après avoir plongé le mixer batteur rapide dedans. Éteignez toujours l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

Après le travail:

- Ramenez l'interrupteur sur 0 / off.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Pour retirer le pied mixeur rapide, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

Nettoyer



Remarque importante

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel.



Risque d'électrocution !

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

Attention !

*Vous risquez d'endommager les surfaces.
N'utilisez pas de détergent abrasif.*

- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.

Nettoyez soigneusement les résidus qui adhèrent sur le curseur !

- Le lavage des accessoires a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez le pied mixeur rapide sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

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

Figure 13

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

Remarque :

Sur les appareils à cordon en spirale : n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil !

Dérangements et remèdes

Problème :

L'interrupteur refuse de se rendre sur les positions 1 à 5.

Remède :

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, la commande multi-positions ne fonctionne pas.

Problème :

Le curseur est soit difficile soit impossible à déplacer.

Remède :

Appuyez légèrement sur le curseur, en direction de l'intérieur de l'appareil, et déplacez-le.

Recettes

Crème chantilly

100 g à 500 g

- Travaillez la crème avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 5.



Blanc d'œuf

1 à 5 blancs d'œufs

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



Pâte à biscuits

Recette de base

2 œufs

2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé

éventuellement de la levure chimique

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



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 ml de lait



fr

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte Brisée

Recette de base

125 g de beurre
(à la température ambiante)
100 à 125 g de sucre
1 œuf
1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé
250 g de farine
éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Fond de tarte aux fruits

Recette de base

2 œufs
125 g de sucre
125 g de noisettes broyées
50 g de chapelure

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

250 g de farine
1 sachet de levure
110 ml de lait chaud
1 œuf
1 pincée de sel
40 g de sucre
30 g de matière grasse fondue puis refroidie,
le zeste râpé d'un demi-citron

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

250 g de farine
1 sachet de levure
1 c. à café de sucre
1 pincée de sel
3 cuillères à soupe d'huile
125 ml d'eau chaude

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

Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte à pain

Recette de base

500 g de farine
14 g de sucre
14 g margarine
7 g de sel
1 sachet de levure
250 ml d'eau

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

Mayonnaise

1 œuf (le jaune et le blanc)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre
200 à 250 ml d'huile

Salez et poivrez selon vos goûts
Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le pied mixeur rapide sur le fond du récipient et allumez l'appareil (niveau de vitesse M) jusqu'à que le mélange s'émulsionne.
- Soulevez lentement le pied mixeur rapide en rotation jusqu'à la surface du mélange, puis faites-le replonger lentement jusqu'à ce que la mayonnaise soit prête.

Un conseil : cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil est labélisé conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union.

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

Conditions de garantie

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

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

it

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione SIEMENS. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza	22
Guida rapida	24
Uso	24
Pulizia	25
Rimedio in caso di guasti	26
Ricette	26
Avvertenze sulla rottamazione	27
Condizioni di garanzia	27

Per la vostra sicurezza

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

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

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

Il miscelatore manuale è idoneo a mescolare pietanze pastose o liquide oppure a montare la panna. Il frullatore rapido ad immersione è idoneo a sminuzzare o mescolare alimenti.

Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

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

▲ Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

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

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare ed usare l'apparecchio solo secondo i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Pericolo di scariche elettriche

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

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

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

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Pericolo di scottature!

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.

Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Per usare il frullatore rapido ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

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

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


Importante!

Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali. Impiegare solo utensili di un tipo (per es. gancio impastatore).

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

Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.

it

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchio dei diversi modelli (figura )

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

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

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

0/off = spento

1 = velocità minima

5 = velocità massima

M = funzionamento «pulse» (velocità massima), premere l'interruttore verso sinistra e mantenerlo premuto.


Con l'accessorio inserito nell'apertura posteriore dell'apparecchio è possibile solo il funzionamento «pulse».


- 6 **Pulsante di espulsione**


Per rimuovere gli utensili.

- 7 **Aperture d'inserimento degli utensili con chiusura**

- 8 **cursore per l'azionamento della chiusura**

L'azionamento del cursore apre l'apertura per l'inserimento degli utensili (7) oppure l'apertura posteriore (11) (figura 

 → L'apertura per gli utensili (7) è aperta.

 → L'apertura posteriore (11) è aperta.

- 9 **Pulsanti di sblocco**

Per rimuovere gli accessori dall'apertura posteriore. Premere contemporaneamente i due pulsanti.

- 10 **Base di appoggio con avvolgicavo**

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

- 11 **Apertura posteriore con chiusura**

Per inserire accessori, ad es. il frullatore rapido ad immersione.

Utensili

- 12 **Frusta**

- 13 **Impastatore**

 *In alcuni modelli*

- 14 **Asta frullatore rapido**

15 Bicchiere frullatore con coperchio

16 Mini tritatutto

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

Un accessorio non compreso nella fornitura può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Asta frullatore rapido:

Plastica Codice di ord. N° 657242

Inox Codice di ord. N° 657258

Mini tritatutto: Codice di ord. N° 659059

Osservare le istruzioni per questi accessori nel separato libretto d'istruzioni per l'uso.

Uso

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



Avvertenza importante

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione 0/off.



Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

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

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

Apparecchio base con utensili

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

Frusta per ...


... Salse, albume montato a neve, schiuma di latte, creme, maionese, panna e tipi di pasta leggera, come ad es. impasto morbido per dolci soffici. Le fruste non sono idonee per la lavorazione di paste pesanti.

Gancio impastatore per ...

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

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

Figura 2

- Mettere il cursore nella posizione . Le aperture per applicare gli utensili sono libere, l'apertura posteriore è chiusa.
- Inserire nelle aperture la coppia di utensili desiderata e spingere gli utensili fino all'arresto.

Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in materiale sintetico degli utensili (figura 2-2)!

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

**Pericolo di ferite!**

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

Avvertenza:

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

Dopo il lavoro:

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


Attenzione:

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

Apparecchio base con frullatore rapido ad immersione

L'apparecchio è idoneo per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta cotta e verdura. Per frullare a puré le minestre.

Figura 2

- Mettere il cursore nella posizione . L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.
- Inserire ed arrestare l'asta frullatore rapido.
- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Ruotare il selettore verso sinistra sul funzionamento «pulse» e mantenere. La selezione di velocità 1-5 non è in funzione!

Avvertenza:

Per evitare spruzzi del prodotto miscelato, accendere l'apparecchio solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel prodotto da frullare. Spegnere sempre l'apparecchio base, prima di estrarlo dall'alimento miscelato.

Dopo il lavoro:

- disporre l'interruttore su 0/off.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il frullatore rapido ad immersione premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.

Pulizia**Avvertenza importante**

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio da danni e ne conserva l'efficienza.

**Pericolo di scarica elettrica!**

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

Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

it

- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
Rimuovere accuratamente le adesioni nella zona del cursore!
- Lavare gli utensili nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.
- Lasciare asciugare il frullatore rapido ad immersione in posizione verticale (lama al piede del frullatore in alto), per fare uscire l'acqua in esso penetrata.

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

Figura

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

Avvertenza:

*per apparecchi con cavo a spirale:
non avvolgere mai il cavo intorno all'apparecchio!*

Rimedio in caso di guasti

Problema:

Impossibile muovere il selettore sui gradi di velocità da 1 a 5.

Rimedio:

Quando l'apertura posteriore è aperta, il selettore velocità da 1 a 5 non è in funzione.

Problema:

Il cursore si muove solo con difficoltà o è bloccato.

Rimedio:

Spingere leggermente il cursore verso l'interno e muoverlo.

Ricette

Panna montata

100 g–500 g

- Lavorare la panna con la frusta da ½ a 5 minuti alla velocità 5 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)



Albume

1–5 bianchi d'uovo

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



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

- Montare gli ingredienti (tranne farina e fecola) con la frusta per ca. 3–4 minuti alla velocità 5.
- Commutare l'apparecchio alla velocità 1, incorporare 1 cucchiaino alla volta farina passata al setaccio e fecola in ca. ½–1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina lievito in polvere

60 ml latte

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con i gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Fondo per dolce alla frutta

Ricetta base

2 uova

125 g zucchero

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Maionese

1 uovo (tuorlo e albume)

1 cucchiaino succo di senape

1 cucchiaino succo di limone o aceto

200–250 ml olio

sale, pepe secondo i gusti

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere.
- Poggiare il frullatore rapido ad immersione sul fondo del bicchiere ed accenderlo (velocità M) finché la miscela non si emulsiona.
- Tenendo acceso il frullatore rapido ad immersione, sollevarlo fino alla superficie della miscela ed abbassarlo finché la maionese non è pronta.

Consiglio: Secondo questa ricetta si può produrre anche maionese solo con rosso d'uovo. In tal caso dimezzare tuttavia la quantità di olio.



Treccia di pasta lievitata

Ricetta base

250 g farina

1 confezione lievito secco

110 ml latte caldo

1 uovo

1 pizzico sale

40 g zucchero

30 g grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Avvertenze sulla rottamazione



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La direttiva prescrive il quadro normativo per un ritiro e riciclaggio degli apparecchi dismessi in tutta l'UE.

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

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Pasta per pizza

Ricetta base

250 g farina

1 confezione lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

3 cucchiaini di olio

125 ml acqua calda

- Mescolare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3–4 minuti alla velocità 5.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base



Pasta per pane

Ricetta base

500 g farina

14 g zucchero

14 g margarina

7 g sale

1 confezione lievito secco

250 ml acqua



nl

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

Inhoud

Voor uw veiligheid	28
In één oogopslag	30
Bedienen	30
Reinigen	31
Verhelpen van storingen	32
Recepten	32
Opmerking betreffende recycling	34
Garantievoorwaarden	34

Voor uw veiligheid

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

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

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

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

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

De handmixer is geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room. Met de snelmixstaaf is het geschikt voor het fijnmaken en/of mixen van levensmiddelen.

Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

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

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken. Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Gevaar van een elektrische schok

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

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

Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen.

Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

Risico van brandwonden!

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen.

De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

Bij gebruik van de snelmixstaaf in een kookpan de pan eerst van het fornuis nemen.

Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.

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

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


Belangrijk!

Apparaat niet onbelast laten lopen. Het apparaat uitsluitend gebruiken met het originele toebehoren. Uitsluitend hulpstukken van één bepaald soort (bijv. kneedhaak) aanbrengen.

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

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

nl

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen. (Afb. )

In één oogopslag

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

Afb. 

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

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

0/off = uitgeschakeld

1 = laagste toerental

5 = hoogste toerental


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


Bij gebruik van toebehoren in de achteropening kan het apparaat alleen in de momentschakeling worden gebruikt.


6 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken.

7 Openingen voor het aanbrengen van hulpstukken met sluiting

- 8 Schuif voor het bedienen van de sluiting
- Bij bediening van de schuif wordt **ofwel** de opening voor het aanbrengen van de hulpstukken (7) **of** de achteropening (11) vrijegegeven (afb. )

 → Opening voor hulpstukken (7) is geopend.

 → Achteropening (11) is geopend.

9 Ontgrendeltoetsen

Voor het verwijderen van toebehoren uit de opening in de achterzijde. Beide toetsen tegelijk indrukken.

10 Neerzetbeugel met snoerhouder

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

11 Achteropening met sluiting

Voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. de snelmixstaaf.

Hulpstukken

- 12 Roergarde
- 13 Kneedhaak

 *bij sommige modellen*

14 Staafmixer

15 Mixkom met deksel

16 Universele fijnsnijder

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

Toebehoren dat niet is meegeleverd, kan bij de klantenservice worden besteld.

Staafmixer:

Kunststof bestelnr. 657242

Roestvrij staal bestelnr. 657258

Universele fijnsnijder: bestelnr. 659059

Neem de aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van deze toebehorenonderdelen in acht.

Bedienen

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



Belangrijke aanwijzing

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling 1–5 werkt dan niet. De schuif voor het bedienen van de sluiting alleen bewegen wanneer de schakelaar op 0/off staat.



Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen. Hulpstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat – na het uitschakelen loopt het apparaat nog even na.

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

Basisapparaat met hulpstukken

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


Roergarde voor...

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

Kneedhaak voor...

... compacte massa's zoals zandtaartdeeg, gistdeeg en aardappeldeeg, en voor het mengen van zwaar deeg zoals gehaktdeeg, pasta en brooddeeg. **De maximum verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten. De maximum hoeveelheden van de recepten in acht nemen!**

Afb.

- Schuif op stand  zetten. De openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn open, de achteropening is gesloten.
- Het gewenste paar hulpstukken in de openingen steken en aandrukken tot ze vastklikken.

Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisseling van de hulpstukken te vermijden (afb. -2)!

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



Verwondingsgevaar!

Voordat u hulpstukken vervangt de stekker uit het stopcontact trekken.

Opmerking:

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

Na gebruik:

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


Attentie:

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

Basisapparaat met snelmixstaaf

Het apparaat is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente. Voor het pureren van soepen.

Afb.

- Schuif op stand  zetten. De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.
- Staafmixer aanbrengen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- De schakelaar naar links op momentschakeling zetten en vasthouden. De standenschakeling 1-5 werkt dan niet.

Opmerking:

Om spatten te voorkomen dient u het apparaat pas in te schakelen wanneer de staafmixer in de te mixen ingrediënten steekt. Het basisapparaat altijd uitschakelen voordat u het uit de mixkom haalt.

Na gebruik:

- Schakelaar op 0/off zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Snelmixstaaf verwijderen door de twee ontgrendelknoppen gelijktijdig in te drukken.

Reinigen



Belangrijke aanwijzing

Het apparaat behoeft geen verzorging. Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het apparaat goed blijft werken.

nl

**Gevaar van elektrische schok!**

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

Geen stoomreiniger gebruiken!

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
Kleefresten rond de schuif grondig verwijderen!
- Hulpstukken reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.
- De snelmixstaaf rechtop (mixervoetmes naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

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

Afb.

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

Opmerking:

*Bij apparaten met een spiraalkabel:
De kabel nooit om het apparaat wikkelen!*

Verhelpen van storingen**Probleem:**

De schakelaar kan niet op standen 1–5 worden gezet.

Oplossing:

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, werkt de standenschakeling 1–5 niet.

Probleem:

De schuif laat zich moeilijk of helemaal niet bewegen.

Oplossing:

Schuif iets naar binnen drukken en bewegen.

Recepten**Slagroom**

100 g–500 g

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

**Eiwit**

1–5 eiwitten

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

**Biscuitdeeg****Basisrecept**

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g zetmeel,

eventueel bakpoeder

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



Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg**Basisrecept**

2 eieren

125 g suiker

1 snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

125 g boter of margarine

(kamertemperatuur)

250 g meel

1 pakje bakpoeder

60 ml melk

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept



nl

Zandtaartdeeg**Basisrecept**

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept**Bodem voor vruchtengebak****Basisrecept**

2 eieren

125 g suiker

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept**Gevlochten gistgebak****Basisrecept**

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist

110 ml warme melk

1 ei

1 snufje zout

40 g suiker

30 g gesmolten en afgekoeld vet

schil van een halve citroen, gemalen

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept**Pizzadeeg****Basisrecept**

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

1 theelepel suiker

1 snufje zout

3 eetlepels olie

125 ml warm water

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

Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept**Brooddeeg****Basisrecept**

500 g meel

14 g suiker

14 g margarine

7 g zout

1 pakjes gedroogde gist,

250 ml water

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

**Mayonaise**

1 ei (eigeel en eiwit)

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel citroensap of azijn

200–250 ml olie

Zout en peper naar smaak

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben!

- Ingrediënten in de kom doen.
- De snelmixstaaf op de bodem van de kom houden en inschakelen (stand M) tot het mengsel emulgeert.
- De ingeschakelde snelmixstaaf langzaam omhoog tot aan het oppervlak bewegen en dan weer omlaag, tot de mayonaise klaar is.

Tip: u kunt volgens dit recept ook mayonaise met alleen eierdooiers maken. Gebruik dan de halve hoeveelheid olie.

nl

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldende terugname en verwerking van oude apparaten.

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

Garantievoorwaarden

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

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

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	35
Overblik	37
Betjening	37
Rengøring	38
Afhjælpning af fejl	39
Opskrifter	39
Henvisninger til bortskaffelse	40
Garantibetingelser	40

For din egen sikkerheds skyld

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

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Benyt kun apparatet til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Håndmikseren er egnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde. I kombination med hurtigblenderstaven er den egnet til at småhakke hhv. blande fødevarer.

Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

▲ Generelle sikkerhedshenvisninger

Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.

Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

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

Børn må ikke få lege med apparatet.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum.

Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

da

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.

Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Fare for elektrisk stød

I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage. Sluk straks for apparatet.

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaske-maskinen. Anvend ikke nogen damprenser!

Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed.

Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

Fare for skoldning!

Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker.

Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.

Skal hurtigblenderstaven bruges i en gryde, skal gryden først fjernes fra kogepladen.

Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.

Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket.

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


Vigtigt!

Brug ikke apparatet i tomgang. Apparatet må kun benyttes med originalt tilbehør. Der må kun isættes redskaber af en type (f.eks. æltekroge).

Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt til forarbejdning af fødevarerne.

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

da

Denne brugsvejledning beskriver forskellige modeller. På billedsiderne ses en oversigt over forskellige modeller (billede ).

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

1 Motorenhed

2 Netkabel

3 Kabelklemme

4 Håndgreb

5 5-trinkontakt + momentfunktion

Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdshastigheden.

0/off = slukket

1 = laveste hastighed

5 = højeste hastighed


M = momentfunktion (højeste hastighed), tryk kontakten mod venstre og hold fast i den. Bruges tilbehør i hækåbningen, kan apparatet kun bruges med momentfunktion.


6 Udkastningstaste


Til aftaging af redskaberne.

7 Åbninger til isætning af redskab med lås

8 Skyder til betjening af lås

Når skyderen betjenes, frigives enten åbningen til isætning af redskaberne (7) eller hækåbningen (11) (billede ).

 → Åbning til redskab (7) er åbnet.

 → Hækåbning (11) er åbnet.

9 Sikkerhedstaster

Til aftaging af tilbehøret fra hækåbningen. Tryk samtidigt på begge taster.

10 Frastillingsbøjle med kabelopvikling

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

11 Hækåbning med lås

Til isætning af tilbehør f.eks. hurtigblenderstav.

Redskaber

12 Røreris

13 Æltekroge

 på nogle modeller

14 Hurtigblenderstav

15 Blenderbæger med låg

16 Minihakker

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smøre pålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften). Du finder opskriften i brugsvejledningen til minihakkeren.

Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles hos kundeservice.

Hurtigblenderstav:

Kunststof Best.nr. 657242

Rustfrit stål Best.nr. 657258

Minihakker: Best.nr. 659059

Læs og overhold anvisningerne i den separate brugsvejledning for disse tilbehørsdele.

Betjening

- Rengør motorenheden og redskaberne før de tages i brug første gang.
- Afvikl altid netkablet helt.



Vigtig henvisning

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinkoblingen 1-5 er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition 0/off.



Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.

Redskaber må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket.

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

Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

Røreris til ...

... sovse, piskede æggehvider, mælkeskum, creme, mayonnaise, flødeskum og let dej som f.eks. rørdej. Rørerisene er ikke egnet til forarbejdning af tung dej.

Æltekroge til ...


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

Den maksimale forarbejdning mængde er 500 g mel og ingredienser.

Overhold angivelserne om de maks. mængder i opskrifterne!

da

Billede 

- Stil skyderen i position .
Åbningerne til isætning af redskaberne er frie, hækåbningen er lukket.
- Sæt det ønskede redskabspar ind i åbningerne og tryk det ned indtil det falder i hak.

Overhold kunststofdelenes form på redskaberne for at undgå forvekslinger af redskaberne (billede -2)!

- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.
Trin 1, 2:
til indarbejdning og indblanding.
Trin 3, 4, 5:
til ælting og piskning.
Momentfunktion M:
til hurtig iblanding eller piskning af ingredienser.

**Fare for kvæstelser!**

Til udskiftning af redskaberne træk netstikket ud.

Henvisning:

Sluk altid motorenheden før den tages ud af de blandede fødevarer.

Efter arbejdet:

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

OBS:


Betjen først udkastningstasten, når redskaberne står stille.
Udkastningstasten kan ikke betjenes, hvis kontakten ikke står på 0/off.

Motorenhed med hurtigblenderstav

Apparatet er egnet til blanding af mayonaisse, sovs, blandede drikkevarer, baby-mad, kogt frugt og grønt.

Til purering af supper.

Billede 

- Stil skyderen i position .
Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.
- Sæt hurtigblenderstaven i og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.

- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten mod venstre på momentfunktion og hold den fast.
Trinkoblingen 1–5 er ude af funktion!

Henvisning:

For at undgå stænk og sprøjt skal apparatet først tændes, når hurtigblenderstaven er dykket ned i fødevarerne.
Sluk altid motorenheden før den tages ud af de blandede fødevarer.

Efter arbejdet:

- Stil kontakten på 0/off.
- Træk netstikket ud.
- Tag hurtigblenderstaven af ved at trykke samtidigt på begge sikkerhedstaster.

Rengøring**Vigtig henvisning**

Apparatet er vedligeholdelsesfrit.
Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

**Fare for elektrisk stød!**

Dyp aldrig motorenheden i væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
Anvend ikke nogen damprensere!

OBS!

Overfladerne kan beskadiges.
Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
Fjern grundigt snavs fra området omkring skyderen!

- Sæt redskaberne i opvaskemaskinen eller rengør dem med en børste under rindende vand.
- Lad hurtigblenderstaven tørre i opret position (med blenderfodkniven opad), så at vandet der er kommet ind, kan løbe ud.

Henvisning: Ved forarbejdning af f.eks. rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

Billede 

- Til opbevaring vikl kablet løst omkring apparatet.
- Fastgør netstikket med kabelklemmen.

Bemærk:

På modeller med spiraledning: Vikle aldrig ledningen rundt omkring maskinen!

da

Afhjælpning af fejl

Problem:

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

Afhjælpning:

Er hækåbningen åben, er trinkoblingen 1 til 5 ude af funktion.

Problem:

Skyderen er vanskelig at bevæge eller kan slet ikke bevæges.

Afhjælpning:

Tryk skyderen let indad og bevæg den.

Opskrifter

Piskefløde

100 g–500 g

- Forarbejd fløden i ½ til 5 minutter på trin 5 – afhængigt af flødens mængde og egenskaber med rørerisene.



Æggevider

1–5 æggevider

- Forarbejd æggeviderne i 2 til 5 minutter på trin 5 med rørerisene.



Lagkagedej

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 3–4 minutter på trin 5 med rørerisene, til de skummer.
- Stil apparatet på trin 1 og ibland det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.



Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Rørdej

Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

1 knivspids salt

1 pakke vanillesukker eller skal af ½ citron

125 g smør eller margarine (rumtemperatur)

250 g mel

1 pakke bagepulver



60 ml mælk

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med rørerisene.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (rumtemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

en smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogene.



Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Bund til frugtægte

Grundopskrift

2 æg

125 g sukker

125 g maledede hasselnødder

50 g rasp

- Pisk æg og sukker i 3–4 minutter på trin 5, til de skummer.
- Stil apparatet på trin 1, tilsæt hasselnødder og rasp og forarbejd det hele i ½ minut med rørerisene.



Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Gærkrans

Grundopskrift

250 g mel

1 pakke tørgær

110 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

40 g sukker

30 g smeltet og afkølet fedt

skal af en halv citron, revet

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogene.



Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

da

Pizzadej

Grundopskrift

250 g mel

1 pakke tørgær

1 tsk sukker

1 knivspids salt

3 spsk olie

125 ml varmt vand

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogene.

Maks. mængde: 2 gange grundopskrift

Brøddej

Grundopskrift

500 g mel

14 g sukker

14 g margarine

7 g salt

1 pakke tørgær

250 ml vand

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med æltekrogene.

Mayonnaise

1 æg (æggeblomme og æggehvite)

1 spsk sennep

1 spsk citronsaft eller eddike

200–250 ml olie

salt, peber efter smag

Ingredienserne skal have samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Stil hurtigblenderstaven på bunden af bægeret og tænd for den (trin M), til blandingen emulgerer.
- Løft den tændte hurtigblenderstav langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaise er færdig.

Tip: Du kan også fremstille mayonnaise kun med æggeblommer efter denne opskrift. Brug då kun den halve mængde olie.



Henvisninger til bortskaffelse



Denne maskine er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

Oplysning om gældende bortskaffelsesmåde fås hos din faghandel eller dine kommunale myndigheder.



Garantibetingelser

På dette apparat yder SIEMENS 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:

BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti.

De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.



Ændringer forbeholdes.

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

Innhold

For din egen sikkerhet	41
En oversikt	43
Betjening	43
Rengjøring	44
Hjelp ved feil	45
Oppskrifter	45
Henvisninger om avskaffing	46
Garantibetingelser	46

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

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

Håndmikseren er egnet for elting av deig eller flytende mat eller for pisking av fløte. Sammen med hurtigmiksestaven er den egnet for kutting hhv. blanding av matvarer.

Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

▲ Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet.

Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom.

Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet.

no

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Fare for strømstøt

Ved strømbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake. Apparatet må straks slås av. Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Det må ikke brukes noen damprensere! Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsesstedet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.

Fare for skolding!


Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker. Væskene kan sprute ut ved bearbeiding. Ved bruk av hurtigmiksestaven i en gryte, må gryten først tas bort fra kokeplaten.

Fare for skade på grunn av roterende drev!

Det må aldri gripes i de roterende verktøyene. Verktøyene må kun settes på eller tas av når apparatet står stille – etter utkoblingen går apparatet etter i kort tid. Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

Viktig!




Apparatet må ikke brukes med tomgang. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør. Det må kun settes inn en type verktøy (f.eks. eltekroker). Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses. Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet. På sidene med bilder finnes en oversikt over de forskjellige modellene (bilde .

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde 

- 1 **Basismaskin**
- 2 **Strømkabel**
- 3 **Kabelklemme**
- 4 **Håndtak**
- 5 **5-trinns-bryter + momentinnkobling**
For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.
0/off = avslått
1 = laveste turtall
5 = høyeste turtall
M = momentinnkobling (høyeste turtall), bryteren trykkes mot venstre og holdes fast. Ved bruk av tilbehør i bakåpningen, kan apparatet kun drives med momentinnkobling.
- 6 **Utkastknapp**
For å ta av verktøyene.
- 7 **Åpninger for innsetting av verktøy med lås**
- 8 **Skyver for å betjene låsen**
Ved betjening av skyveren blir **enten** åpningen for innsetting av verktøy (7) eller bakåpningen (11) frigitt (bilde ).
 → Åpningen for verktøy (7) er åpen.
 → Bakåpningen (11) er åpen.
- 9 **Utløsningsknapper**
For å ta av tilbehør fra bakåpningen. Begge knappene må trykkes samtidig.
- 10 **Plasseringsbøyle med kabeloppvikling**
For å sette bort apparatet i arbeidspauser og for å vikle opp strømkabelen.
- 11 **Bakåpning med lås**
For innsetting av tilbehør f.eks. hurtigmiksestav.

Verktøy

- 12 **Rørepinner**
- 13 **Eltetroker**
-  ved noen modeller
- 14 **Hurtigmiksestav**
- 15 **Miksebeger med lokk**
- 16 **Universalkutter**

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg (når anvisningene i oppskriften blir overholdt).

Du finner oppskriften i bruksveiledningen for universalkutteren.

Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan dette bestilles hos kundeservice.

Hurtigmiksestav:

Plast Best. nr. 657242

Rustfritt stål Best. nr. 657258

Universalkutter: Best. nr. 659059

Vennligst følg anvisningene i den separate bruksveiledningen for disse tilbehørsdelene.

Betjening

- Før første gangs bruk må basismaskinen og verktøyene rengjøres.
- Strømkabelen må alltid vikles helt opp.



Viktig henvisning

Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentinnkobling. Trinnekoblingen 1–5 er ikke i funksjon. Skyveren for å betjene låsen må kun bevegges i bryterposisjonen 0/off.



Fare for skade på grunn av roterende drev!

Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.

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

Langt hår eller løse klær må beskyttes, slik at disse ikke kommer i berøring med roterende verktøy.

Basismaskin med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

Rørepinner for...

... sauser, stivpisket eggehvite, melkeskum, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørdeig. Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.


Eltetroker for ...


... faste masser som mør-, gjær- og potetdeig såsom for blanding av tunge kjøttdeiger, pate- eller brøddeig. Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.

Ta hensyn til angivelsene for største mengder i oppskriftene!

no

Bilde 

- Skyveren stilles i posisjonen . Åpningene for innsetting av verktøy ligger fritt, bakåpningen er lukket.
- Det ønskede verktøyparet settes inn i åpningene og trykkes inn inntil det smekker i.

Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling av verktøyene (bilde -2)!

- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles på ønsket trinn.
Trinn 1, 2:
for innarbeiding og innblanding.
Trinn 3, 4, 5:
for elting og pisking.
Momentinnkobling M:
for hurtig innrøring eller pisking av ingredienser.

**Fare for skade!**

For skift av verktøy må strømkabelen trekkes ut.

Henvisning:

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

Etter arbeidet:

- Bryteren stilles på 0/off.
- Støpselet trekkes ut.
- Verktøyene løsnes med utkastknappen og tas av.

Obs:


Utkastknappen må først betjenes når verktøyene står stille. Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på 0/off.

Basismaskin med hurtigmiksestav

Apparatet er egnet for miksing av majones, sauser, miksete drikker, barnemat, kokt frukt og grønnsaker.

For mosing av supper.

Bilde 

- Skyveren stilles i posisjonen . Bakåpningen ligger fritt, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Hurtigmiksestaven settes inn og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.

- Matvarene fylles på i miksebegeret.
- Bryteren stilles til venstre på momentinnkobling og holdes fast.
Trinnkoblingen 1–5 er ikke i funksjon!

Henvisning:

For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når hurtigmiksestaven er dyppet ned i tingene som skal mikses. Basismaskinen må alltid slås av, før den blir tatt ut av massen.

Etter arbeidet:

- Bryteren stilles på 0/off.
- Støpselet trekkes ut.
- Hurtigmiksestaven tas av ved å trykke samtidig på begge utløsningsknappene.

Rengjøring**Viktig henvisning**

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

**Fare for strømstøt!**

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

Det må ikke brukes noen damprensere!

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

- Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og tørkes deretter godt av.

Rester av matvarer som har satt seg fast i området rundt skyveren må grundig fjernes!

- Verktøyene rengjøres i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.
- Hurtigmiksestaven må tørke i stående posisjon (kniven på miksefoten oppover), slik at vann som har trengt inn kan renne ut.

Henvisning: Ved bearbeiding av f.eks. rødkål oppstår det misfarginger av plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

Bilde 

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

no

Henvisning:

Ved apparater med spiralkabel:
Kabelen må aldri vikles rundt apparatet!

Hjelp ved feil**Problem:**

Bryteren lar seg ikke bevege på trinn 1 til 5.

Utbedring:

Når bakåpningen er åpen, er trinnkoblingen 1 til 5 ikke i funksjon.

Problem:

Skyveren lar seg vanskelig eller overhode ikke bevege.

Utbedring:

Skyveren trykkes lett innover og beveges.

Oppskrifter**Stivpisket kremfløte**

100 g–500 g

- Fløte bearbeides med rørepinnene ½ til 5 minutter på trinn 5 – alt etter mengden og egenskapen til fløten.

**Eggehvite**

1–5 eggehvite

- Eggehvitene bearbeides med rørepinnene 2 til 5 minutter på trinn 5.

**Biskuitdeig****Grunnopskrift**

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 pakke vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnene i ca. 3–4 minutter på trinn 5.
- Apparatet stilles på trinn 1, silt mel og potetmel blandes inn i ca. ½ til 1 minutt med én skje av gangen.



Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Rørt deig**Grunnopskrift**

2 egg

125 g sukker

1 klype salt

1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron

125 g smør eller margarin (romtemperatur)



250 g mel

1 pakke bakepulver

60 ml melk

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med rørepinnene.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Mørdeig**Grunnopskrift**

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 klype salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Deig for fruktakebunn**Grunnopskrift**

2 egg

125 g sukker

125 g malte hasselnøtter

50 g kavringstrø

- Egg og sukker piskes i 3–4 minutter på trinn 5 til de skummer.
- Apparatet stilles på trinn 1, hasselnøttene og kavringstrøet tilsettes og det hele bearbeides i ½ minutt med rørepinnene.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Fletteloff**Grunnopskrift**

250 g mel

1 pakke tørrgjær

110 ml varm melk

1 egg

1 klype salt

40 g sukker

30 g smeltet og avkjølt fett

skall av en halv sitron, revet

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften



no

Pizza deig

Grunnopskrift

250 g mel

1 pakke tørrgjær

1 ts sukker

1 klype salt

3 ss olje

125 ml varmt vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften

Brøddeig

Grunnopskrift

500 g mel

14 g sukker

14 g margarin

7 g salt

1 pakke tørrgjær

250 ml vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3–4 minutter på trinn 5 med eltekrokene.

Majones

1 egg (eggeplomme og eggehvite)

1 ss sennep

1 ss sitronsaft eller eddik

200–250 ml olje

salt, pepper etter smak

Ingrediensene må ha samme temperatur!

- Ingrediensene helles i begeret.
- Hurtigmiksestaven settes på bunnen av begeret og slås på (trinn M), inntil blandingen emulgerer.
- Den innkoblede hurtigmiksestaven løftes langsomt opp inntil randen av blandingen, og senkes igjen inntil majonesen er ferdig.

Tips: Du kan også lage majones bare av eggeplomme etter denne oppskriften. Men i så fall må det brukes bare halvparten av oljemengden.



Henvisninger om avskaffing



Dette apparatet er kjennetegnet tilsvarende det Europeiske Direktivet 2012/19/EU om gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for tilbakelevering og gjenvinning av gamle apparater som er gyldig i hele EU.

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

Garantibetingelser

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



Endringer forbeholdes.

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

Innehåll

För din säkerhet	47
Kort översikt	49
Användning	49
Rengöring	50
Råd vid fel	51
Receipt	51
Anvisningar för avfallshantering	52
Konsumentbestämmelser	52

För din säkerhet

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

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta. Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar.

Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.

Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Elvispen är lämplig för att blanda degiga eller flytande maträtter eller för att vispa grädde. I kombination med snabbmixerstaven är den lämplig för att finfördela resp blanda livsmedel.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

▲ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt anvisningarna på apparatens typskylt. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.

sv

Före byte av tillbehör eller tilläggsdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet. Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras. Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor. Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker. Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Risk för elektriska stötar

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på. Stäng genast av apparaten. Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin. Använd ingen ångrengörare! Doppa inte apparaten i vätska över det ställe där snabbmixerstaven sätts in i motordelen. Använd inte apparaten med fuktiga händer.

Risk för skållskador!


Var försiktig när heta vätskor bearbetas. Vätskor kan stänka när de bearbetas. När snabbmixerstaven används i en kastrull, lyft då först bort kastrullen från hällen/spisplattan.

Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg. Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av. Skydda långt hår eller lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

Viktigt!





Låt inte apparaten gå på tomgång. Använd apparaten endast tillsammans med originaltillbehör. Använd endast ett sorts verktyg åt gången (t.ex. degkrokarna). Vi rekommenderar, att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen. Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn.

I denna bruksanvisning beskrivas olika modeller. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (bild )

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 **Motordel**
 - 2 **Nätkabel**
 - 3 **Kabelklammer**
 - 4 **Handtag**
 - 5 **5-lägesbrytare + momentläge**
För att slå på och stänga av apparaten samt justera arbetshastigheten.
0/off = avstängd
1 = lägsta varvtalet
5 = högsta varvtalet
M = momentläge (högsta varvtalet), tryck strömbrytaren åt vänster och håll fast den i det läget.
Vid bruk av ett tillbehör i baköppningen kan apparaten bara köras i momentläge.
 - 6 **Lossningsknapp**
För att lossa verktygen.
 - 7 **Öppning för att sätta fast verktygen med lock**
 - 8 **Skjutreglage för att manövrera locket**
Vid manövrering av skjutreglaget öppnas **antingen** öppningen för att sätta fast verktygen (7) **eller** baköppningen (11) (bild )
 → Öppningen för verktygen (7) är öppnad.
 → Baköppningen (11) är öppnad.
 - 9 **Låsknappar**
För att lossa tillbehöret från baköppningen. Tryck båda knapparna samtidigt.
 - 10 **Avställningsbygel med kabelupprullning**
För att ställa av apparaten under arbetspauser och för att rulla upp nätkabeln.
 - 11 **Baköppningen med lock**
För att sätta fast tillbehör t.ex. snabbmixerstav.
- Verktyg**
- 12 **Grovvispar**
 - 13 **Degkrokar**
-  *på vissa modeller*
- 14 **Snabbmixerstav**
 - 15 **Mixerbägare med lock**
 - 16 **Minihackare**

Apparatens fulla prestanda visas när du använder minihackaren för att bereda honungspålägg (om uppgifter i receptet överhålls). Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

Om ett tillbehör inte följer med leveransen kan det beställas hos kundtjänst.

Snabbmixerstav:

Plast	Best.nr. 657242
Rostfritt stål	Best.nr. 657258

Minihackare:	Best.nr. 659059
--------------	-----------------

Följ anvisningarna i den separata bruksanvisningen för dessa tillbehörsdelar.

Användning

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.
- Rulla alltid ut nätkabeln helt och hållet.

Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen 1–5 är ej i funktion. Skjutreglaget för att manövrera locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge 0/off.



Risk för skada pga roterande drivuttag!

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg. Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av. Skydda långt hår eller lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.

Motordel med verktyg

Med verktyg uppnår du ett särskilt bra resultat vid följande användningar:

Grovvisparna för ...

... såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, grädde och lätta degar som t.ex. deg för saftig sockerkaka. Grovvisparna är ej lämpliga för att bearbeta tunga degar.

Degkrokarna för ...


... fasta blandningar som mör-, jäs- och potatisdeg, liksom för att blanda tung köttfärsmet, pastejer eller bröddeg.

Maximal bearbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.

Följ noga angivelserna om maximala mängder i recepten!

sv

Bild 1

- Ställ skjutreglaget på läge . Öppningarna för att sätta fast verktygen är öppna, baköppningen är stängd.
- Sätt in önskat verktygspar i öppningarna och tryck in dem tills de snäpper fast.

Observera formen av plastdetaljerna på verktygen för att undvika förväxlingar av verktyg (bild 1–2)!

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten på önskat läge.

Läge 1, 2:

för att arbeta in och blanda ned.

Läge 3, 4, 5:

för att knåda och vispa.

Momentläge M:

för att snabbt röra ned eller vispa ingredienser.

**Risk för skada!**

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget för byte av verktyg.

Obs:

Stäng alltid av motordelen innan den tas ut ur det som bearbetats.

Efter arbetet:

- Ställ strömbrytaren på 0/off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa verktygen med lossningsknappen och ta av dem.

Var försiktig:


Tryck på lossningsknappen först när verktygen står stilla. Lossningsknappen går ej att tryckas när strömbrytaren ej står på 0/off.

Motordel med snabbmixerstav

Apparaten är lämplig för att blanda majonnäs, såser, mixade drycker, babymat, kokt frukt och kokta grönsaker.

För att purea soppor.

Bild 2

- Ställ skjutreglaget på läge . Baköppningen är öppen, öppningarna för att sätta fast verktygen är stängda.
- Sätt fast snabbmixerstaven och tryck tills den snäpper fast.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Ställ strömbrytaren åt vänster till momentläget och håll fast den i det läget. Lägen 1–5 är ej i funktion!

Obs:

För att undvika stänk slå först på apparaten när snabbmixerstaven är doppad i det som ska mixas. Stäng alltid av motordelen innan den tas ut ur det som bearbetats.

Efter arbetet:

- Ställ strömbrytaren på 0/off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på båda låsknapparna samtidigt för att lossa snabbmixerstaven.

Rengöring**Viktig anvisning**

Apparaten är underhållsfri. Grundlig rengöring skyddar apparaten mot skador och bevarar funktionsförmågan.

**Risk för elektriska stötar!**

Doppa aldrig motordelen i vätskor och rengör den inte i diskmaskin. Använd ingen ångrengörare!

Var försiktig!

Apparatens ytor kan skadas.

Använd inga repande rengöringsmedel.

- Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torr.
- **Avlägsna noggrant eventuella matrester i området runt skjutreglaget!**
- Rengör verktygen i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.
- Låt snabbmixerstaven torka i upprätt läge (mixerfotens kniv uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

Obs: Vid bearbetning av t.ex. rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

Bild 3

- För förvaring rulla kabeln löst runt apparaten.
- Fäst stickkontakten med kabelklammern.

Viktigt:

På produkter med spiralsladd:

Linda aldrig sladden runt produkten!

Råd vid fel

Problem:

Det går inte att skjuta strömbrytaren till läget 1–5.

Åtgärd:

När baköppningen står öppen är lägen 1–5 ej i funktion.

Problem:

Skjutreglaget går bara svårt eller överhuvudtaget inte att skjuta på.

Åtgärd:

Tryck skjutreglaget en aning inåt och skjut på det.

Recept

Vispgrädd

100 g–500 g

- Bearbeta grädden med grovvisparna ½ till 5 minuter i läge 5 – beroende på gräddens mängd och konsistens.



Vispad äggvita

1–5 äggvitor

- Bearbeta äggvitorna med grovvisparna 2 till 5 minuter i läge 5.



Deg för sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

ev. bakpulver

- Vispa ingredienserna (utom vetemjöl och potatismjöl) med grovvisparna ca 3 till 4 minuter i läge 5 till skum.
- Ställ apparaten i läge 1, blanda i siktat mjöl och potatismjöl skedvis under ca ½–1 minut.



Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg för saftig sockerkaka

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av ½ citron

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

250 g vetemjöl



1 pkt bakpulver

60 ml mjölk

- Bearbeta alla ingredienser med grovvisparna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Tårtbotten för frukttårta

Grundrecept

2 ägg

125 g socker

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

- Vispa ägg och socker 3 till 4 minuter i läge 5 till skum.

- Ställ apparaten i läge 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och bearbeta allt med grovvisparna ½ minut.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Vetelängd

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

110 ml varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

40 g socker

30 g smält och svalnat fett

rivet skal från en halv citron

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet



sv

Pizzadeg

Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

3 msk matolja

125 ml varmt vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Bröddeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

14 g socker

14 g margarin

7 g salt

1 pkt torrjäst

250 ml vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkrokarna ca ½ minut i läge 1 och sedan ca 3 till 4 minuter i läge 5.

Majonnäs

1 ägg (äggula och äggvita)

1 msk senap

1 msk citronsaft eller vinäger

200–250 ml olja

salt, peppar efter smak

Ingredienserna måste ha samma temperatur!

- Häll ingredienserna i bågaren.
- Ställ snabbmixerstaven på botten av bågaren och starta den (läge M) tills blandningen emulgerar.
- Lyft upprepade gånger den påslagna snabbmixerstaven långsamt upp till överst på blandningen och sänk den därefter igen tills majonnäsen är färdig.

Tips: Du kan även bereda majonnäs med endast äggula enligt detta recept.

Ta i så fall bara halva mängden matolja.



Anvisningar för avfallshantering



Denna maskin är märkt i enlighet med den europeiska riktlinjen 2012/19/EU för elektriska och elektroniska maskiner som ska skrotas (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Riktlinjen anger ramarna för återtagande och återvinning av uttjänta produkter inom hela EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.



Konsumentbestämmelser

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



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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	53
Laitteen osat	55
Käyttö	55
Puhdistus	56
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle	57
Ruokaohjeet	57
Kierrätysohjeita	58
Takuuehdot	58

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

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

Sähkövatkain soveltuu vain taikinoiden tai nestemäisten ruokien sekoittamiseen tai kerman vatkaamiseen. Sauvasekoittimen kanssa se soveltuu elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

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

▲ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa.

fi

Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

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

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

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Sähköiskun vaara

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

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

Kun sekoitat nesteitä, varo ettei sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen.

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

Palovamman vaara!

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

ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

Varo pyörivää käyttöliitännää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.

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

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


Tärkeää!

Älä käytä laitetta kuormittamatta. Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.

Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita (esim. taikinakoukut).

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

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Kuvasivuilla on taulukko eri malleista (kuva ) .

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva .

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

Laitteen päälle ja poiskytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.

0/off = pois päältä

1 = alhaisin käyttönopeus

5 = suurin käyttönopeus

M = pitoasento (suurin käyttönopeus), työnnä valitsin vasemmalle ja pidä kiinni.


Kun varuste kiinnitetään kantaosan kiinnitysreikään, voit käyttää vain pitoasentoa.


6 Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen.

7 Sulkimella varustetut kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen

8 Valitsin sulkimen käyttämiseen

Kun liikutat valitsinta, vapautuu joko varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät (7) **tai** kantaosan kiinnitysreikä (11) (kuva ) .

 → Varusteiden kiinnitysreiät (7) ovat auki.

 → Kantaosan kiinnitysreikä (11) on auki.

9 Avaamispainikkeet

lisälaitteen irrottamiseen. Paina kumpaakin painiketta samanaikaisesti.

10 Taukoteline, jonka ympärille kelataan liitäntäjohto

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

11 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa

Lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen.

Varusteet

12 Vispilät

13 Taikinakoukku

 *vain joissain malleissa*

14 Sauvasekoitin

15 Kannellinen kulho

16 Minileikkuri

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

Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Sauvasekoitin:

Muovi til.-nro 657242

Teräs til.-nro 657258

Minileikkuri: til.-nro 659059

Noudata lisävarusteiden erillisissä käyttöohjeissa annettuja ohjeita.

Käyttö

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



Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Käytä sulkimen valitsinta vain valitsimen ollessa asennossa 0/off.



Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin. Kiinnitä ja irrota varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä – laite toimii vielä jonkin aikaa virrankatkaisun jälkeen. Suojaa pitkät hiukset ja väljät vaatekappaleet, jotta ne eivät tartu pyöriviin varusteisiin.

Peruslaite ja sen varusteet

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

Vispilät ...


... soveltuvat kastikkeiden, valkuais- ja maitovaahdon, vanukkaiden, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. kakkutaikinoiden valmistamiseen. Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

fi

Taikinakoukut ...

... soveltuvat kiinteiden taikinoiden kuten muro-, hiiva- ja perunataikinan vaivaamiseen sekä jauhelihan, tahnojen tai leipätaikinan sekoittamiseen. **Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineita. Noudata ruokaohjeissa annettuja maksimimääriä!**

Kuva 

- Aseta valitsin asentoon . Varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat nyt auki, kantaosan kiinnitysreikä on kiinni.
- Kiinnitä haluamasi varustepari reikiin ja paina kiinni, niin että ne lukittuvat paikoilleen.

Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (kuva -2).

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Laita varuste astiaan ja käynnistä laite haluamallesi nopeudelle.

Asento 1, 2:

alustava ja kevyt sekoitus.

Asento 3, 4, 5:

vaivaaminen ja vatkaus.

Pitoasento M:

nopea sekoittaminen ja ainesten vatkaaminen.

**Loukkaantumisvaara**

Kun vaihdat varusteita, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta.

Ohje:

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

Käytön jälkeen:

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

Huom:


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

Sauvasekoittimella varustettu peruslaite

Laite soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja vihannesten sekoittamiseen.

Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

Kuva 

- Aseta valitsin asentoon . Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat kiinni.
- Kiinnitä sauvasekoitin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta valitsin vasemmalle pitoasentoon ja pidä kiinni. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi!

Ohje:

Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten. Kytke peruslaite aina pois päältä, ennen kuin otat ainekset pois kulhosta.

Käytön jälkeen:

- Aseta valitsin asentoon 0/off.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota sauvasekoitin painamalla samanaikaisesti molempia vapautuspainikkeita.

Puhdistus**Tärkeä ohje**

Laite on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin.

**Sähköiskun vaara!**

Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä käytä höyrypuhdistinta!

Huom.!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

fi

- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa lopuksi.
- **Puhdista huolellisesti valitsimenalue!**
- Pese varusteet astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.
- Anna sauvasekoittimen kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisään päässyt vesi valuu ulos.

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

Kuva

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

Ohje:

*Laitteet, joissa on kierrejohto:
Älä kelaä johtoa laitteen ympärille!*

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Ongelma:

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.

Toimenpide:

Nopeusasennot 1–5 eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki.

Ongelma:

Valitsimen liikuttaminen on vaikeaa tai se ei liiku lainkaan.

Toimenpide:

Paina valitsinta vähän sisäänpäin ja liikuta.

Ruokaohjeet

Kermavaahto

100 g–500 g

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



Valkuaisvahto

1–5 munanvalkuaista

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



Sokerikakkutaikina

Perusohje

2 muna

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g täkkelysjauhoa

mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) vispilällä vaahdoksi noin 3–4 minuutin ajan nopeudella 5.
- Kytke laite teholle 1, sekoita joukkoon lusikallinen kerrallaan siivilöityjä jauhoja ja perunajauhoja noin ½–1 minuutin ajan.

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Kakkutaikina

Perusohje

2 muna

125 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

250 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

60 ml maitoa

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje



Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje



fi

Hedelmäkakkujen pohja

Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

125 g jauhettuja hasselpähkinöitä

50 g korppujauhoja

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pullapitko

Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

110 ml lämmintä maitoa

1 muna

riipaus suolaa

40 g sokeria

30 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa

puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pizzataikina

Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

1 tl sokeria

riipaus suolaa

3 rkl öljyä

125 ml lämmintä vettä

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Leipätaikina

Perusohje

500 g jauhoja

14 g sokeria

14 g margariinia

7 g suolaa

1 pussillinen kuivahiivaa

250 ml vettä

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



Majoneesi

1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)

1 rkl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

200–250 ml öljyä

Suolaa ja pippuria maun mukaan

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä!

- Laita ainekset kulhoon.
- Aseta sauvasekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä laite (pitoasento M), kunnes seos emulgoituu.
- Nosta käynnistetty sauvasekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

Vinkki: Tällä ruokaohjeella voit valmistaa myös majoneesin, jossa käytetään vain keltuaista. Mittaa tällöin öljyä kulhoon vain puolet ohjeessa annetusta määrästä.

Kierrätysohjeita



Laitteessa on sähkö- ja elektroniikkaromusta annetun direktiivin 2012/19/EU mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας	59
Με μια ματιά	61
Χειρισμός	62
Καθαρισμός	63
Αντιμετώπιση βλαβών	63
Συνταγές	63
Απόσυρση	65
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	65

Για την ασφάλειά σας

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

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

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

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

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο για την ανάδευση ζύμης ή υγρών φαγητών ή το χτύπημα σαντιγί. Με τη ράβδο μπλέντερ είναι κατάλληλο για το κόψιμο ή αντίστοιχα για την ανάμιξη τροφίμων.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

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

▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

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

el

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά. Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε υγρά ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πέρα από το σημείο σύνδεσης της ράβδου μπλέντερ με τη βασική συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών.

Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Για τη χρήση της ράβδου μπλέντερ μέσα σε κατσαρόλα, πάρτε προηγουμένως την κατσαρόλα από τη φωτιά.

Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

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


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

Σημαντικό!

Μη λειτουργείτε τη συσκευή στο ρελαντί. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα. Τοποθετείτε μόνον εξαρτήματα ενός τύπου (π. χ. εργαλεία ζυμώματος).

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




Το ποτήρι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (Εικόνα )

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

- 1 Βασική συσκευή
- 2 Τροφοδοτικό καλώδιο
- 3 Συνδετήρας καλωδίου
- 4 Χειρολαβή
- 5 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία
Για τη θέση σε και εκτός λειτουργίας της συσκευής και την προσαρμογή της ταχύτητας εργασίας.
0/off = εκτός λειτουργίας
1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών
5 = υψηλότερος αριθμός στροφών
M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών), πιέστε τον διακόπτη προς τα αριστερά και κρατήστε τον.
Σε περίπτωση χρήσης εξαρτημάτων στο πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία.
- 6 Πλήκτρο εξόδου
για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.
- 7 Άνοιγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων με κούμπωμα
- 8 Σύρτης για το πάτημα του κουμπώματος
Σε περίπτωση πατήματος του σύρτη ανοίγεται **είτε** το άνοιγμα για την τοποθέτηση των εργαλείων (7) ή το πίσω άνοιγμα (11) (Εικόνα )
 → Το άνοιγμα για τα εργαλεία (7) είναι ανοιχτό.
 → Το πίσω άνοιγμα (11) είναι ανοιχτό.

9 Πλήκτρα απασφάλισης

για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα. Πατήστε τα δύο πλήκτρα ταυτόχρονα.

10 Τόξο απόθεσης με περιτύλιξη καλωδίου

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

11 Πίσω άνοιγμα με κούμπωμα

Για την τοποθέτηση εξαρτημάτων, π.χ. της ράβδου μπλέντερ.

Εργαλεία

12 Εργαλείο ανάδευσης

13 Εργαλείο ζυμώματος

 σε μερικά μοντέλα

14 Ράβδου μπλέντερ

15 Ποτήρι ανάμιξης με καπάκι

16 Κόφτης γενικής χρήσης

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

Αν κάποιο εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ράβδου μπλέντερ

Πλαστικό Κωδικός παραγγελίας 657242

Ανοξείδωτο

ατσάλι Κωδικός παραγγελίας 657258

Κόφτης γενικής

χρήσης: Κωδικός παραγγελίας 659059

Παρακαλείσθε να προσέχετε τις συμβουλές στις ξεχωριστές Οδηγίες Χρήσης γι' αυτά τα εξαρτήματα.

el

Χειρισμός

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



Σημαντική υπόδειξη

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Μετακινείτε τον σύρτη για το πάτημα του κουμπώματος μόνο στη θέση του διακόπτη 0/off.



Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

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

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

Βασική συσκευή με εργαλεία

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


Εργαλεία ανάδευσης για ...

... Σάλτσες, μαρέγκα, αφρόγαλα, κρέμες, μαγιονέζα, σαντιγί και ελαφριές ζύμες, όπως π.χ. ζύμη για κέικ. Τα εργαλεία ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα, για να επεξεργαστείτε βαριές ζύμες.

Εργαλεία ζυμώνματος για ...

... βαριές μάζες όπως ζύμη τάρτας, ζύμης με μαγιά και ζύμη πατάτας καθώς και για την ανάμιξη βαριών μιγμάτων κιμά, ζύμης πάστας ή ζύμης ψωμιού. **Η μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας ανέρχεται σε 500 g αλεύρι και υλικά. Προσέξτε τα στοιχεία σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες στις συνταγές!**

Εικόνα

- Φέρτε τον σύρτη στη θέση . Τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι ελεύθερα, το πίσω άνοιγμα είναι κλειστό.

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

Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, ώστε να αποφευχθεί το μπέρδεμα των εργαλείων (Εικόνα –2)!

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



Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Υπόδειξη:

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

Μετά την εργασία:

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

Προσοχή:


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

Βασική συσκευή με ράβδο μπλέντερ

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ και ροφημάτων βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Για την πολτοποίηση σούπας.

Εικόνα

- Φέρτε τον σύρτη στη θέση . Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τ' ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.

- Τοποθετήστε την ράβδο μπλέντερ και κουμπώστε το.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Βάλετε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Γυρίστε τον διακόπτη προς τα αριστερά στη στιγμιαία λειτουργία και κρατήστε τον.
Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

Υπόδειξη:

Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα από τα αναμειγνυόμενα τρόφιμα, θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού την βγάλετε από τα αγαθά που αναμιγνύετε.

Μετά την εργασία:

- Φέρνετε τον διακόπτη στο 0/off.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε την ράβδο μπλέντερ με ταυτόχρονο πάτημα των δύο πλήκτρων απασφάλισης.

Καθαρισμός**Σημαντική υπόδειξη**

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Ο ριζικός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

**Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

Προσοχή!

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

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.
Απομακρύντε καλά τυχόν προσκολλημένα τρόφιμα από την περιοχή του σύρτη!
- Καθαρίζετε τα εργαλεία στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Αφήνετε τη ράβδο μπλέντερ να στεγνώνει σε όρθια θέση (το πόδι μίξερ προς τα πάνω), ούτως ώστε να μπορεί να τρέξει έξω το νερό που έχει μπει μέσα.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π. χ. κόκκινου λάχανου βάφουν τα πλαστικά μέρη. Το χρώμα φεύγει με λίγες σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

Εικόνα 

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

Υπόδειξη:

Σε συσκευές με σπιράλ καλώδιο:

Μην τυλίγεται ποτέ το καλώδιο γύρω από τη συσκευή!

Αντιμετώπιση βλαβών**Πρόβλημα:**

Ο διακόπτης δεν μπορεί να γυριστεί στη βαθμίδα 1 έως 5.

Αντιμετώπιση:

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η ζεύξη των βαθμίδων 1 έως 5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

Πρόβλημα:

Ο σύρτης μπορεί να κινηθεί μόνο δύσκολα ή καθόλου.

Αντιμετώπιση:

Πιέστε τον σύρτη ελαφρά προς τα μέσα και μετακινήστε τον.

Συνταγές**Σαντιγί**

100 g–500 g

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

**Μαρέγκα**

1 έως 5 ασπράδια αβγών

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



el

Ζύμη μπισκότου**Βασική συνταγή**

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή**Ζύμη κέικ****Βασική συνταγή**

2 αβγά

125 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

125 g βούτυρο ή μαργαρίνη

(σε θερμοκρασία δωματίου)

250 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

60 ml γάλα

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμειξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 επί περ. ½ λεπτό και μετά στη βαθμίδα 5 επί περ. 3–4 λεπτά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή**Ζύμη τάρτας****Βασική συνταγή**

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

**Μέγιστη ποσότητα:** 2 φορές τη βασική συνταγή**Πάτος για γλύκισμα φρούτων****Βασική συνταγή**

2 αβγά

125 g ζάχαρη

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή**Τσουρέκι****Βασική συνταγή**

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

110 ml ζεστό γάλα

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

40 g ζάχαρη

30 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα μισού λεμονιού

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή**Ζύμη για πίτσα****Βασική συνταγή**

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

3 κ. σ. λάδι

125 ml ζεστό νερό

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

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

14 g ζάχαρη

14 g μαργαρίνη

7 g αλάτι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

250 ml νερό

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



Μαγιονέζα

1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)

1 κουταλιές σούπας μουστάρδα

1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού

ή ξύδι

200–250 ml λάδι

Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία!

- Βάλτε τα υλικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε τη ράβδο μπλέντερ επάνω στον πάτο του ποτηριού και ενεργοποιήστε την (βαθμίδα M), μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί το μίγμα.
- Ανασηκώστε την ενεργοποιημένη ράβδο μπλέντερ αργά ως την πάνω άκρη του μίγματος και ξαναβυθίστε την, μέχρι να ετοιμαστεί η μαγιονέζα.



Συμβουλή: Σύμφωνα με αυτή τη συνταγή μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης μαγιονέζα μόνο με κρόκους αυγών. Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.

Απόσυρση



Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2012/19/EC περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την ανάληψη και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε ολόκληρη την ΕΕ. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κινδυνί που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

el

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πώσης της συσκευής κλπ..
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

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

SERVICE

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

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

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

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

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

EEE yönetmeliğine uygundur

tr

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	67
Genel bakış	69
Cihazın kullanılması	69
Cihazın temizlenmesi	70
Arıza durumunda yardım	71
Tarifler	71
Giderme bilgileri	72
Garanti koşulları	72

Kendi güvenliğiniz için

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

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

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu el tipi mikser, hamur türü veya sıvı besinlerin karıştırılması için veya krema çırpma için uygundur. Hızlı blender ile birlikte kullanıldığında, besin doğramak ya da karıştırmak için uygundur.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine 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.

Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

tr

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır.

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

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Elektrik çarpma tehlikesi

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

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

Cihazı, hızlı karıştırma ayağı – ana cihaz bağlantı yeri aşılacak şekilde suya veya sıvıya sokmayınız.

Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

Haşlanma tehlikesi!

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunuz. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir. Hızlı blenderi tencere içinde kullandığınız zaman, kullanmaya başlamadan önce tencereyi ocaktan indiriniz.

Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

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

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

Önemli!

Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız. Sadece bir tip aksesuar takınız (örn.Yoğurma kancası). Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.



Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim 13**).

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 13

- 1 Ana cihaz
 - 2 Elektrik kablosu
 - 3 Kablo klemensleri
 - 4 Tutamak
 - 5 5 kademeli şalter + Tork devresi
Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.
0/off = Kapalı
1 = En düşük devir sayısı
5 = En yüksek devir sayısı
M = Moment (tork) devresi (azami devir sayısı), şalteri sola doğru bastırınız ve basılı tutunuz.
Arka aksesuar deliğine aksesuar takılıp kullanıldığında, cihaz sadece moment (tork) devresinde çalıştırılabilir.
 - 6 Dışarı atma tuşu
Aletleri cihazdan çıkarmak için.
 - 7 Kapatma düzenli aletlerin takılması için delikler
 - 8 Kilitin tetiklenmesi için sürgü
Sürgü kullanıldığında ya aletlerin (7) takılma deliği kullanıma açılır veya arka taraftaki aksesuar deliği (11) kullanılabilir olur (**Resim 13**).
 → Aletler (7) için kullanılan delik açıktır.
 → Arka aksesuar deliği (11) açıktır.
 - 9 Çözme tuşları
Arka boşluktan aksesuar almak için kullanılır. Her iki tuşa aynı anda basınız.
 - 10 Kablo sarma sistemli destek ünitesi
Çalışmaya ara verildiğinde cihazın konumlandırılması ve elektrik kablosunun sarılması için kullanılır.
 - 11 Kilit donanımlı arka aksesuar deliği
Örn. hızlı blender gibi aksesuarlar takmak için kullanılır.
- Aletler**
- 12 Karıştırma teli
 - 13 Yoğurma kancası

! Bazı modellerde

14 Hızlı karıştırma çubuğu

15 Kapaklı karıştırma kabı

16 Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı ile, ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde). Bu tarifi genel doğrayıcının kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz. Eğer bir aksesuar teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden sipariş verilebilir.

Hızlı karıştırma çubuğu:

Plastik Sipariş no.: 657242

Paslanmaz çelik Sipariş no.: 657258

Genel doğrayıcı: Sipariş no.: 659059

Bu aksesuar parçalarına ait, ayrıca verilen kullanma kılavuzundaki talimatlara lütfen dikkat ediniz.

Cihazın kullanılması

- İlk kez kullanılmadan önce, ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.
- Elektrik kablosunu daima tamamen açınız.

i Önemli not

Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Kilitin tetiklenmesi için sürgüyü sadece 0/off (kapalı) şalter konumuna alınız.

! Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız. Aletleri sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız – Cihaz kapatıldıktan sonra da bir süre hareket etmeye devam eder. Uzun saçların veya bol giysilerin dönen aletlere kapılmaması için, uygun önlem alınız.

Ana cihaz ve aletler

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

Çırpma/karıştırma teli ile ...

... Soslar, çırpılmış yumurta akı, süt köpüğü, kremalar, mayonez, kaymak ve örn. basit cıvık hamur gibi hafif hamurlar.

Çırpma/karıştırma telleri ağır hamurların işlenmesi için uygundur.


tr

Yoğurma kancası ile ...

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

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

Resim 10

- Sürgüyü  konuma ayarlayınız. Aletlerin takılması için kullanılan delikler serbesttir, arka aksesuar deliği ise kapalıdır.
- İstedğiniz alet çiftini ilgili deliğe takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.

Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz (Resim 10-2)!

- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri ilgili kabin içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye ayarlayınız:

Kademe 1, 2:

İlk işleme ve karıştırma işlemi için.

Kademe 3, 4, 5:

Yoğurmak ve çırpma için.

Moment devresi M:

Diğer malzemelere hızlı karıştırmak veya malzemeleri çırpma için kullanılır.

**Yaralanma tehlikesi!**

Aletleri değiştirmek için elektrik fişini çekip çıkarınız.

Bilgi:

Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.

İşiniz sona erdikten sonra:

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

Dikkat:


Dışarı atma tuşuna ancak aletler tamamen durduğunda basınız. Şalter 0/off konumunda olmadığı zaman, dışarı atma tuşu içeri bastırılmamaktadır.

Hızlı blenderli ana cihaz

Bu cihaz mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmaya elverişlidir.

Çorba pürelmek için kullanılır.

Resim 11

- Sürgüyü  konuma ayarlayınız. Arka aksesuar deliği serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler ise kapalıdır.
- Hızlı karıştırma çubuğunu takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Şalteri sola doğru tork devresi konumuna ayarlayınız ve o konumda sabit tutunuz. Kademeli şalter 1-5 çalışmaz.

Bilgi:

Karıştırılan malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için, cihazı ancak hızlı karıştırma çubuğu karıştırılacak malzemenin içine sokulduktan sonra çalıştırınız. Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.

İşiniz sona erdikten sonra:

- Şalteri 0/off konumuna alınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Hızlı blenderi, her iki kilit çözme tuşuna aynı anda basarak çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi**Önemli not**

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. İtinalı ve iyi temizleme, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

**Cereyan çarpma tehlikesi!**

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

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- **Sürgü etrafındaki yapışmış malzemeleri iyice temizleyip gideriniz!**
- Aletleri bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.

- Hızlı blenderi dik konumda (karıştırma ayağı bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

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

Resim E

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

Bilgi:

*Spiral kablolu cihazlarda:
Kabloyu kesinlikle cihazın etrafına dolamayınız!*

Arıza durumunda yardım

Problem:

Şalter kademe 1 ve 5 arasında hareket ettirilemiyor.

Giderilmesi:

Arka boşluk kapağı açık olduğu zaman, kademe şalteri 1-5 çalışmaz.

Problem:

Sürgü zor hareket ediyor veya hiç hareket etmiyor.

Giderilmesi:

Sürgüyü hafif içeri doğru bastırınız ve hareket ettiriniz.

Tarifler

Kremşanti

100 g–500 g

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



Yumurta akı

1–5 yumurtanın akı

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



Bisküvi hamuru

Ana tarif

2 yumurta
2–3 çorba kaşığı sıcak su
100 g şeker
1 paket vanilya şekeri
70 g un



70 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli köpüklü bir kıvamda gelinceye kadar işleyiniz.
- Cihazı 1 kademesine alınız, elenmiş unu ve nişasta ununu yakl. ½–1 dakika içinde kaşık kaşık ilave edip karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Mayasız hamur

Ana tarif

2 yumurta
125 g şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
250 g un
1 paket kabartma tozu
60 ml süt

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Poğaç hamuru

Ana tarif

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
100–125 g şeker
1 yumurta
1 tutam tuz
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
250 g un
Gerekirse kabartma tozu

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

Azami miktar: Temel tarifin 2 misli

Üzerine meyve döşenecek pasta tabanı

Ana tarif

2 yumurta
125 g şeker
125 g öğütülmüş fındık
50 g graten



tr

- Yumurtaları ve şekeri 3–4 dakika 5 kademesinde küpük oluşana kadar karıştırınız.
- Cihazı 1 kademesine alınız, fındıkları ve galeta ununu (ekmek kırıntılarını) ilave ediniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Mayalı örgü kek

Ana tarif

250 g un

1 paket kuru maya

110 ml sıcak süt

1 yumurta

1 tutam tuz

40 g şeker

30 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ

Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş

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

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Pizza hamuru

Ana tarif

250 g un

1 paket kuru maya

1 kahve kaşığı şeker

1 tutam tuz

3 çorba kaşığı likit yağ

125 ml sıcak su

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

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Ekmek hamuru

Ana tarif

500 g un

14 g şeker

14 g margarin

7 g kaşığı tuz

1 paket kuru maya

250 ml su

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

Mayonez

1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)

1 çorba kaşığı hardal

1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke

200–250 ml sıvı yağ

Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır!

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Hızlı blenderi kabın dibine oturtunuz ve karışım bir emülsiyona dönüşüncüye kadar çalıştırınız (M kademesi).
- Çalışmakta olan hızlı blenderi, mayonez hazır oluncaya kadar yavaşça karışımın üst kenarına kadar yukarı kaldırınız ve tekrar aşağı indiriniz.

Yararlı bilgi: Bu tarife göre, sadece yumurta sarısı ile mayonez de yapabilirsiniz. Fakat bu durumda, bildirilen yağ miktarının sadece yarısını kullanınız.

Giderme bilgileri



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili, AB çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir. Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için, cihazın satın alındığı ülkedeki yetkili ülke temsilciliğimiz tarafından verilmiş olan garanti koşulları geçerlidir.

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz. Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz. Garanti hakkında yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

Değişiklikler olabilir.

KÜÇÜK EV ALETLERİ

GARANTİ

BELGESİ

- 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.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye’de satılan ürünler için geçerlidir.
- 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.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihaz 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 garantisini kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka	Ürün İsmi
Siemens	Kahve Makinası
Siemens	Ütü
Siemens	Ekme Kızartma Mak.
Siemens	Su Isıtıcı (Kettle)
Siemens	Mutfak Robotu
Siemens	Tost Makinası
Siemens	Saç Kurutma Mak.
Siemens	Meyve Sebze Sıkacağı
Siemens	Saç Şekillendirici
Siemens	Şarjlı El Süpürgesi
Siemens	Kahve Değirmeni
Siemens	Blender
Siemens	Ekme Kesme Makinası
Siemens	Saç Şekillendirme Seti
Siemens	Karıştırıcı
Siemens	El Blender
Siemens	Et Kıyma Makinası
Siemens	Kattı Meyve Presi

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

BSH Grubu, Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı Sahiplerinden biridir.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No.: 51

34771 Ümraniye, İstanbul

Tel. : (0216) 528 90 00

Faks : (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz

Siemens Çağrı Merkezi **444 66 88** no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Siemens Çağrı Merkezimize ayrıca www.siemens-home.com/tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da **0216 528 91 88** no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

www.siemens-home.com/tr

www.siemens-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürünüyle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

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

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH.Ev.Aletleri.Sanayi.ve.Ticaret.A.Ş.

Ünvanı :

Adresi : FSM.Mh..Balkan.Cd..No.51,.....

Adresi :

Ümraniye..34771.Istanbul.....

Telefonu :

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx.....

Faks :

Faks : 0216 528 91 88.....

E-posta :

E-posta : siemenscagrimerkezi@bshg.com

Fatura Tarih ve sayısı :

Yetkilinin imzası :

Teslim Tarihi ve yeri :

Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ.....

Markası : SIEMENS.....

Modeli :

Garanti Süresi : 2 YIL.....

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ.....

Bandrol ve Seri No. :

SIEMENS фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Осы бұйымды сатып алумен Сіз өз шешіміңізді замануи, жоғары сапалы тұрмыстық электрбұйымы үшін жасадыңыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді ғаламтордағы бетімізде таба аласыз.

Мазмұны

Өз қауіпсіздігіңіз үшін	75
Жалпы мәліметтер	77
Қолдану	78
Тазалау	79
Назарыңызға:	80
Рецепттер	80
Көдеге жарату бойынша нұсқаулар .	82
Кепілдеме шарттары	82

Өз қауіпсіздігіңіз үшін

Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқиятпен оқып шығыңыз.

Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін шығарушы тарапынан кепілдеме берілмейді.

Бұл бұйым тұрмыстық жағдайларда азық-түлік өнімдерінің тұрмыстық көлемдерде немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас бейкоммерциялық мақсаттарда өңдеу үшін арналған.

Тұрмыстық жағдайларға ұқсас қолдану қатарына, мысалы, бұйымды дүкендер, кеңселер, ауылшаруашылық және басқа коммерциялық өндірістердегі қызметкерлер асханаларында қолдану, немесе пансиондарда, шағын қонақ үйлерде немесе осыларға ұқсас жерлерде қолдану жатады.

Бұйымды тек қана азық-түлік өнімдерін қалыпты тұрмыстық көлемде мен уақытта өңдеу үшін қолданыңыз.

Қамыр тәрізді немесе сұйық тағамдарды араластыру үшін немесе қаймақ бұлғау үшін арналған қол жетегі бар араластырғыш миксері. Тез араластыру дінгегімен ол азық-түлік өнімдерді ұсату үшін немесе араластыру үшін мақсатталған.

Бұйымды басқа нәрселерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды.

Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүріңіз.

Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

▲ Жалпы қауіпсіздік нұсқаулары

Электр тоқ соққысы қауібі

Бұл бұйым балалар тарабынан қолданбауы керек.

Бұйымды және оның кабелін балалардан ұзақ жерде сақтау керек.

kk

Бұл бұйымдар физикалық, сезімдік және психикалық мүмкіндіктері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолдану арқылы пайда бола алатын қауіптерін түсінгендерінде ғана қолданыла алады.

Балардың бұл бұйыммен ойнамауы қажет.

Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Тек қана жабық бөлмелерде қолдану үшін.

Тоқ беру жүйесі мен бұйымның өзінде ешбір зақымданған не бұзылған жерлері болмағанда ғана қолданыңыз.

Электрбұйым жұмыс істегенде жылжып тұратын қосалқы немесе қосымша бөлшектерді ауыстыру алдында электрбұйымды өшіріп, оның ашасын тоқ беру жүйесінен ажырату керек.

Бұйымды, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатқаныңызда, бөлшектенгеніңізде немесе тазалағаныңызда әрқашан электр тоқ жүйесінен ажыратыңыз.

Бұйым кабелін өткір немесе ыстық жерлер арқылы тартпаңыз.

Осы бұйымның кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

Бұйымды жөндеу жұмыстары тек қана техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы өткізілуі қажет.

▲ Бұл бұйым үшін қауіпсіздік нұсқаулары

Жаралану қауібі

Электр тоқ соққысы қауібі

Тоқ берілуі тоқтатылғанда электр бұйым қосылған түрде қалып, тоқ қайта берілген сәттен кейін қайта іске қосылып тұрады.

Электрбұйымды дереу өшіріңіз.

Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Бумен тазалау құралын қолданбаңыз!

Электрбұйымды, оның негізгі құралының тез араластыру діңгегімен біріктіріп қосу жері арқылы сұйықтықтарға батырмаңыз.

Электр бұйымды ылғалды қолмен қолдануға болмайды.

Ыстық су арқылы күйік қауібі!

Ыстық болып тұрған сұйықтықтарды өңдеу барысында абайлап әрекет етіңіз. Сұйықтықтар өңдеу барысында шашырап кетуі мүмкін. Тез араластыру діңгегін тамақ пісіру кастрөл ішінде қолдану алдынан кастрөлді алдымен тамақ пісіру пешінен алып қойыңыз.

Айналып тұратын жетегі арқылы жарақаттану қауібі бар!

Айналып тұратын құралдарға ешқашан қолыңызды салмаңыз. Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғанда ғана орнатыңыз және шығарыңыз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады. Ұзын шаш пен бос болатын киім бөлшектерін айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтындай қылып жинап, қорғап жүріңіз.

Маңызды мәлімет!

Электр бұйымды бос түрінде іске қоспаңыз. Электр бұйымды тек қана шығарушының түпнұсқалық толымдауыш бөлшектерімен қолданыңыз. Тек бір ғана түрге жататын құралдарды (мысалы қатты қамыр үшін ілгіші бар миксер қондырғыларын) енгізіп қолданыңыз.

Электрбұйым ешқашан араластырылатын өнімдерді өңдеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы лазым. Араластыру шынаяғы шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес.

Осы қолдану нұсқаулығы ішінде түрлі үлгілер сипатталған. Сурет беттерінде бұйымдардың түрлі үлгілердің тізімі беріледі (☐ суретін қараңыз).

Жалпы мәліметтер

Екі жағынан жайып ашыңыз.

☐ сурет

- 1 Негізгі құрал
- 2 Желі кабелі
- 3 Электр кабелін ұстатқыш
- 4 Тұтқа
- 5 5-сатылық қосқыш + лездік коммутация

Электр бұйымды қосу мен өшіру үшін, және жұмыс жылдамдығын лайықтап реттеу үшін.

0/off = өшірулі

1 = ең төменгі айналым саны

5 = ең жоғары айналым саны

M = лездік коммутация (ең жоғары айналым саны), қосқышты сол жаққа қарай баса отырып ұстаңыз

Толымдауыштарды бұйымның артқы жағындағы саңылауында қолданғанда бұйым тек қана лездік коммутациясымен жұмыс істейтін болады.

6 Шығару түймешігі

Аспаптарды шығарып алу үшін.

7 Аспаптарды бекітпелермен енгізу үшін саңылаулар

8 Бекітпені басқару үшін итергіш

Итергішті басқанда аспаптарды енгізу саңылауы (7) немесе бұйымның артқы жағындағы саңылауы (11) ашылатын болады (☐ суреті).

☐ → Аспаптар үшін саңылау (7) ашулы.

☐ → Бұйымның артқы жағындағы саңылауы (11) ашулы.

9 Оқшаулаудан шығару түймешіктері

Толымдауыштарды бұйымның артқы жағындағы саңылауынан шығарып алу үшін. Түймешіктердің екеуін де бір уақытта бірге басыңыз.

kk

- 10 Кабель орағышы бар сақтау ілгіші**
Жұмыс арасындағы үзілістерде бұйымды қою үшін және кабельді орап қою үшін.
- 11 Бекітпесі бар артқы жақтық саңылау**
Толымдауыштарды, мысалы тез араластыру дінгегін, енгізу үшін.

Аспаптар

- 12 Бұлғауға арналған қаққыш**
- 13 Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы**

! кейбір үлгілерде:

- 14 Тез араластыру дінгегі**
- 15 Қақпағы бар араластыру шынаяғы**
- 16 Әмбебап ұсатқыш**

Әмбебап ұсатқыш арқылы нанға жағылатын бал қосылған пастасын дайындау барысында электр бұйымның қабілеттерін толығымен қолдана алуыңызға болады (берілген рецепт реттерін ұстанғаныңызда). Рецептті әмбебап ұсатқыштың қолдану нұсқаулығында таба аласыз. Толымдауыштар жеткізу көлемінде болмаған жағдайда оларды тұтынушыларға қызмет көрсету орталықтарында тапсырыс беріп сатып алуыңызға болады.

Тез араластыру дінгегі:

Пластмассадан,
Тапсырыс беру нөмірі 657242
Тот баспайтын құрыштан,
Тапсырыс беру нөмірі 657258

Әмбебап ұсатқыш:

Тапсырыс беру нөмірі 659059

Осы толымдауыштар үшін берілген бөлек қолдану нұсқаулығындағы нұсқауларына назар аударуыңызды өтінеміз.

Қолдану

- Алғашқы рет қолдану алдынан негізгі құралды және аспаптарын тазалап алыңыз.
- Желі кабелін әрқашан толығымен ораудан жазып алыңыз.

**Маңызды нұсқау**

Артқы жағындағы саңылауы ашық болып тұрғанда құрал тек қана лездік коммутациямен басқарыла алынады. 1–5 сатылық реттеу функциясы жұмыс істемейді. Итергішті, бекітпені қосу үшін, тек қана 0/off қосқыш позициясында жылжытыңыз.

**Айналып тұратын жетегі арқылы жарақаттану қауібі бар!**

Айналып тұратын құралдарға ешқашан қолыңызды салмаңыз.

Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғанда ғана орнатыңыз және шығарыңыз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады.

Ұзын шаш пен бос болатын киім бөлшектерін айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтындай қылып жинап, қорғап жүріңіз.

Негізгі құрал мен оның аспаптары

Аспаптарды қолдану арқылы төменде көрсетілген жұмыстарда аса жоғары нәтижелерге жетуге болады:


Бұлғауға арналған қаққыш төмендегілер үшін жарамды:

... Тұздықтар мен суустар, бұлғаулаған жұмыртқа ақуызы, сүт көбігі, кремдер, майонез, қаймақ және жеңіл қамыр түрлері үшін, мысалы дәмделген қамырды жасау үшін. Бұлғауға арналған қаққыш қатты қамыр түрлерін жасау үшін жараммайды.

Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы төмендегілер үшін жарамды:

... құмшекерлі, ашытқан қамырларды және картоп ұнынан жасалған қамырлар сияқты қатты қоспаларды жасау үшін, сонымен қатар тартылған ет, макарон өнімдері немесе нан қамыры сияқты қамырларды араластыру үшін. **Ең жоғары өңдеу көлемі – 500 г ұн бен ингредиенттері. Рецепттерде берілген максималдық көлемдері бойынша мөлiметтерге назар аударар отырып әрекет етіңіз.**

☒ сурет

- Итергішті  позициясына қойыңыз. Аспаптарды енгізу үшін саңылаулар ашық, бұйымның артқы жағындағы саңылауы жабық.
- Өзіңіз қалаған аспаптар жұбын саңылауларға енгізіп, толығымен қондырылғанша дейін басыңыз. **Аспаптарды шатастырып жібермеу үшін аспаптардағы пластмасса бөлшектерінің нысанына назар аударыңыз (☒–2 суретін қараңыз)!**

- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін лайықты ыдысқа салыңыз.
- Аспаптарды ыдысқа енгізіп, электр бұйымды өзіңіз қалаған сатыға қойыңыз.
Саты 1, 2:
өңдеу үшін және қосып отырып араластыру үшін.
Саты 3, 4, 5:
илеу және бұлғау үшін.
М лездік коммутациясы:
ингредиенттерді тез қосу үшін немесе бұлғаулау үшін.



Жаралану қауібі!

Аспаптарды ауыстыру үшін желі айырын шығарып алыңыз.

Назарыңызға:

Араластырылатын өнімдерден шығару алдынан негізгі құралды ылғи алдымен өшіріп қоюыңыз керек.

Жұмыстан кейін:

- Қосқышты 0/off позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Аспаптарды шығару түймешігі арқылы босатып, шығарып алыңыз.

Сақтандыру:


Шығару түймешігін тек қана аспаптар толығымен тоқталғанда ғана басыңыз. Қосқыш 0/off орнында тұрмаған жағдайда шығару түймешігі басыла алынбайтын болады.

Тез араластыру діңгегі бар негізгі құрал

Бұл құрал майонез, соустар, араластырылған сұсындар, балалар тағамдары, пісірілген жеміс пен көкөністерді араластыру үшін жарамды.

Көжелер мен сорпаларды езбелеп араластыру үшін.

□ сурет

- Итергішті  позициясына қойыңыз. Артқы жағындағы саңылауы ашық болып, аспаптарды енгізу үшін арналған саңылаулар жабық болып тұрады.

- Тез араластыру діңгегін енгізіп, толығымен қондырып алыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін араластыру тостағанына салыңыз не құйыңыз.
- Қосқышты солға қарай лездік коммутацияға қойып, ұстап тұрыңыз. 1–5 сатылық реттеу функциясы жұмыс істемейді!

Назарыңызға:

Араластырылатын өнімдердің шашылып кетуін болдырмау үшін электрбұйымды тек араластыру діңгегі араластырылатын өнімдер ішіне батырылғанда ғана басуыңыз керек.

Араластырылатын өнімдерден шығару алдынан негізгі құралды ылғи алдымен өшіріп қоюыңыз керек.

Жұмыстан кейін:

- Қосқышты 0/off позициясына қойыңыз.
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Тез араластыру діңгегін оқшаулаудан шығаратын түймешіктерін екеуін де бір уақытта бірге басу арқылы шығарып алыңыз.

Тазалау



Маңызды нұсқау

Бұйым қателер не бұзылғандар жерлері жоқ болған қалыпта сатылады.

Лайықты түрде өткізілетін тазалау жұмыстары бұйымды бұзылудан сақтап, оның жұмыс қалпында болуын қамтамасыз етеді.



Электр тоқ соғу қауібі!

Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Бумен тазалау құралын қолданбаңыз!

Сақтандыру!

Үстілердің бұзылып кетуіне апаруы мүмкін. Ешбір қыра алатын тазалау бұйымдарын қолданбаңыз.

kk

- Негізгі құралды ылғалды шүберекпен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
Итергіш аумағындағы жабысып қалған заттарды өбден кетіріңіз!
- Аспаптарды ыдыс жуу машинасында немесе ағып тұрған су астында қылшақпен тазалаңыз.
- Тез араластыру дiңгегiн, iшiне кiрiп қалған судың ағып шығуын қамтамасыз ету үшін, тiк тұрған қалпында (араластыру аяғының пышағын жоғарыға қарай қойып) құрғатыңыз.

Назарыңызға: Қызыл орамжапырақ сияқты өнімдердi өндегенде пластмассадан жасалған бөлшектерiнiң боялып кетуi мүмкiн - оларды өсiмдiк тағам майдың бiрнеше тамшысы арқылы кетiруге болады.

И сурет

- Бұйымды сақтауға қою үшін оның кабелін электрбұйымды айналдыра орап қойыңыз.
- Желі айырын кабель ұстатқышпен бекітіңіз.

Назарыңызға:

Шиыршық кабелі бар бұйымдар үшін: кабелді ешқашан электрбұйымды айналдыра орамаңыз!

Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек

Мәселе:

Қосқыш 1 және 5 арасындағы сатыда жылжытылмай тұр.

Шешу жолдары:

Бұйымның артқы жағындағы саңылау ашық болып тұрғанында 1 ден 5 дейінгі сатылық реттеу іске қосылмаған.

Мәселе:

Итергіш әрең жылжытылады немесе тіпті түк жылжытылмайды.

Шешу жолдары:

Итергішті біраз ішіне қарай басып, жылжытыңыз.

Рецепттер

Бұлғауланған қаймақ

100 г–500 г

- Қаймақты ½ тан 5 минутқа дейін 5 сатысында – қаймақтың көлемі мен түріне қарай отыра – бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.



Жұмыртқа ақуызы

1–5 дана жұмыртқа ақуызы

- Жұмыртқа ақуызын 2 ден 5 минутқа дейін 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.



Бисквит қамыры

Негізгі рецет

2 жұмыртқа

2–3 ас қасық ыстық су

100 г шекер

1 пакет ванилин шекері

70 г ұн

70 г крахмал

керек болса, қопсытқыш

- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқасын) шамамен 3–4 минут бойы 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды 1 сатысына ауыстырып, еленген ұн бен крахмалды шамамен ½ тен 1 минут ішінде қасықтап ішіне қосып араластырыңыз.

Ең жоғары көлемі: 2 x негізгі рецет

Дәмделген қамыр

Негізгі рецет

2 жұмыртқа

125 г шекер

1 салым тұз

1 қалташа ванильді шекері немесе ½

лимонның қабығы

125 г сары май немесе маргарин (бөлме температурасында)

250 г ұн

1 қалташа қопсытқыш

60 мл сүт

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

Ең жоғары көлемі: 2 x негізгі рецет

Құмшекерлі қамыр

Негізгі рецет

125 г сары май (бөлме температурасында)

100–125 г шекер

1 жұмыртқа

1 салым тұз



kk

біраз лимон қабығы немесе ванильді қанты
250 г ұн

керек болса, қопсытқыш

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

Ең жоғары көлемі: 2 x негізгі рецепт

Жеміс бөліші үшін қамыр түбі

Негізгі рецепт

2 жұмыртқа

125 г шекер

125 г ұсатылған орман жаңғағы

50 г аунатылатын кептірілген нан ұнтақтары

- Жұмыртқалар мен құм шекерді 3–4 минут бойы 5 сатысында көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды 1 сатысына ауыстырып, орман жаңғақтары мен ұсатылған нан ұнтақтарын қосып, ½ минут бойы бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

Ең жоғары көлемі: 2 x негізгі рецепт

Ашытқы қамырдан өрме нан

Негізгі рецепт

250 г ұн

1 қалташа құрғақ ашытқы

110 мл жылы сүт

1 жұмыртқа

1 салым тұз

40 г шекер

30 г ерітілген және суытылған май

Жарты лимонның қабығы, үгілген

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

Ең жоғары көлемі: 2 x негізгі рецепт

Пицца қамыры

Негізгі рецепт

250 г ұн

1 қалташа құрғақ ашытқы

1 шай қасық шекер

1 салым тұз

3 ас қасық май

125 мл жылы су

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

Ең жоғары көлемі: 2 x негізгі рецепт

Нан қамыры

Негізгі рецепт

500 г ұн

14 г шекер

14 г маргарин

7 г тұз

1 қалташа құрғақ ашытқы

250 мл су

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

Майонез

1 жұмыртқа (сарыуызы мен ағы)

1 АҚ (ас қасық) қыша

1 АҚ лимон шырыны немесе сірке суы

200–250 мл өсімдік майы

өзіңіз қалағанша тұз, бұрыш

Өнімдер біркелкі жылылық деңгейде болуы қажет!

- Өнімдерді шынаяққа салыңыз.
- Тез араластыру діңгегін шынаяқ еденіне үстінен енгізіп, араласпа біркелкі эмульсияға айналғанша дейін қосып тұрыңыз (М сатысы).
- Қосылып тұрған тез араластыру діңгегін майонез дайын болғанша дейін ақырын ғана араласпаның жоғарғы шетіне дейін көтере және қайта батырып отырыңыз.

Кеңес: Майонезді осы рецепт бойынша жұмыртқаның тек сарыуызымен де дайындауыңызға болады.

Бұл жағдайда өсімдік майдың берілген көлемінің жартысын ғана қосыңыз.



kk

Кәдеге жарату бойынша нұсқаулар



Бұл электрбұйым Электр және электроника бұйымдары туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Осы Директива шеңберінде қолданылған ескі бұйымдар Еуропа Одағы елдерінде қабылдау мен кәдеге жаратуға тиісті.

Қазіргі уақыттағы мүмкін болған кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді электрбұйым дүкеніңізде немесе өзіңіздің жергілікті әкімшілік орындарында сұрап біле аласыз.

Кепілдеме шарттары

Бұл бұйым үшін осы бұйым сатылып алынған елдегі фирмамыздың өкілдіктері шығарған кепілдеме шарттары қолданылады. Кепілдеме шарттарын өз қалағаныңызша әр уақытта өзіңіз бұйымды сатып алған электрбұйымдарын дүкеніңізде немесе фирмамыздың сол елдегі өкілдігінде сұрап білуіңізге болады.

Германия үшін кепілдеме шарттары мен мекен-жайлар тізімін кітапшаның артқы бетінде таба аласыз.

Сонымен қатар, кепілдеме шарттарын ғаламторда да, осында көрсетілген фирмамыздың веб мекен-жайы астында таба аласыз. Кепілдеме қызметтерін алу үшін әр жағдайда сатып алу туралы чек-қағазының көрсетілуі талап етіледі.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы SIEMENS. Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	83
Комплектный обзор	85
Эксплуатация	86
Чистка	87
Помощь при устранении неисправностей	87
Рецепты	87
Указания по утилизации	89
Гарантийные условия	89

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и по эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Ручной миксер пригоден для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок. С погружным блендером для быстрого смешивания он пригоден для измельчения или перемешивания продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

ru

Детям нельзя играть с прибором.

Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.

Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно отключить прибор.

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель!

Не погружать прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера для быстрого смешивания с основным блоком. Не использовать прибор влажными руками.

Опасность ошпаривания!

Соблюдать осторожность при переработке горячих жидкостей. Жидкости могут разбрызгиваться при переработке. При использовании погружного блендера для быстрого смешивания в кастрюле необходимо предварительно снять кастрюлю с плиты.

Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки.

Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения. Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

ru

Руководствуйтесь, пожалуйста, указаниями, приведенными в отдельной инструкции по эксплуатации для этих принадлежностей.

Эксплуатация

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.
- Сетевой кабель всегда разматывать полностью.



Важное примечание

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключение ступеней 1–5 не функционирует. Задвижку для приведения в действие затвора передвигать только в положении переключателя «0/off».



Опасность травмирования вращающимся приводом!

Никогда не трогать вращающиеся насадки.

Насадки можно устанавливать и снимать только после останова прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения.

Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

Основной прибор с насадками

С помощью насадок достигаются особенно хорошие результаты при следующих вариантах применения:

Венчики для перемешивания для ...


... соусов, взбитых яичных белков, молочной пены, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, напр., сдобного теста. Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

Месильные насадки для ...

... густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов. Соблюдать указания о максимально допустимом количестве продуктов, приведенные в рецептах!

Рисунок 9

- Установить задвижку в положение . Отверстия для установки насадок разблокированы, отверстие в задней части прибора закрыто.
- Вставить желаемую пару насадок в отверстия и прижать их до фиксации. **Обратить внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать насадки (рисунок 9–2)!**
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.
- Опустить насадки в емкость и включить прибор на желаемую ступень.
Ступени «1», «2»: для вмешивания и подмешивания.
Ступени «3», «4», «5»: для замешивания и взбивания.
Моментальное включение «М»: для быстрого подмешивания или взбивания ингредиентов.



Опасность травмирования!

Для замены насадок извлечь штепсельную вилку из розетки.

Примечание:

Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

После работы:

- Переключатель установить на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Отсоединить и снять насадки с помощью кнопки выброса.


Внимание:

На кнопку выброса нажимать только после остановки насадок. Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на «0/off».

Основной блок с погружным блендером для быстрого смешивания

Прибор пригоден для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей. Для приготовления супов-пюре.

Рисунок

- Установить задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора разблокировано, отверстия для установки насадок закрыты.
- Установить погружной блендер и зафиксировать.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить переключатель влево в положение моментального включения и удерживать в этом положении. Переключение ступеней 1–5 не функционирует!

Примечание:

Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов, прибор следует включать только после того, как блендер для быстрого смешивания будет погружен в перерабатываемые продукты. Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.

После работы:

- Переключатель установить на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять погружной блендер для быстрого смешивания путем одновременного нажатия на обе кнопки разблокировки.

Чистка



Важное примечание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.



Опасность поражения электрическим током!

*Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.
Не использовать пароочиститель!*

Внимание!

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо. **Тщательно удалять налипшие остатки вокруг задвижки!**
- Насадки помыть в посудомоечной машине или почистить щеткой под проточной водой.
- Погружной блендер для быстрого смешивания оставлять сушиться в вертикальном положении (ножом на ножке блендера вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

Примечание: При переработке, напр., краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Рисунок

- Для хранения кабель свободно обмотать вокруг прибора.
- Закрепить штепсельную вилку с помощью зажима для кабеля.

Примечание:

*Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром:
Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!*

Помощь при устранении неисправностей

Проблема:

Переключатель не передвигается на ступени 1–5.

Устранение:

При открытом отверстии в задней части прибора переключение ступеней 1–5 не функционирует.

Проблема:

Задвижка передвигается туго или не передвигается вообще.

Устранение:

Слегка вдавить задвижку внутрь и передвинуть.

Рецепты

Взбитые сливки

100 г–500 г

- Сливки перерабатывать от 1/2 до 5 минут на ступени «5» – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчиков для перемешивания.



ru

Яичный белок

1–5 белков

- Белки перерабатывать от 2 до 5 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания.

**Бисквитное тесто****Основной рецепт**

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

70 г муки

70 г крахмала

при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», по ложке подмешивать просеянную муку и крахмал в течение примерно ½–1 минуты.



Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто**Основной рецепт**

2 яйца

125 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

250 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

60 мл молока

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчиков для перемешивания.



Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто**Основной рецепт**

125 г сливочного масла (комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки

при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Корж для фруктового пирога****Основной рецепт**

2 яйца

125 г сахара

125 г молотых лесных орехов

50 г панировочных сухарей

- Яйца и сахар взбивать в течение 3–4 минут на ступени «5» до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты с помощью венчиков для перемешивания.



Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Хала из дрожжевого теста**Основной рецепт**

250 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

110 мл теплого молока

1 яйцо

1 щепотка соли

40 г сахара

30 г растопленного и охлажденного жира цедра с половины лимона, натертая



- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто на пиццу

Основной рецепт

250 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

1 ч. л. сахара

1 щепотка соли

3 ст. л. растительного масла

125 мл теплой воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для хлеба

Основной рецепт

500 г муки

14 г сахара

14 г маргарина

7 г соли

1 пакетик сухих дрожжей

250 мл воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5» с помощью месильных насадок.

Майонез

1 яйцо (желток и белок)

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. лимонного сока или уксуса

200–250 мл растительного масла

соль, перец по вкусу

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузить ингредиенты в стакан.
- Погружной блендер для быстрого смешивания опустить на дно стакана и включить (ступень «М») до эмульгирования смеси.

- Включенный погружной блендер для быстрого смешивания медленно поднимать до верхнего края смеси и снова погружать, пока майонез не будет готов.

Рекомендация: По этому рецепту Вы также можете приготовить майонез только из желтков. Но в этом случае следует использовать лишь половину указанного количества растительного масла.

Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

ar-7



المايونيز

عدد 1 بيضة (صفرار زلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

• توضع المكونات في الخلاط.

• يتم إرساء ذراع الخلط السريع على قاع الإناء ويتم

إعمال التشغيل (الدرجة M) والاستمرار في التشغيل

إلى أن يصبح الخليط ذو قوام مستحلب.

• ذراع الخلط السريع المشغل يتم رفعه حتى يصل إلى

السطح العلوي للخليط ثم يتم خفضه في الخليط

مرة أخرى ويتم تكرير هذه العملية حتى تكون صلصة

المايونيز قد تم إعدادها.

نصيحة:

يمكنك خضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلاً من

البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية

الزيت فقط.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية

2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة

المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد

الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث

الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند

أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في بلد

الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد.

عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال

الشراء معها.



ضميرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة، مبشور

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1،

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1،

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1،

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



عجين الكعكات النصف سائل

الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 125 غرام سكر
- قليل من الملح
- 1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة
- 125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)
- 250 غرام طحين
- 1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- 60 مليلتر حليب
- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



العجين الهش

الوصفة الأساسية

- 125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
- 100-125 غرام سكر
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- قليل من قشر ليمون أو فانيليا
- 250 غرام طحين
- يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 125 غرام سكر
- 125 غرام بنديق مطحون
- 50 غرام فتات لب خبز
- يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البنديق المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف) دقيقة.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

نصائح لإزالة الأعطال

المشكلة:

لا يمكنك تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.

نصيحة:

لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحا. يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماما.

المشكلة:

الزر الدافع لا يمكن تحريكه إلا بصعوبة أو لا يمكن تحريكه مطلقا.

نصيحة:

يتم الضغط على الزر الدافع للداخل بخفة ويتم تحريكه.

وصفات

القشدة المخفوقة

- 100 غرام حتى 500 غرام
- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.



زلال (بياض) البيض

- زلال (بياض) 1 حتى 5 بياض
- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.



عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 2-3 ملعقة طعام ماء ساخن
- 100 غرام سكر
- 1 كيس فانيليا صغير
- 70 غرام طحين
- 70 غرام مسحوق نشاء
- يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



ar-5

التنظيف

ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.



خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

ا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجّهية التوصيل البنينة في الماء وكليهما ليس مصمما للغسيل في غسالة الأواني. ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

انتبه!

من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.

يجب وبعبارة تامة إزالة ما يوجد من مخلفات ملتصقة في نطاق الزر الدافع!

- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المنساب من الصنبور.

- يجب ترك ذراع الخلط السريع ليحفظ وهو في وضع رأسي قائم (سكين ساق الخلاط مشيرا لأعلى)، وذلك لكي يصبح من الممكن للماء الذي تسرب إلى الداخل أن ينساب للخارج.

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

الصورة E

- لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.

- يتم تثبيت سلك التوصيل الكهربائي بمشبك سلك التوصيل الكهربائي.

تنبيه:

فيما يتعلق بالأجهزة الزودة بسلك توصيل كهربائي لولبي:

يحظر وبصورة مطلقة لف سلك التوصيل الكهربائي على الجهاز!

انتبه!

الزر الدافع لإعمال جّهية الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).

لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك جّهية الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

الجهاز الرئيسي بذراع الخلط السريع

الجهاز صالح ومناسب لخلط أنواع المايونيز، أنواع الصلصات المختلفة، المشروبات المعدة في خلاط، أطعمة الأطفال الرضع، الفواكه والخضروات المطبوخة.

لهرس مكونات الحساء.

الصورة D

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع .
- الفتحة الخلفية مفتوحة، الفتحات المعدة لتثبيت أدوات العمل مغلقة.

- قم بتثبيت ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.

- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.

- ثم عبئ المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.

- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.

- التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكنا.

نصيحة هامة:

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تنثر المكونات خارج الوعاء.

يجب دائما إيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي قبل إخرجه من المواد الغذائية الجاري خلطها.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

- يتم إخراج ذراع الخلط السريع من خلال الضغط في نفس الوقت على زري دافع فك جّهية الإحكام.

العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

كباب العجين

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عججين الخبز سهل التفطيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط

كمية كبيرة من اللحم المفروم وتخضير عجين المكرونة والخبر. أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام

من الدقيق والمكونات الأخرى.

يجب الالتزام بمراعاة البيانات الخاصة بالكميات

القصوى المنصوص عليها في الوصفات!

الصورة 2

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع 00.
- الفتحاح المعدة لتركيب أدوات العمل مفتوحة، الفتحة الخلفية مغلقة.
- يتم إدخال زوج أدوات العمل المرغوب فيه في الفتحات وضغطه فيها حتى يكون قد استقر بإحكام.
- عند تركيب أدوات العمل يجب الانتباه إلى شكل الجزء البلاستيكي، وذلك من أجل تجنب تركيب أداة عمل غير صحيحة (الصورة 2-2)!
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالقابس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير و خلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- التشغيل اللحظي M:
- للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.
- ⚠ **خطر حدوث إصابات!**
- لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- نصيحة هامة:
- يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

تجدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.

إذا لم يكن ملحوق تكميلي معين قد تم توريده مع

متضمنات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:

رقم طلب المنتج 657242

البلاستيك

رقم طلب المنتج 657258

الحديد المقاوم للصدأ

القطاعة المتنوعة الاستخدام رقم طلب المنتج 659059

رجاء الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الخاصة بهذه التجهيزة.

استخدام الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.
- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.



تنبيه هام

عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط. التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكنا. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك



دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا

عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في

الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو

تدخل في الأدوات الدائرة.

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

ذراع تقليب حلزوني

لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال (بياض) البيض المحفوق، الحليب المرغى، الكريما، المايونيز، القشدة وأنواع

ar-3

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجيين). ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

8 زر دافع لإعمال تجهيزة الإغلاق عند إعمال الزر الدافع يتم تحرير إما الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) أو الفتحة الخلفية (11) (الصورة B).

→ الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) مفتوحة.
→ الفتحة الخلفية (11) مفتوحة.

9 زر فك تجهيزة الإحكام يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زر فك الإحكام معاً.

10 تجهيزة سند الجهاز بإمكانية لف سلك التوصيل الكهربائي

لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل ولف سلك التوصيل الكهربائي.

11 فتحة خلفية بغطاء لتركيب ملحقات تكميلية، على سبيل المثال ذراع الخلط السريع.

أدوات العمل:

12 ذراع تقليب حلزوني

13 كُلاب عجيين

! في بعض الطرازات

14 ذراع الخلط السريع

15 إناء خلط بغطاء

16 القطاعة متنوعة الاستخدام

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الحبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة).

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرزات المختلفة (صورة C).

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

- 1 الجهاز الرئيسي
 - 2 سلك التوصيل الكهربائي
 - 3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي
 - 4 مقبض اليد
 - 5 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي
- يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.
Off/0 = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد لللفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد لللفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد لللفات المحرك) يتم دفع المفتاح لليسار ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع.

عندما يكون جاري استخدام ملحق تكميلي مركب في الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط.

6 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

7 فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة.

يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرراً ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي وبداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البنينة أو هيكل المحرك. خطر الإصابة بجروح من خلال سكين.

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

عند استخدام ذراع الخلط السريع لخلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) الموقد الساخن الجاري الطهي عليه.

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون

(التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

ar-1

المحتويات

ar-1.....	من أجل سلامتكم
ar-3.....	نظرة عامة
ar-4.....	استخدام الجهاز
ar-5.....	التنظيف
ar-5.....	نصائح لإزالة الأعطال
ar-6.....	وصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-7.....	من الأجهزة المستهلكة
ar-7.....	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة SIEMENS .
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.
عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي ولللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.
ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك. جهاز الخلط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو الخفق القشدة.
عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.
يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.
الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.
انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية**خطر حدوث صدمة كهربائية**

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.
يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.
هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

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, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 044
[mailto:cp-servicecenter@
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar..

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.uae@bshg.com>
www.siemens-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr: "Ferit Xhajko" Ish Markata
Pallati i ri perball Prokuroris se
Tirana
Tel.: 4 2278 130, 131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.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](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.
Gradačanka 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](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)
www.siemens-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<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](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

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 65 81 28
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](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>

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Kulla B Nr.223/1
Kodi Postar 1023
Tirana
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 118 821 o 976 305 714
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>
www.siemens-home.es

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

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 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

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.: 0344 892 8999*
*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(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:siemens.hk.service@
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.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 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
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.siemens-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Tel.: 022 6751 8080
www.siemens-home.com/in

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:info@
siemens-elettrodomestici.it
www.siemens-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 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@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1765
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:
lux-service.electromanager@
bshg.com
www.siemens-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
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

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta
Aplan Limited
The Atrium
Mriehel by Pass
BKR3000 Birkirkara
Tel.: 025 495 122
Fax: 021 480 598
mailto:lapap@aplan.com.mt

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4845
mailto:siemens-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4801
mailto:siemens-onderdelen@
bshg.com
www.siemens-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Huisholdningsapparater 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. Jeruzolimskie 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.: 21 4250 720
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

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Siemens-Service-SE@
bshg.com
www.siemens-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
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, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6688*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.siemens-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme,
Çep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle
göre değişiklik göstermektedir

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
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 toll-free
Fax: 949 437 7000
mailto:siemens-usa-questions@
bshg.com
www.siemens-home.com

XK Kosovo
NTP GAMA
Ruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11*
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

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

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

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

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

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

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

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

BSH Hausgeräte GmbH

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

Tel.: 0911 70 440 044 oder unter
siemens-info-line@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG
Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkisens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir
Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إنش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

D 0911 70 440 044
A 0810 550 522
CH 0848 840 040

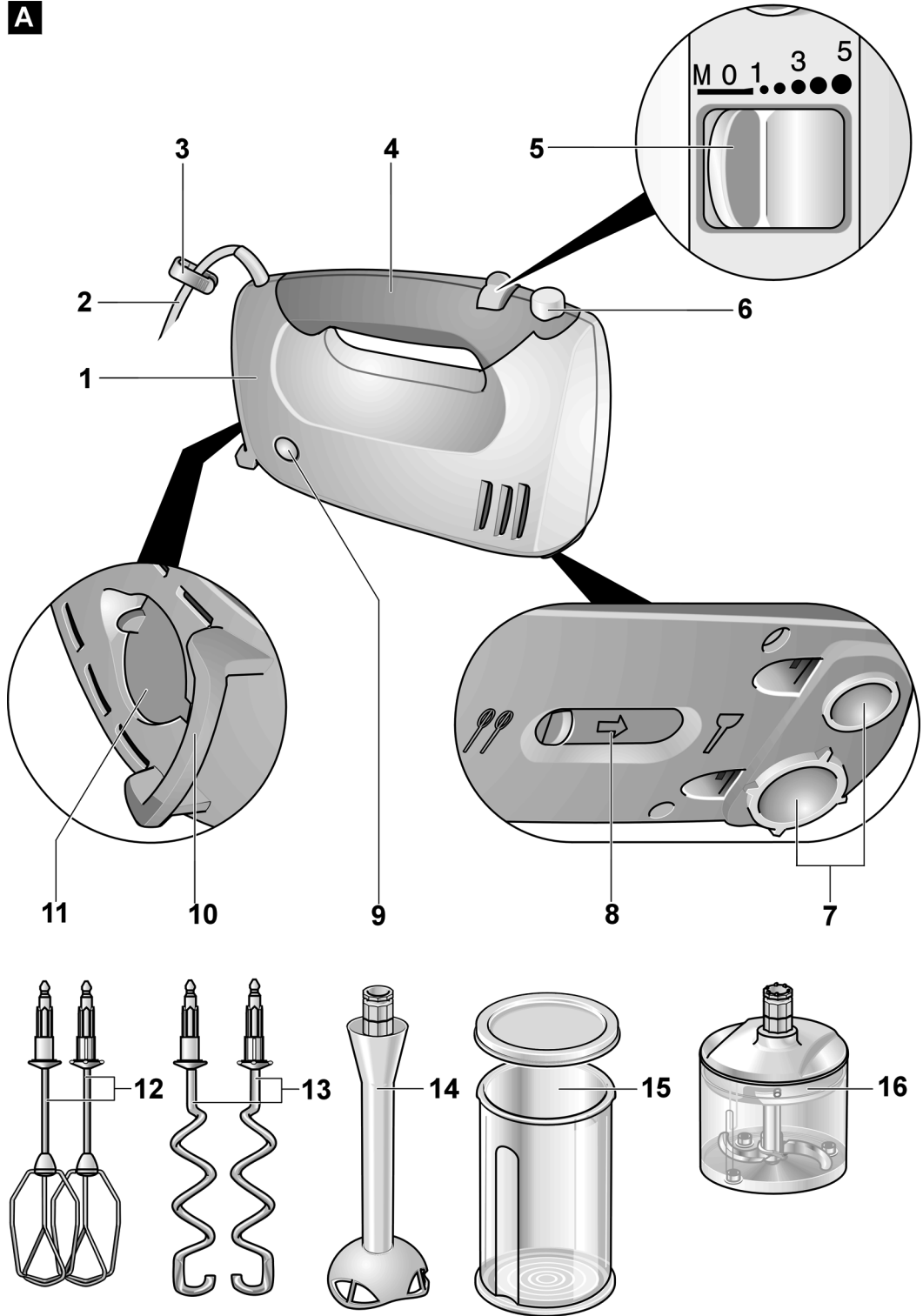
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

www.siemens-home.com

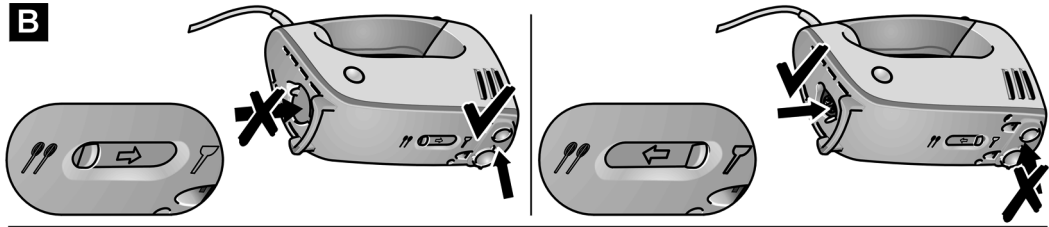


8001024959
(9509)

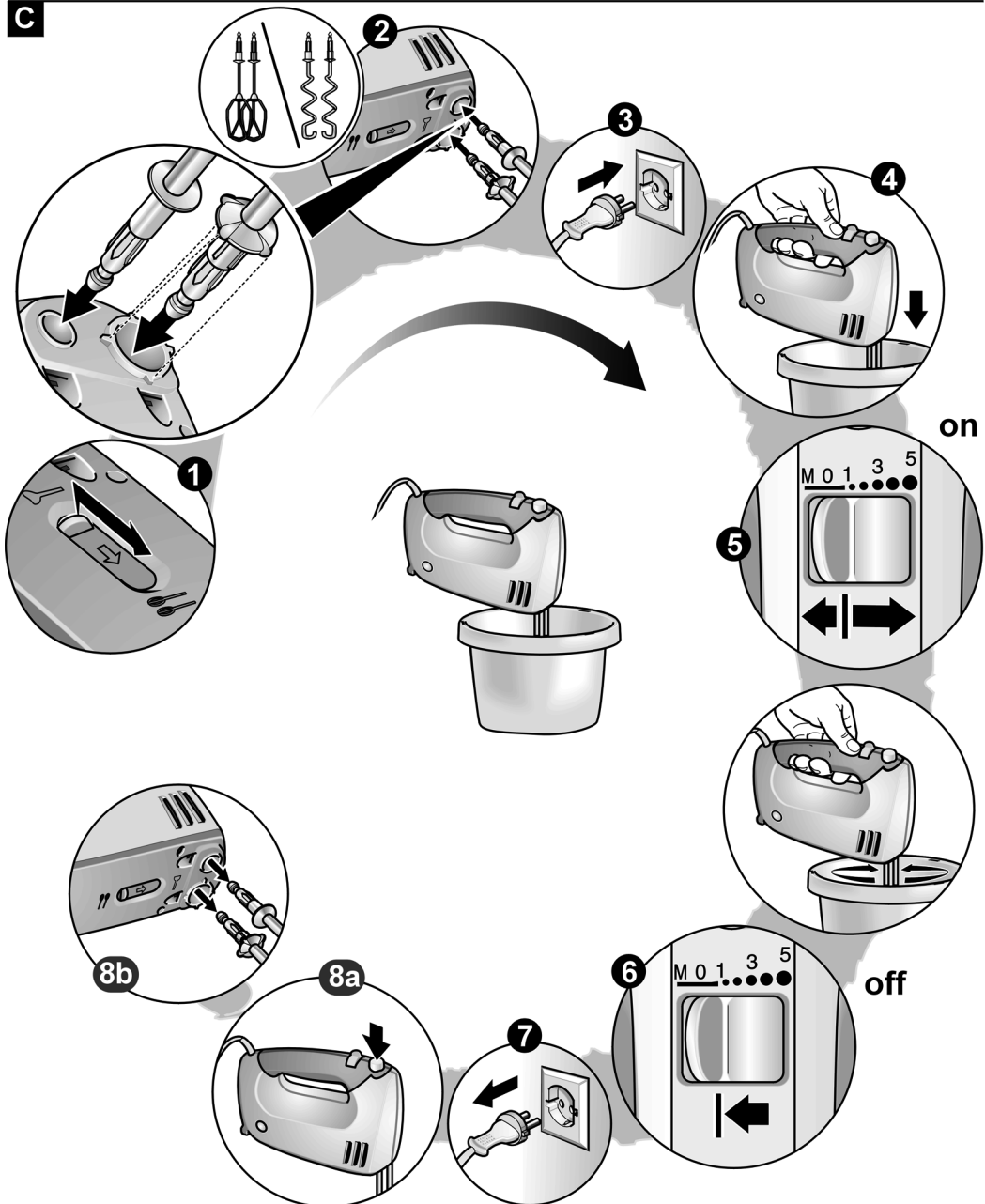
A



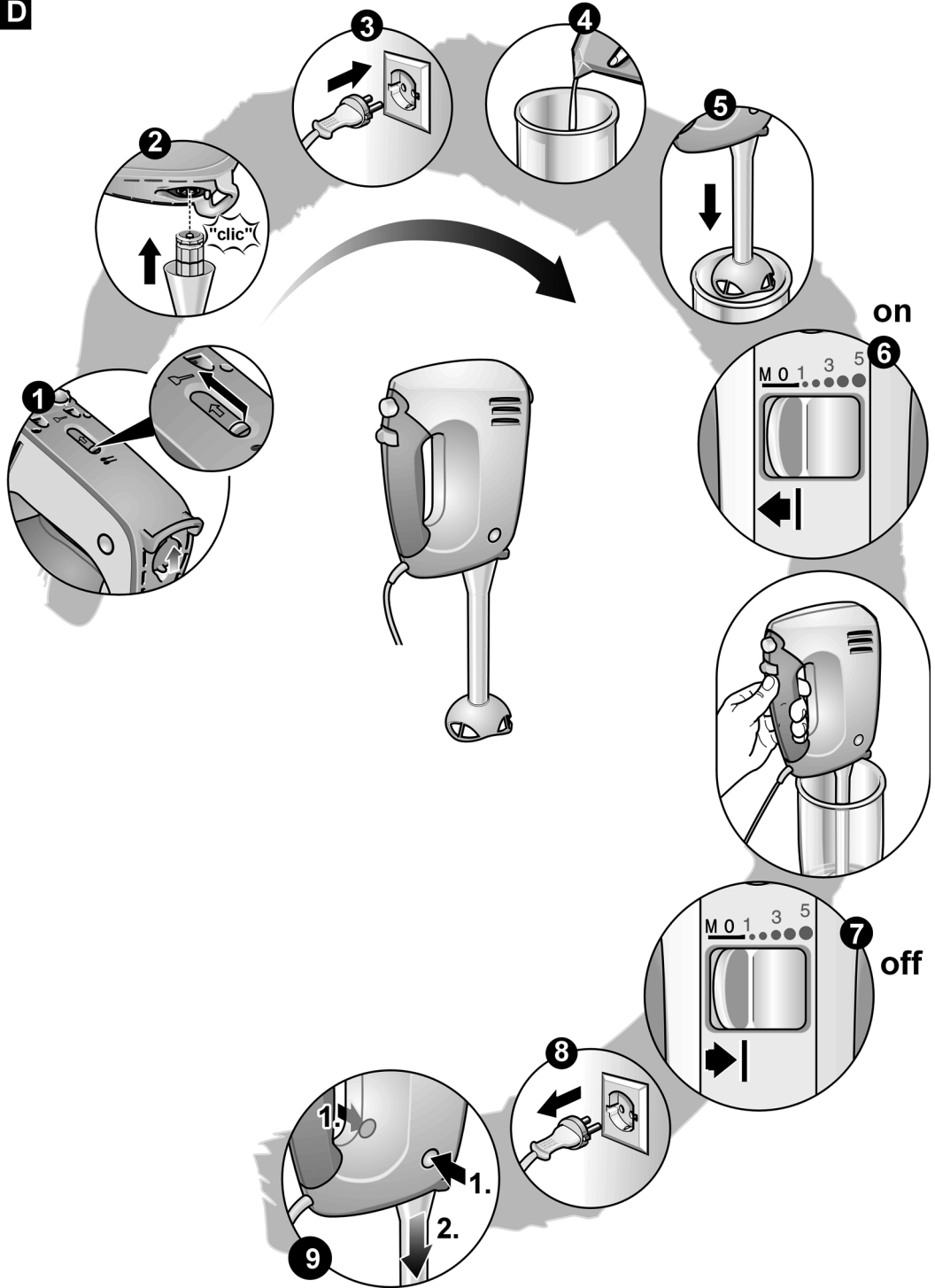
B



C



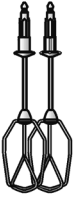

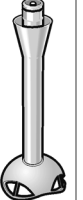




D



E



F

							
MQ96400	X	X					
MQ96440	X	X	X		X		
MQ96470	X	X		X	X		
MQ96500	X	X					X
MQ96580	X	X		X	X	X	X