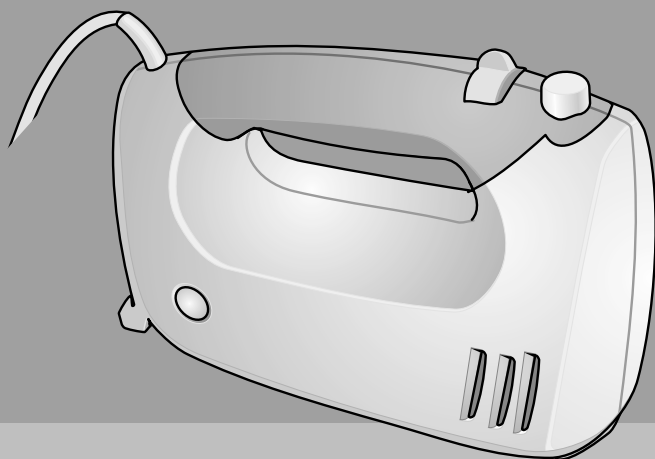


de Deutsch  
en English  
fr Français  
it Italiano  
nl Nederlands  
da Dansk  
no Norsk  
sv Svenska  
fi Suomi  
es Español  
pt Português  
el Ελληνικά  
tr Türkçe  
pl Polski  
hu Magyar  
uk Українська  
ru Русский  
ar عربي



MQ964..  
MQ965..

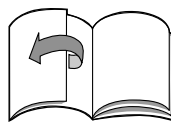
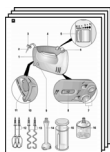
9000760553

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

Instruções de serviço  
Οδηγίες χρήσης  
Kullanma talimatı  
Instrukcja obsługi  
Használati utasítás  
Інструкція з експлуатації  
Інструкція по експлуатації  
تعليمات الاستخدام

**SIEMENS**

de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	15
it	Italiano	22
nl	Nederlands	28
da	Dansk	34
no	Norsk	40
sv	Svenska	46
fi	Suomi	52
es	Español	58
pt	Português	66
el	Ελληνικά	72
tr	Türkçe	80
pl	Polski	89
hu	Magyar	96
uk	Українська	102
ru	Русский	109
ar	عربي	123



*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
Abhilfe bei Störungen . . . . .	6
Rezepte . . . . .	7
Hinweise zur Entsorgung . . . . .	8
Garantiebedingungen . . . . .	8

## Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Handrührgerät ist 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 jünger als 8 Jahre nicht benutzt werden, aber kann von älteren Kindern unter Aufsicht benutzt werden.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

---

## **▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

---

### **Verletzungsgefahr**

#### **Stromschlag-Gefahr**

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

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

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

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

Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. 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.

#### **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.

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

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild .

- 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 ).

 → 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-Brotaufstrich (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.

 **Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!**

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



### 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.

## Grundgerät mit Werkzeugen

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

### Rührbesen für ...


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


### Knethaken für ...

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

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

**Bild **

- 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**

** Stromschlaggefahr!**

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

**Achtung!**

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.  
**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 2 Minuten auf Stufe 5 – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.



### Eiweiß

1–5 Eiweiß

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



### Biskuitteig

#### Grundrezept

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

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



- Gerät auf Stufe 1 schalten, 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 Kneithaken verarbeiten.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



### Boden für Obstkuchen

#### Grundrezept

2 Eier

125 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



## Hefezopf

### Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

110 ml warme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

40 g Zucker

30 g zerlassenes und abgekühltes Fett

Schale einer halben Zitrone, gerieben

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Pizzateig

### Grundrezept

250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

3 EL Öl

125 ml warmes Wasser

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

## Brotteig

### Grundrezept

500 g Mehl

14 g Zucker

14 g Margarine

7 g Salz

1 Päckchen Trockenhefe

250 ml Wasser

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

## 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 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

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

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

## Garantiebedingungen

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

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





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

## Contents

For your safety	9
Overview	10
Operating the appliance	11
Cleaning	12
Troubleshooting	12
Recipes	12
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

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

## **▲ Safety instructions for this appliance**

### **Risk of injury**

#### **Electric shock risk**

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

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

Do not use the appliance with damp hands.

Do not operate the appliance at no-load.

Operate the appliance with original accessories only.

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

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

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

#### **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.

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** = for maximum 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. **B**).

 → 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 instructions for use 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.

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

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

### **Important information**

When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position **0/Off** only.

## Base unit with tools

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

### Stirrers for ...

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


Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

### Kneading hook for ...

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

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

### Fig. **C**

- 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. **C**–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.
    - Pulse switch: M
    - for mixing or beating ingredients quickly.

### **Risk of injury!**

*Before changing the tools, pull out the mains plug.*

### **Note:**

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

**After using the appliance:**

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


**Attention:**

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

**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. D**

- 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 fast and continuous operation 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****▲ 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.

**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. E**

- 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 2 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).

**Egg white**

1 to 5 egg whites

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



## Sponge mixture

### Basic recipe

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Cake mixture

### Basic recipe

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Short pastry

### Basic recipe

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Base for fruit flan

### Basic recipe

2 eggs  
125 g sugar  
125 g ground hazel nuts



50 g breadcrumbs

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Plaited bun

### Basic recipe

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Pizza dough

### Basic recipe

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Bread dough

### Basic recipe

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

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



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

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

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

## Warranty conditions

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

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

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

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

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

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	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 p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## **▲ Consignes de sécurité pour cet appareil**

---

### **Risque de blessure**

#### **Risque d'électrocution !**

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

Éteignez immédiatement l'appareil

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

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

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

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

#### **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.



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

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

- 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 maximale

**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) (fig. )

 → L'orifices des accessoires (7) sont ouvertes.

 → 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 :

Plastique N° de réf. 657242


Acier 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.

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

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



### 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**.

## 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 (fig. -2) !**

- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'interrupteur sur la position voulue.

Positions 1, 2 :

Pour incorporer et mélanger.

Positions 3, 4, 5 :

Pour pétrir et battre.

Marche momentanée M :

pour incorporer ou battre rapidement des ingrédients.

### **Risque de blessures !**

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

### Remarque :

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

### Après le travail :

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

### Attention :

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


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

## 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.
- Introduire 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

### ▲ 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 E

- Avant de ranger l'appareil, enrroulez 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 mélangeur pendant 1½ à 2 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 5.



### Blanc d'œuf

1 à 5 blancs d'œufs

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



### Pâte à biscuits

#### Recette de base

2 œufs

2-3 c. à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

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



**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

### Pâte levée

#### Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 ml de lait

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



**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

## Pâte brisée

### Recette de base

125 g de beurre  
 (à la température ambiante)  
 100 à 125 g de sucre  
 1 œuf  
 1 pincée de sel  
 un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé  
 250 g de farine  
 éventuellement de la levure chimique

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

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

## Fond de tarte aux fruits

### Recette de base

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

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

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

## Brioche tressée

### Recette de base

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

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

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base



## Pâte à pizza

### Recette de base

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

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

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

## Pâte à pain

### Recette de base

500 g de farine  
 14 g de sucre  
 14 g margarine  
 7 g de sel  
 1 sachets 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 c. à soupe de moutarde  
 1 c. 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 a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

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

## Conditions de garantie

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

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

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

***Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione***

***SIEMENS.***

***Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio.***

***Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.***

## Indice

Per la vostra sicurezza .....	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 a bambini in età inferiore a 8 anni, ma è consentito a bambini in età superiore se sorvegliati.

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

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

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

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

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

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

---

## **▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

---

### **Pericolo di ferite**

#### **Pericolo di scariche elettriche**

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

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

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

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto. Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali.

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

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

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

#### **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.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchietto 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 **Cursori 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


Acciaio 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.

 **Pericolo di lesioni da parti in rotazione.**

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

**i**

### 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**.

## Apparecchio base con utensili

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

### Frusta per ...

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

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




## Braccio impastatore per ...

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

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

### Figura **Q**

- 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 **Q-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.  
Commutazione istantanea M:  
per incorporare rapidamente o montare ingredienti.

### **▲ Pericolo di ferite!**

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

### **Avvertenza:**

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

### **Dopo il lavoro:**

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

### **Attenzione:**


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

## 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 **D**

- 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

### **▲ Pericolo di scarica elettrica!**

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

*Non pulire con apparecchi a vapore.*

### **Attenzione!**

*Possibili danni alle superfici.*

*Non utilizzare detergenti abrasivi.*

- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.

### **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 2 minuti al grado 5 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna)

**Albume**

1–5 bianchi d'uovo

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

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

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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



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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

**Pasta fluida miscelata****Ricetta base**

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina lievito in polvere

60 ml latte

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

**Pasta frolla****Ricetta base**

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

**Fondo per dolce alla frutta****Ricetta base**

2 uova

125 g zucchero

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base



## Treccia di pasta lievitata

### Ricetta base

250 g farina  
1 confezioni lievito secco  
110 ml latte caldo  
1 uovo  
1 pizzico sale  
40 g zucchero  
30 g grasso sciolto e raffreddato

Buccia di mezzo limone, grattugiata

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base



- 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.

## Pasta per pizza

### Ricetta base

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

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base



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

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

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

## Pasta per pane

### Ricetta base

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

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



## 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.

## 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.



*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 .....	33
Garantievoorwaarden .....	33

## Voor uw veiligheid

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

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

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

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

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

De handmixer is geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room. 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 jonger dan 8 jaar, maar kan wel worden gebruikt door oudere kinderen onder toezicht.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

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

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

---

## **▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

---

### **Verwondingsgevaar**

#### **Gevaar van een elektrische schok**

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

Het apparaat direct uitschakelen.

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

Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

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

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

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

De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

#### **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.

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

## In één oogopslag

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

Afb. **A**

- 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) vrijgegeven (afb. **B**).

 → 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 Allesnijder

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

Roestvrijstalen bestelnr. 657258

Allesnijder: bestelnr. 659059

Neem de aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van deze toebehoren-onderdelen in acht.

## Bedienen

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

### **Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!**

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

 **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.

## Basisapparaat met hulpstukken

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

### Garde voor...

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

## Kneedhaak voor...


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

**De maximum verwerkingshoeveelheid bedraagt 500 g meel plus ingrediënten.**

**De maximum hoeveelheden van de recepten in acht nemen!**

### Afb.

- 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 moment-schakeling 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

### **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 aansluitsnoer 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 2 minuten met de roergarde roeren op stand 5 (afhankelijk van de hoeveelheid en de eigenschappen van de room).



### Eiwit

1–5 eiwitten

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



### Biscuitdeeg

#### Basisrecept

2 eieren

2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel

eventueel bakpoeder

- De ingrediënten (behalve het meel en het aardappelmeel) ca. 3 tot 4 minuten tot schuim roeren met de roergarde op stand 5.



- Apparaat op stand 1 zetten, gezeefde meel en zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept

### Roerdeeg

#### Basisrecept

2 eieren

125 g suiker

1 snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

125 g boter of margarine (kamertemperatuur)

250 g meel

1 pakje bakpoeder

60 ml melk

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept



### Zandtaartdeeg

#### Basisrecept

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

1 snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept



### Bodem voor vruchtengebak

#### Basisrecept

2 eieren

125 g suiker

125 g gemalen hazelnoten

50 g paneermeel

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept





## Gevlochten gistgebak

### Basisrecept

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

110 ml warme melk

1 ei

1 snuffje zout

40 g suiker

30 g gesmolten en afgekoeld vet

schil van een halve citroen, gemalen

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept



- 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.

## Opmerking betreffende recycling



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

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

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

## Pizzadeeg

### Basisrecept

250 g meel

1 pakjes gedroogde gist,

1 theelepel suiker

1 snuffje zout

3 eetlepels olie

125 ml warm water

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

**Maximumhoeveelheid:** 2 x basisrecept



## 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.

## 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 eetlepels 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.



Wijzigingen voorbehouden.

*Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet SIEMENS.*

*Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.*

*Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.*

## Indhold

For din egen sikkerheds skyld . . . . .	34
Overblik . . . . .	36
Betjening . . . . .	36
Rengøring . . . . .	37
Afhjælpning af fejl . . . . .	37
Opskrifter . . . . .	38
Henvisninger til bortskaffelse . . . . .	39
Garantibetingelser . . . . .	39

## For din egen sikkerheds skyld

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

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

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug.

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

Håndrøremaskinen er beregnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde. I kombination med blenderstaven er den beregnet til at småhakke eller blande madvarer.

Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

## Generelle sikkerhedstips

### Risiko for elektrisk stød

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

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

Produktet er ikke legetøj for børn.

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

---

## **▲ Sikkerhedstips til dette apparat**

---

### **Kvæstelsesfare**

#### **Risiko for elektrisk stød**

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

Sluk straks for apparatet.

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

Anvend ikke nogen damprensere!

Brug ikke maskinen med fugtige hænder.

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

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

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

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

#### **Fare for skoldning!**

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


Skal blenderstaven bruges i en varm gryde, skal gryden fjernes fra kogepladen, før staven tages i brug.

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

Stik aldrig fingrene ind i det roterende redskab.

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




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

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. På siderne med illustrationerne ses en oversigt over forskellige modeller. Der kan evt. forekomme billeder med tilbehørsdele, der ikke findes i alle lande og modeller (**Billede** ).

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

### Billede

- 1 **Motorenhed**
  - 2 **Netkablet**
  - 3 **Kabelklemme**
  - 4 **Håndgreb**
  - 5 **5-trinkontakt + momentfunktion**  
Med denne kontakt tændes og slukkes apparatet og tilpasses arbejdhastigheden.  
**0/Off** = stop  
**1** = laveste hastighed.  
**5** = højeste hastighed  
**M** = momentfunktion (højeste hastighed), tryk kontakten til venstre og hold fast i den. Bruges tilbehør i hækåbningen, kan maskinen kun bruges med momentfunktion.
  - 6 **Udkastningstaste**  
Redskabet tages af.
  - 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) frigives (billede ).  
 → Åbning til redskab (7) er åbnet.  
 → Hækåbning (11) er åbnet.
  - 9 **Sikkerhedstaster**  
Tilbehøret fjernes fra hækåbningen. Tryk på begge taster på samme tid.
  - 10 **Frastillingsbøjle med kabelopvikling**  
Til frastilling af maskinen i arbejds pauser og til opvikling af netkablet.
  - 11 **Hækåbning med lås**  
til isætning af tilbehør f.eks. blenderstav.
- Redskab**
- 12 **Røreri**
  - 13 **Dejkrog**

 *ikke alle modeller*

### 14 **Blenderstav**

### 15 **Beholder**

### 16 **Minihakker**

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smørpålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften). Opskriften findes i brugsanvisningen til minihakkeren.

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

Blenderstav:

Kunststof Vare-nr. 657242

Rustfrit stål Vare-nr. 657258

Minihakker: Vare-nr. 659059

Læs og overhold instrukserne i den separate brugsanvisning for disse tilbehørsdele.

## Betjening

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

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

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



### Vigtige råd

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition **0/Off**.

## Grundmodel med redskab

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat til følgende anvendelser:

### **Piskeri til ...**

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


Piskeriset er ikke egnet til at røre tung dej.

### **Dejkrog til ...**


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

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

#### 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 helt i hak.

**Kunststoffdelenes form på redskaberne skal overholdes, så redskaberne ikke forvaskes (billede -2)!**

- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Kom fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskabet ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.

Trin 1, 2:

til at indarbejde og blande.

Trin 3, 4, 5:

til at ælte og piske.

Momentfunktion M:

til hurtig blanding eller piskning

af ingredienser.

#### **Fare for kvæstelser!**

Træk netstikket ud, før redskaberne skiftes.

#### **Bemærk:**

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

#### **Efter arbejdet:**

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

#### **OBS:**


Betjen først udkastningstasten, når redskaberne står stille. Udkastningstasten kan kun aktiveres, hvis kontakten står på 0/Off.

#### **Grundmodel med blenderstav**

Apparatet er egnet til at blande mayonnaise, saucer, blandede drikkevarer, babymad, kogt frugt og grønt.

Til purering af supper.

#### Billede

- Stil skyderen i position . Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.
- Sæt blenderstaven i og tryk den på plads.
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.

- Stil kontakten på momentfunktion (mod venstre) og hold den fast. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion!

#### **Bemærk:**

For at undgå stænk og sprøjt tændes først for apparatet, når blenderstaven er dykket ned i fødevarerne. Grundmodellen skal altid være slukket, før den tages op af fødevarerne.

#### **Efter arbejdet:**

- Stil kontakten på 0/Off.
- Træk netstikket ud.
- Fjern blenderstaven ved at trykke på de to åbningstaster på samme tid.

## Rengøring

#### **Fare for elektrisk stød!**

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

Anvend ikke nogen damprensere!

#### **Pas på!**

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.
- Blenderstaven skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand kan løbe ud.

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

#### Billede

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

#### **Bemærk:**

På modeller med spiralledning:

Vikle aldrig ledningen rundt omkring maskinen!

## Afhjælpning af fejl

#### **Problem:**

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

#### **Afhjælpning:**

Er hækåbningen åben, fungerer trinfunktionen 1 til 5 ikke.

**Problem:**

Skyderen er vanskelig at bevæge eller kan slet ikke bevæges.

**Afhjælpning:**

Tryk skyderen let indad og bevæg den.

**Opskrifter****Flødeskum**

100 g–500 g

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

**Æggehvider**

1–5 æggehvider

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

**Lagkagebund****Grundopskrift**

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel

evt. bagepulver

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



**Max. mængde:** 2 x grunddej

**Rørdej****Grundopskrift**

2 æg

125 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

125 g smør eller margarine (rumtemperatur)

250 g mel

1 lille pakke bagepulver

60 ml mælk

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



**Max. mængde:** 2 x grunddej

**Mørdej****Grundopskrift**

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

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

**Max. mængde:** 2 x grunddej

**Bund til frugtterne****Grundopskrift**

2 æg

125 g sukker

125 g maledede hasselnødder

50 g rasp

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

**Max. mængde:** 2 x grunddej

**Gærkrans****Grundopskrift**

250 g mel

1 små pakker tørgær

110 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

40 g sukker

30 g smeltet fedtstof (afkølet)

Skal af en halv citron, revet

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

**Max. mængde:** 2 x grunddej

**Pizzadej****Grundopskrift**

250 g mel

1 små pakker tørgær

1 tsk sukker

1 knivspids salt

3 spsk olie

125 ml varmt vand



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

**Max. mængde:** 2 x grunddej

## Brøddej

### Grundopskrift

500 g mel  
14 g sukker  
14 g margarine  
7 g salt  
1 små pakker tørgær  
250 ml vand

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



## Mayonnaise

1 æg (æggeblomme og æggehvite)  
1 spsk sennep  
1 spsk citronsaft eller eddike  
200–250 ml olie

Salt og peber efter smag

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur!

- Kom ingredienserne i bægeret.
- Stil blenderstaven på bunden af bægeret og tænd for den (trin M), til blandingen begynder at samle sig.
- Løft den tændte blenderstav langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

**Tip:** Denne opskrift kan kun bruges til at fremstille majonnaise med æggeblommer. Brug her kun den halve mængde olie.



## Henvisninger til bortskaffelse



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

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

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

## Garantibetingelser

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

Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

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

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

## Innhold

For din egen sikkerhet .....	40
En oversikt .....	42
Betjening .....	42
Rengjøring .....	43
Hjelp ved feil .....	44
Oppskrifter .....	44
Henvising om avskaffing .....	45
Garantibetingelser .....	45

## For din egen sikkerhet

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

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f.eks. bruk i rom som er ment for medarbeidere i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsrom, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

Denne håndmikseren er egnet for elting av deig eller flytende ingredienser eller for visping av krem.

Hurtigmiksestaven er beregnet for kutting hhv. blanding av ingredienser. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

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

## Generelle sikkerhetsveiledninger

### Fare for strømstøt

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

Apparatet og strømledningen må holdes borte fra barn.

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

Barn må ikke få leke med apparatet.



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

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

Også før rengjøring må støpselet trekkes ut.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

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

Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

---

## **▲ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet**

---

### **Fare for skade**

#### **Fare for strømstøt**

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

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

Ikke ta i apparatet med fuktige hender.

Ikke bruk apparatet når det går i tomgang.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

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

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

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

#### **Fare for skolding!**

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker.

Væsken kan sprute ut under arbeidet.

Ved bruk av hurtigmiksestav i en gryte, må du først ta gryten bort fra kokeplaten.


#### **Det er fare for skade på grunn av roterende drev!**

Ikke grip i det roterende verktøyet.

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

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



I denne bruksanvisningen blir forskjellige modeller beskrevet.

På bildene finnes en oversikt over de forskjellige modellene (Bilde ).

## En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde 

- 1 **Basismaskin**
- 2 **Strømkabelen**
- 3 **Kabelklemme**
- 4 **Håndtak**
- 5 **5 trinns bryter + momentkopling**  
For å slå apparatet på og av og for å tilpassearbeidshastigheten.  
**0/Off** = avslått  
**1** = laveste turtall  
**5** = høyeste turtall  
**M** = Momentkopling (høyeste turtall), trykk bryteren mot venstre og hold den fast.  
Ved bruk av tilbehør i åpningen bak, kan apparatet kun drives med momentkopling.
- 6 **Utkastast**  
For å ta av verktøyet.
- 7 **Åpninger for innsetting av verktøy med lokk**
- 8 **Skyver for å betjene låsen**  
Ved betjening av skyveren blir **enten** åpningen for innsetting av verktøy (7) **eller** åpningen bak (11) frigitt (bilde ).  
 → Åpningen for verktøy (7) er åpen.  
 → Åpningen bak (11) er åpen.
- 9 **Frigjøringsstaster**  
for å kunne ta ut tilbehør fra åpningen bak. Må begge tastene trykkes samtidig.
- 10 **Plasseringsbøyle med kabeloppvikling**  
For å sette bort apparatet i arbeidspauser og for oppvikling av strømkabelen.
- 11 **Åpning bak med lokk**  
For innsats av tilbehør f.eks. hurtigmiksestav.

### Verktøy

- 12 **Rørepinne**
- 13 **Eltekrok**

 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 på brødet (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:

Kunststoff Best. nr. 657242


Rustfritt stål Best. nr. 657258

Universalkutter: Best. nr. 659059

Vennligst følg anvisningene i den separate bruksanvisningen for disse tilbehørsdelene.

## Betjening

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

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

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

### Viktig henvisning

Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling. Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon. Skyveren for å betjene låsen må kun beveges i bryterposisjonen **0/Off**.

## Basismaskin med verktøy

Verktøyet er særlig godt egnet for følgende bruk:

### Rørepinne for ...


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


### Eltekrok for ...

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

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

#### Bilde

- Sett skyveren i posisjonen . Åpningen for innsetting av verktøy er frie, åpningen bak er lukket.
- Det ønskede verktøyparet settes inn i åpningene og trykkes inn til de smekker i åpningen.

**Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, for å unngå at verktøyet blir forvekslet (bilde -2)!**

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

#### **Fare for skade!**

For skift av verktøy må strømkabelen trekkes ut.

#### **Henvising:**

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

#### **Etter arbeidet:**

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


#### **Obs:**

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

#### **Basismaskin med hurtigmiksestav.**

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

#### **Bilde**

- Sett skyveren i posisjonen . Bakåpningen ligger fritt, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Miksestaven settes inn og smekkes i.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll på ingredienser i miksebegeret.
- Sett bryteren til venstre på momentkopling og hold den fast.  
Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon!

#### **Henvising:**

For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når miksestaven er satt ned i massen. Basismaskinen må alltid slås av, før den blir tatt ut av massen.

#### **Etter arbeidet:**

- Slå bryteren på 0/Off.
- Trekk ut støpselet.
- Hurtigmiksestaven tas av ved å trykke samtidig på de to utløsningstastene.

## **Rengjøring**

#### **Fare for strømstøt!**

Basismaskinen må aldri dypes ned i vann og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser!

#### **Obs!**

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut og tørk den deretter.
- **Fjern eventuelt smuss som har satt seg fast på skyveren!**
- Verktøyet kan vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres med børste under rennende vann.
- Hurtigmiksestaven må tørke i stående posisjon (kniven på miksefoten peker oppover), slik at vann som har trengt inn kan renne ut.

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

#### **Bilde**

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

#### **Henvising:**

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

## Hjelp ved feil

### Problem:

Bryteren kan ikke beveges på trinn 1 til 5.

### Utbedring:

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

### Problem:

Skyveren lar seg vanskelig eller overhode ikke bevege.

### Utbedring:

Trykk skyveren lett innover og bevege den.

## Oppskrifter

### Vispet kremfløte

100 g–500 g

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



### Stiv eggehvite

1–5 eggehviter

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



### Biskuitdeig

#### Basis oppskrift

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 ts. vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

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



**Største mengde:** 2 ganger grunnoppskriften.

### Rørt formkakedeig

#### Basis oppskrift

2 egg

125 g sukker

1 knivsodd salt

1 ts. vaniljesukker eller skall av ½ sitron

125 g smør eller margarin  
(med romtemperatur)



250 g mel

1 ts. bakepulver

60 ml melk

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnoppskriften

### Mørdeig

#### Basis oppskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnoppskriften.

### Deig for fruktcakebunn

#### Basis oppskrift

2 egg

125 g sukker

125 g finhakkete hasselnøtter

50 g kavringstrø

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnoppskriften.

### Gjærdeig

#### Basis oppskrift

250 g mel

1 pakke tørket gjær

110 ml varm melk

1 egg

1 knivsodd salt

40 g sukker

30 g flytende (avkjølt) fett

Skall av ½ revet sitron

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnoppskriften



## Pizza deig

### Basis oppskrift

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

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnoppskriften

## Brøddeig

### Basis oppskrift

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

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

## Majones

1 egg (eggeplomme og eggehvite)  
1 ss sennep  
1 ss sitronsaft eller eddik  
200–250 ml olje  
Salt, pepper etter smak

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Hell ingrediensene i begeret.
- Sett hurtigmiksestaven på bunnen av begeret og slå den på (trinn M), inntil blandingen emulgerer.
- Den innkoplete hurtigmiksestaven løftes langsom opp inntil randen av blandingen, og senkes igjen inntil majonesen er ferdig.

**Tips:** Du kan også lage majones etter denne oppskriften. Bruk da halvparten av oljemengden.



## Henvising om avskaffing



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

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

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

## Garantibetingelser

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



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

## Innehåll

För din säkerhet . . . . .	46
Översikt bilderna . . . . .	48
Montering och start . . . . .	48
Rengöring . . . . .	49
Råd vid fel . . . . .	50
Recept . . . . .	50
Den gamla maskinen . . . . .	51
Konsumentbestämmelser . . . . .	51

## För din säkerhet

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

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

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

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

Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna produkt får inte användas av barn under 8 år, men kan användas av äldre barn om de står under uppsikt.

Håll produkten och sladden till den borta från barn.

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

Låt inte barn leka med produkten.

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

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

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

Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

---

## **▲ Säkerhetsanvisningar just för denna produkt**

---

### **Var försiktig så att du inte skadar dig**

#### **Risk för elektriska stötar**

Efter ett ev. strömavbrott fortsätter maskinen automatiskt.

Stäng genast av produkten.

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

Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck!

Använd inte elvispen med fuktiga händer.

Låt inte elvispen gå på tomgång. Använd endast originaltillbehör.

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

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

Mixerbägaren är inte lämplig att användas i mikrovågsugn.

#### **Risk för skållskador!**

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

Vätskor kan stänka när de bearbetas.

När du använder mixerstaven i en kastrull, lyft då först bort kastrullen från hällen/spisplattan.

#### **Risk för skada pga roterande drivuttag!**

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

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

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

Denna bruksanvisning gäller för flera varianter av produkten. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (bild **B**).

## Översikt bilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

### Bild **A**

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

För att starta och stänga av vispen samt variera hastigheten.

**0/Off** = avstängd

**1** = lägsta hastighet

**5** = högsta hastighet

**M** = Momentläge (högsta hastighet), tryck knappen åt vänster och håll fast den i det läget.

När du använder ett tillbehör som fästs på elvispens baksida kan elvispen bara köras i Momentläget.

- 6 **Knapp**  
med vilken tillbehören lossas.
- 7 **Öppningar där tillbehöret ska sättas fast med lock**
- 8 **Skjutreglage till locket**  
När du skjuter reglaget så öppnas **antingen** öppningen där tillbehören ska sättas fast (7) **eller** öppningen på elvispens baksida (11) (Bild **B**).  

  -  → Öppningen för tillbehör (7) är öppnad.
  -  → Öppningen på baksidan (11) är öppnad.

- 9 **Knappar med vilka tillbehöret lossas**  
för att lossa det extra tillbehöret från drivuttaget på elvispens baksida. Tryck samtidigt båda knapparna.
- 10 **Avställningsbygel med sladdupprullning**  
När elvispen ska vila mellan arbetsmoment och för att rulla upp elsladden.
- 11 **Drivuttag med lock på vispens baksida**  
där extra tillbehör sätts fast, t.ex. mixerstav.

### Tillbehör

- 12 **Grovvisp**
- 13 **Degkrok**

 På vissa varianter

### 14 Mixerstav

### 15 Mixerbägare med lock

### 16 Minihackare

Minihackarens fulla prestanda visas när honungspålugg finfördelas (under förut-sättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids).

Receptet hittar du i bruksanvisningen till minihackaren.

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

Mixerstav:

Plast Best.nr. 657242

Rostfri stål Best.nr. 657258

Minihackare:

Best.nr. 659059

Följ anvisningarna för dessa tillbehör i den separata bruksanvisningen.

## Montering och start

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

### Risk för skada pga roterande drivuttag!

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



### Viktig information

När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet kan vispen endast köras i momentläge.

Det går inte att använda hastigheterna 1–5. Reglaget som hör till locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge **0/Off**.

## Motordelen och verktygen

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

Tillbehören ger mycket bra resultat i följande fall:

### Visparna för ...

... Såser, äggvita, mjölkskum, smörkräm, majonnäs, grädde och lätta degar, t.ex. smeter. Visparna får inte användas till tunga degar och smeter.

### Degkrokarna för ...


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




**Maximal barbetningsmängd är 500 g vetemjöl och ingredienser.**

**Följ noga anvisningarna om maximala mängder i recepten!**

#### Bild

- Skjut reglaget till lägen . Öppningarna där tillbehören ska sättas in är öppna, öppningen på baksidan är stängd.
- Sätt in önskat tillbehörspår i öppningarna och tryck in dem tills de sitter fast.

**Kontrollera noga utseendet på plastdetaljerna på tillbehören så att du inte förväxlar olika tillbehör (bild -2)!**

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

Använd hastighet 1, 2:

för att blanda och vända ned.

Använd hastighet 3, 4, 5:

för att knåda och vispa kraftigt.

Momentläge M:

För att snabbt blanda eller vispa ingredienser.

#### **Var försiktig så att du inte skadar dig!**

*Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när tillbehör ska bytas.*

#### **Obs!**

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

#### **Efter arbetet:**

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

#### **Obs!**


*Tryck inte på knappen för att lossa tillbehör förrän elvispen står helt stilla. Tillbehören kan bara lossas när strömbrytaren står i läge 0/Off.*

#### **Motordel med snabbmixerstav**

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

Lämplig för att purea soppor.

#### Bild

- Skjut reglaget till lägen . Öppningen på baksidan är öppen, öppningarna där tillbehör ska sättas in är stängda.

- Sätt fast mixerstaven. Tryck fast den ordentligt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg det förberedda livsmedlet i mixerbägaren.
- Skjut strömbrytaren åt vänster till momentläget och håll fast den i det läget. Det går inte att använda hastigheterna 1–5!

#### **Obs!**

*Undvik stänk genom att starta maskinen först när mixerstavens knivdel placerats i det som ska blandas. Stäng alltid av motorn först innan tillbehören lyfts upp ur det som blandas/vispas etc.*

#### **Efter arbetet:**

- Vrid strömvredet till läge 0/Off.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på båda låsknapparna samtidigt för att lossa snabbmixerstaven.

## Rengöring

#### **Risk för elektriska stötar!**

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

*Använd aldrig professionell ångrengörare som rengör med ångtryck!*

#### **Obs!**

*Motorstativets yta kan skadas.*

*Använd inga starka rengöringsmedel.*

- Torka av motordelen med en fuktig duk. Torka därefter ordentligt torrt.

#### **Rengör noggrant området runt skjutreglaget från eventuella matrester!**

- Tillbehören kan rengöras i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.
- Låt snabbmixerstaven torka i upprätt läge (kniven uppåt) så att vatten kan rinna ut.

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

#### Bild

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

#### **Viktigt:**

*På produkter med spiralsladd:*

*Linda aldrig sladden runt produkten!*

## Råd vid fel

### Problem:

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

### Gör så här:

När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet fungerar inte hastigheterna 1–5.

### Problem:

Skjutreglaget går nästan inte att flytta.

### Gör så här:

Tryck reglaget en aning inåt och skjut på det.

## Recept

### Vispgrädd

100 g–500 g (1 dl–6 dl)

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



### Vispa äggvita

1–5 äggvitor

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



### Sockerkaka/tårtbotten

#### Grundrecept

2 ägg  
2–3 msk hett vatten  
100 g socker  
1 tsk vaniljsocker  
70 g vetemjöl  
70 g potatismjöl  
1 tsk bakpulver

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



**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Saftig sockerkaka

#### Grundrecept

2 ägg  
125 g socker  
1 krm salt  
½ tsk vaniljsocker eller skalen av en ½ citron  
125 g smör eller margarin (rumsvarmt)  
250 g vetemjöl  
1 tsk bakpulver



60 ml mjölk

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

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Mördeg

#### Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)  
100–125 g socker  
1 ägg  
1 krm salt  
1 tsk vaniljsocker  
250 g vetemjöl  
1 tsk bakpulver

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

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Tårtbotten som ska fyllas med färsk frukt

#### Grundrecept

2 ägg  
125 g socker  
125 g malda hasselnötter  
50 g ströbröd

- Vispa ägg och socker till skum på hastighet 5 3 till 4 minuter.
- Starta maskinen på hastighet 1, tillsätt hasselnötter och ströbröd och blanda allt ½ minut med grovvispen.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Vetelängd

#### Grundrecept

250 g vetemjöl  
1 pkt torrjäst  
110 ml fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)  
1 ägg  
1 krm salt  
40 g socker  
30 g svalnat smält fett  
rivet skal från en halv citron

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

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet



## Pizzadeg

### Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

1 tsk socker

1 krm salt

3 msk matolja

125 ml fingervarmt vatten

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

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet



## Den gamla maskinen



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

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

## Konsumentbestämmelser

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

## Vetebrödsdeg

### Grundrecept

500 g vetemjöl

14 g socker

14 g margarin

7 g salt

1 pkt torrjäst

250 ml vatten

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



## Majonnäs

1 ägg (äggula och äggvita)

1 msk fransk senap

1 msk citronsaft eller vinäger

200–250 ml matolja

salt, peppar efter smak

Alla ingredienser 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 snabbmixerstaven långsamt medan elvispen är igång upp till överst på blandningen och sänk den därefter igen tills majonnäsen är färdig.

**Tips:** Det går även bra att bereda majonnäs med endast äggula enligt detta recept.

Ta i så fall bara halva mängden matolja.



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

## Sisältö

Turvallisuusasiaa .....	52
Laitteen osat .....	54
Käyttö .....	54
Puhdistus .....	55
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle .....	56
Ruokaohjeet .....	56
Kierrätysohjeita .....	57
Takuuehdot .....	57

## Turvallisuusasiaa

**Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

**Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.**

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

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

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

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

Sähkövatkain soveltuu vain taikinoiden tai nestemäisten ruokien sekoittamiseen tai kerman vatkaamiseen.

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

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

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

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

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

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

---

## **▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet**

---

### **Loukkaantumisvaara**

#### **Sähköiskun vaara**

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

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

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

Älä käytä laitetta kuormittamatta.

Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita (esim. taikinakoukut).

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

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

#### **Palovamman vaara!**

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


Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

#### **Varo pyörivää käyttöliitintä – 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.

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

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvavisut

Kuva 

- 1 Peruslaite
- 2 Liitäntäjohto
- 3 Johdon kiinnitin
- 4 Kädensija
- 5 5 asentoinen nopeudenvälitsin + 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 kiinnitysreivät  
varusteiden kiinnittämiseen
- 8 Valitsin sulkimen käyttämiseen  
Kun liikutat valitsinta, vapautuu **joko**  
varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut  
reivät (7) tai kantaosan kiinnitysreikä (11)  
(kuva )  
 → Varusteiden kiinnitysreivät (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  
varaajaa ja kelata liitäntäjohtoa sen  
ympäri.
- 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:


Muovia	til.-nro 657242
Terästä	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.

 **Varo pyörivää käyttöliitäntää –  
loukkaantumisaara!**

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



### 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**.

## Peruslaite ja sen varusteet

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

**Vispilät ...**


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


**Taikinakoukut ...**

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

**Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoa 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**

##### **Sähköiskun vaara!**

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

*Älä käytä höyrypuhdistinta!*

#### **Huom.!**

*Laitteen pinnat voivat vaurioitua.*

*Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.*

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

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

#### Kuva

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

#### **Ohje:**

*Laitteet, joissa on kierrejohto:*

*Älä kelaa johtoa laitteen ympärille!*

## Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

### Ongelma:

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.

### Toimenpide:

Nopeusasetukset 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 ½–2 minuutin ajan nopeudella 5 (kermamäärän ja -laadun mukaan).



### Valkuaisvaahdo

1–5 munanvalkuasta

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



### Sokerikakkutaikina

#### Perusohje

2 munaa

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g tärikkelysjauhoa

mahd. leivinjauhetta

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



### Kakkutaikina

#### Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

250 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

60 ml maitoa

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



### Murotaikina

#### Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje



### Hedelmäkakkujen pohja

#### Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

125 g jauhettuja hasselpähkinöitä

50 g korppujauhoja

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje





## Pullapitko

### Perusohje

250 g jauhoja  
1 pussillista 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 3.

**Maksimimäärä:** 2 x perusohjet



## Pizzataikina

### Perusohje

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

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohjet



## Leipätaikina

### Perusohje

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

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



## 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



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

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoskeudesta 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.

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

## Índice

Observaciones para su seguridad . . . .	58
Descripción del aparato . . . . .	60
Usar el aparato . . . . .	61
Limpieza del aparato . . . . .	62
Localización de averías . . . . .	63
Recetas . . . . .	63
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados . . . . .	64
Condiciones de garantía . . . . .	64

## Observaciones para su seguridad

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

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

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

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

La batidora de repostería es adecuada para mezclar alimentos pastosos y líquidos, así como batir nata. Con la varilla batidora adicional, puede picar o mezclar alimentos.

Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

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

## Advertencias de seguridad de carácter general

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

El presente aparato no deberá ser usado por niños menores de 8 años. Los niños mayores solo lo podrán usar bajo vigilancia.

Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. Impida que los niños jueguen con el aparato.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

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

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

Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

---

## **⚠ Advertencias de seguridad para este aparato**

---

### **¡Peligro de lesiones!**

#### **Peligro de descargas eléctricas**

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

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

¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

No usar el aparato teniendo las manos húmedas.

No usar el aparato en seco, sin alimentos. Hacer funcionar el aparato sólo con accesorios originales del fabricante.

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

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

El vaso mezclador no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

## ¡Peligro de quemadura!

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

¡Los líquidos pueden salpicar!

En caso de usar la varilla batidora en una olla o cacerola, deberá retirarse ésta previamente de la placa de cocción.

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

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

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

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

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos (Fig. **A**)

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

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

Para conectar y desconectar el aparato, así como regular la velocidad de trabajo.

**0/Off** = Parada

**1** = mínima velocidad

**5** = máxima velocidad

**M** = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones). Desplazar el mando hacia la izquierda y mantenerlo accionado con la mano.

En caso de usar accesorios acoplados en la boca posterior, el aparato solo trabaja con la función de accionamiento momentáneo.

### 6 Tecla de desbloqueo

Para retirar los accesorios acoplados.

### 7 Bocas con cierre para insertar los accesorios

### 8 Mando desplazable para accionar los cierres

Al accionar el mando **o** se abre la boca para insertar los accesorios (7)

**o** se desbloquea la boca posterior (11) (Figura **B**).

 → La boca para insertar los accesorios (7) está abierta.

 → La boca posterior (11) está abierta.

### 9 Teclas de desbloqueo

Por ejemplo una varilla batidora adicional. Pulsar ambas teclas simultáneamente.

### 10 Soporte con dispositivo para enrollar enrollamiento del cable

Para colocar el aparato durante los tiempos de inactividad y enrollar el cable de conexión.

### 11 Boca posterior con cierre

Para acoplar accesorios especiales, por ejemplo varilla batidora adicional

### Accesorios

### 12 Varilla mezcladora

### 13 Garfio amasador

! Disponible sólo en algunos modelos

#### 14 Varilla batidora adicional

#### 15 Vaso, con tapa

#### 16 Accesorio picador universal

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

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

En caso de no estar incluido en el equipo de serie de su aparato alguno de los accesorios descritos, éstos se pueden adquirir en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Varilla batidora adicional:

Plástico N° de pedido 657242

Aceros inoxidable N° de pedido 657258

Accesorio picador

universal: N° de pedido 659059

Obsérvense, por favor, las instrucciones de uso separadas correspondientes a estos accesorios.

## Manejo del aparato

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

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

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



#### Advertencia importante

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo.

El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar. Accionar el mando de desbloqueo del cierre solo con el interruptor en la posición **0/Off**.

## Base motriz con accesorios acoplados

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

### Varillas batidoras para ...

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

Las varillas batidoras no son adecuadas para elaborar masas pesadas.

### Garfios amasadores para ...

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

**La máxima cantidad elaborable: 500 gramos de harina e ingredientes. ¡Prestar atención a las máximas cantidades indicadas en las recetas.**

### Fig. ❸

- Colocar el mando desplazable en la posición . Las bocas de inserción de los accesorios están abiertas, la boca posterior está cerrada.
- Colocar los accesorios que se deseen utilizar en las bocas de alojamiento y presionarlos hasta que encajen de modo audible.

**¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios a fin de evitar confusiones con los mismos (Fig. ❸-2)!**

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos en un recipiente o vaso hondo.
- Introducir los accesorios en el recipiente y seleccionar en el aparato la posición de trabajo deseada.  
Posiciones 1, 2:  
Incorporar y remover.  
Posiciones 3, 4, 5:  
Amasar y batir.  
Accionamiento momentáneo M:  
para la mezcla rápida o el batido de ingredientes.

**▲ ¡Peligro de lesiones!**

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

**Advertencia:**

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

**Tras concluir el trabajo:**

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


**Atención:**

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

**Unidad motriz con varilla batidora**

El aparato es adecuado para mezclar y preparar mayonesas, salsas, batidos, papillas y alimentos para bebés, así como fruta o verdura cocidas. Hacer purés para sopas.

**Fig. D**

- Colocar el mando desplazable en la posición . La boca posterior está abierta, las bocas de inserción de los accesorios están cerradas.
- Introducir la varilla batidora adicional en la boca posterior, la enclavar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Girar el mando selector hacia la izquierda hasta ocupar la posición de trabajo; mantenerlo en dicha posición. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar!

**Advertencia:**

Para evitar que se produzcan salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, la máquina se conectará sólo después de que ésta se encuentre sumergida en los alimentos. Desconectar siempre la base motriz antes de retirarla o extraerla del recipiente en donde se están elaborando los alimentos.

**Tras concluir el trabajo:**

- Colocar el interruptor en la posición «0/Off».
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la varilla batidora adicional pulsando simultáneamente las dos teclas de desbloqueo.

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

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

¡No utilizar nunca una limpiadora de vapor!

**¡Atención!**

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

- Limpiar exteriormente la unidad básica con un paño húmedo. Secarla con un paño.
- **Eliminar a fondo los restos de alimentos que pudieran estar adheridos al mando desplazable.**
- Limpiar los accesorios en el lavavajillas o con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.
- Dejar secar la varilla batidora adicional en posición vertical (la cuchilla hacia arriba) a fin de que el agua que pudiera haber penetrado pueda escurrir.

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

**Fig. E**

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

**Advertencia:**

Para los aparatos con cable en espiral: ¡No enrollar nunca el cable en torno al cuerpo del aparato!

## Localización de averías

### Avería:

El mando selector no se puede desplazar a las posiciones de trabajo 1 a 5.

### Forma de subsanarla

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, las posiciones de trabajo 1 a 5 no están disponibles.

### Avería:

El mando desplazable no se mueve o solo lo hace con dificultad.

### Forma de subsanarla

Presionarlo ligeramente hacia el interior y desplazarlo.

## Recetas

### Nata montada

100–500 gramos

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



### Claros de huevo a punto de nieve

1–5 claras de huevo

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



### Masa de bizcocho

#### Receta básica

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina

70 gramos de fécula de maíz (maicena)

levadura en polvo

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica



### Masa batida

#### Receta básica

2 huevos

125 gramos de azúcar

1 pizca de sal

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

125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

250 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

60 ml de leche

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica



### Masa quebrada (pastaflorea)

#### Receta básica

125 gramos de mantequilla

(temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica



### Base para tarta de fruta

#### Receta básica

2 huevos

125 gramos de azúcar

125 gramos de avellanas molidas

50 gramos de pan rallado

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica



## Trenza de levadura

### Receta básica

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

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

## Masa para pizza

### Receta básica

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

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

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

## Masa para pan

### Receta básica

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

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



## Mayonesa

1 huevo (yema y clara)  
1 cucharada soperas de mostaza  
1 cucharada soperas de zumo de limón o vinagre  
200–250 ml de aceite  
Sal y pimienta a discreción

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar los ingredientes en el vaso.
- Apoyar la varilla batidora adicional sobre el fondo del vaso y conectar el aparato (posición de trabajo M), hasta que la mezcla emulsione.
- Desplazar la varilla batidora funcionando lentamente hacia arriba hasta alcanzar el borde superior de mezcla, volviéndola a bajar hasta que la mayonesa esté lista.

**Sugerencia:** Con esta receta la mayonesa también se puede preparar sólo con yema de huevo, empleando en tal caso la mitad del aceite de la receta normal.

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



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

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

## Condiciones de garantía

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





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

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

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

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

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

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

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

## Índice

Para sua segurança . . . . .	66
Panorâmica do aparelho . . . . .	68
Utilização . . . . .	68
Limpeza . . . . .	69
Ajuda em caso de anomalia . . . . .	70
Receitas . . . . .	70
Indicações sobre reciclagem . . . . .	71
Condições de garantia . . . . .	71

## Para sua segurança

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

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

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

Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar.

A batedeira é apenas adequada para mexer alimentos líquidos ou pastosos e para bater natas. Com a varinha rápida, ela é adequada para triturar ou misturar alimentos.

Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

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

## **▲ Indicações gerais de segurança**

### **Perigo de choque eléctrico**

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

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

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

Crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

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

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

---

## **▲ Indicações de segurança para este aparelho**

---

### **Perigo de ferimentos**

#### **Perigo de choque eléctrico**

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

Desligar imediatamente o aparelho.

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

Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.

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

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

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

O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

#### **Perigo de queimaduras!**

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes.

Pode haver salpicar durante a preparação.

Para utilizar a varinha rápida dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.

#### **Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.**

Nunca tocar na ferramenta em rotação.

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

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

Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos.

Nas páginas das ilustrações existe uma panorâmica dos diversos modelos (Fig. 6).

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 6

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

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

0/Off = desligado

1 = velocidade mínima

5 = velocidade máxima

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

Ao utilizar acessórios na abertura posterior, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea.


### 6 Tecla de ejeção

Para retirar a ferramenta.

### 7 Aberturas para colocação das ferramentas com tampa

### 8 Cursor de accionamento da tampa

Ao accionar o cursor, é disponibilizada ou a abertura para colocação das ferramentas (7) ou a abertura posterior (11) (Fig. 6).

 → A abertura para ferramentas (7) está aberta.

 → A abertura posterior (11) está aberta.

### 9 Teclas de destravamento

Para retirar os acessórios da abertura posterior. Premir, simultaneamente, as duas teclas.

### 10 Apoio do aparelho com enrolamento do cabo

Para pousar o aparelho nas pausas e para enrolar o cabo eléctrico.

### 11 Abertura posterior com tampa

Para colocação de acessórios, p. ex. varinha rápida

## Ferramenta

### 12 Vara para massas leves

### 13 Vara para massas grossas

 Em alguns modelos

### 14 Varinha rápida

### 15 Copo misturador com tampa

### 16 Picador universal

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

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

Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, ele pode ser encomendado nos nossos Serviços Técnicos.

Varinha rápida:

Plástico n.º de encomenda 657242

Inox n.º de encomenda 657258

Picador universal:

n.º de encomenda 659059


Por favor, respeitar as indicações nas Instruções de serviço separadas para este acessório.

## Utilização

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

### Perigo de ferimentos devido a peças em rotação.

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

 **Indicação importante**

Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1–5 não funciona. Deslocar o cursor de accionamento da tampa apenas para a posição 0/Off.

### Aparelho base com ferramentas

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

#### Varas para massas leves para ...

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

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

## Varas para massas pesadas para ...

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

**A quantidade máxima a trabalhar é de 500 g de farinha e ingredientes. Respeitar as indicações de quantidades máximas das receitas.**

### Fig. 1

- Colocar o cursor na posição . As aberturas para colocação das ferramentas estão livres, a abertura posterior está fechada.
- Inserir o par de ferramentas desejado nas aberturas e pressionar até encaixarem.

**Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho (fig. 2)!**

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

### ⚠ Perigo de ferimentos

Desligar a ficha da tomada para mudar de ferramentas.

### Nota:

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

### Depois do trabalho:

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

### Atenção:

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

## Aparelho base com varinha rápida

O aparelho é adequado para misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebé, fruta e legumes cozidos. Para passar sopas.

### Fig. 2

- Colocar o cursor na posição . A abertura posterior está livre, as aberturas para colocação das ferramentas estão fechadas.
- Colocar e encaixar a varinha rápida.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Deslocar o selector para a esquerda, na ligação momentânea e manter.  
A ligação por fases 1–5 não funciona!

### Nota:

Para evitar que os alimentos a misturar salpiquem, o aparelho só deve ser ligado, quando a varinha estiver mergulhada nos alimentos a misturar.

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

### Depois do trabalho:

- Posicionar o selector em 0/Off.
- Desligar a ficha da tomada.
- Remover a varinha rápida ao premir simultaneamente ambas as teclas de destravamento.

## Limpeza

### ⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

### Atenção!

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

- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- **Limpar bem a área do cursor, removendo quaisquer resíduos que aí se encontrem.**
- Lavar a ferramenta na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.
- Deixar a varinha rápida secar em posição vertical (com a lâmina de corte virada para cima), de modo que a água escorra de dentro da varinha.

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

**Fig. 13**

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

**Indicação:**

*Nos aparelhos com cabo em espiral:  
Nunca enrolar o cabo em volta do aparelho!*

## Ajuda em caso de anomalia

**Problema:**

Não é possível deslocar o selector para as fases 1 a 5.

**Ajuda:**

Com a abertura posterior aberta, a ligação das fases 1 a 5 não funciona.

**Problema:**

O cursor está perro ou não se desloca.

**Ajuda:**

Premir o cursor ligeiramente para dentro e deslocá-lo.

## Receitas

### Natas batidas

100 g–500 g

- Bater as natas  $\frac{1}{2}$  a 2 minutos na fase 5, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para massas leves.



### Claras

1–5 claras

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



### Massa tipo biscoito

**Receita base**

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de fécula

um pouco de fermento em pó



- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) durante cerca de 3 a 4 minutos na fase 5 com a vara para massas leves, até fazer espuma.
- Colocar o aparelho na fase 1 e envolver a fécula e a farinha peneirada durante cerca de  $\frac{1}{2}$  a 1 minuto, adicionando-a aos poucos.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

### Massas leves

**Receita base**

2 ovos

125 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de  $\frac{1}{2}$  limão

125 g de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente)

250 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

60 ml de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de  $\frac{1}{2}$  minuto na fase 1 e, depois, mais 3–4 minutos na fase 5.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base

### Massa quebrada

**Receita base**

125 g de manteiga

(à temperatura ambiente)

100–125 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de  $\frac{1}{2}$  minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–4 minutos, na fase 5.

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



## Base para bolos de fruta

### Receita base

2 ovos

125 g de açúcar

125 g de avelãs moídas

50 g de pão ralado

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



250 ml de água

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

## Maionese

1 ovo (gema e clara)

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

200–250 ml de óleo

Sal e pimenta a gosto

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura!

- Colocar os ingredientes no copo.
- Colocar a varinha rápida no fundo do copo e ligá-la (fase M), até ficar tudo bem misturado.
- Com a varinha ligada, elevá-la lentamente até ao bordo da mistura e voltar a baixá-la até que a maionese fique pronta.

**Sugestão:** Segundo esta receita, poderá utilizar apenas a gema do ovo para a confecção de maioneses. Mas, neste caso, adicionar apenas metade da quantidade de óleo.

## Indicações sobre reciclagem



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

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

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

## Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

## Trança de massa levedada

### Receita base

250 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

110 ml de leite quente

1 ovo

1 pitada de sal

40 g de açúcar

30 g de gordura derretida, mas fria

Casca ralada de meio limão

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



## Massa para piza

### Receita base

250 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

1 colher de chá de açúcar

1 pitada de sal

3 colheres de sopa de óleo

125 ml de água quente

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

**Quantidade máxima:** 2 x a receita base



## Massa para pão

### Receita base

500 g de farinha

14 g de açúcar

14 g de margarina

7 g de sal.

1 pacotinho de fermento em pó



Direitos reservados quanto a alterações.

**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	72
Με μια ματιά	74
Χειρισμός	75
Καθαρισμός	76
Αντιμετώπιση βλαβών	76
Συνταγές	76
Απόσυρση	78
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ	78

## Για την ασφάλειά σας

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

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

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

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

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο 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 κάτω των 8 ετών, μπορεί όμως να χρησιμοποιείται από μεγαλύτερα παιδιά υπό επίβλεψη. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.



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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

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

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

## **▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

### **Κίνδυνος τραυματισμού**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

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

Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας.

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

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή στο ρελαντί.

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

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

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

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

## 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.

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** = μέγιστος 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.

## 7 Ανοίγματα 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 Ράβδο 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 αλειμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής). Τη συνταγή θα την βρείτε στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.

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

Ράβδο μπλέντερ:

Πλαστικό υλικό

Κωδικός παραγγελίας 657242

Ανοξείδωτο χάλυβα

Κωδικός παραγγελίας 657258

Κόφτης γενικής χρήσης:

Κωδικός παραγγελίας 659059

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

## Χειρισμός

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

### ⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!**

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



### **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**.

## 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 επεξεργάσετε βαριές ζύμες.


## Εργαλεία ζυμώματος 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 ζύωμα 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 βγάλετε τα αγαθά που αναμίξατε.

## **Μετά την εργασία:**

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


**Προσοχή:**

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

**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 D**

- 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 φιν στην πρίζα.
- Βάλτε 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 πιτσιλισματα από τα αναμειγνυόμενα τρόφιμα, θέτετε τη βασική συσκευή πάντοτε εκτός λειτουργίας, προτού βγάλετε τα αγαθά που αναμιξάτε.

**Μετά την εργασία:**

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

**Καθαρισμός****▲ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή!

**Προσοχή!**

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

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.

**Απομακρύνετε 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, τα οποία μπορούν να αποχρωματιστούν ξανά με μερικές σταγόνες βρώσιμου λαδιού.

**Εικόνα E**

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

**Υπόδειξη:**

Σε συσκευές με σπιράλ καλώδιο: Μην τυλίγετε 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 2 λεπτά στη βαθμίδα 5 – ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας με το εργαλείο ανάδευσης.



## Μαρέγκα

1–5 ασπράδια αβγών

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



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

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

## Ζύμη μπισκότου

### Βασική συνταγή

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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



## 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

30–80 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα μισού λεμονιού

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

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

## Ζύμη για πίτσα

### Βασική συνταγή

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

3 κουταλιές σούπας λάδι

125 ml ζεστό νερό

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

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



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

## Ζύμη κέικ

### Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το Ξύσμα ½ λεμονιού

125 g βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)

250 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

60 ml γάλα

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

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



## Ζύμη τάρτας

### Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο Ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ



## 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 ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ζυμώνματος.



### Μαγιονέζα

1 αβγό (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 αβγών. Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιείτε όμως μόνο τη μισή ποσότητα λαδιού.

### Απόσυρση



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

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

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

## ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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



6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
- Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service 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 πτώσης της συσκευής κλπ..
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή 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 – Μουδανίων, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

**Πάτρα:** Χαραλάμπη & Ερευστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

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

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

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

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için . . . . .	80
Genel bakış . . . . .	82
Kullanılması . . . . .	82
Cihazın temizlenmesi . . . . .	83
Arıza halinde yardım . . . . .	84
Tarifler . . . . .	84
Giderme bilgileri . . . . .	85
Garanti koşulları . . . . .	86

## 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 satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## ▲ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

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

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



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

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

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

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

## **▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları**

### **Yaralanma tehlikesi**

#### **Elektrik çarpma tehlikesi**

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

Cihazı derhal kapatınız.

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

Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.

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

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

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

#### **Haşlanma tehlikesi!**

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Hızlı blenderi tencere içinde kullandığınız zaman, kullanmaya başlamadan önce tencereyi ocaktan indiriniz.

#### **Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Keskinlikle 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.

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim 1**).

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### Resim 1

- 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** = Azami 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 Kilidin tetiklenmesi için sürgü

Sürgü kullanıldığında **ya** aletlerin (7) takılma deliği kullanıma açılır **veya** arka taraftaki aksesuar deliği (11) kullanılabilir olur (**Resim 2**).

→ 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, ekmeğin 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.

### ▲ Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

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



### Önemli not

Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Kilidin tetiklenmesi için sürgüyü sadece **0/Off** (kapalı) şalter konumuna 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 uygun değildir.

## 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 1

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

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

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

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Aletleri değiştirmek için elektrik fişini çekip çıkarınız.

### Bilgi:

Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.

### İşiniz sona erdikten sonra:

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

### Dikkat:

Dışarı atma tuşuna ancak aletler tamamen durduğunda basınız.


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

## Hızlı blenderli ana cihaz

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

Çorba pürelmek için kullanılır.

## Resim 2

- 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

### ⚠ Cereyan çarpması 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 İ

- 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 halinde yardım

### Problem:

Şalter kademe 1 ve 5 arasında hareket ettiremiyor.

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



### Yumurta akı

1–5 yumurtanın akı

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



### Bisküvi hamuru

#### Ana tarif

2 yumurta

2–3 çorba kaşığı sıcak su

100 g şeker

1 paket vanilya şekeri

70 g un

70 g nişasta



Gerekirse kabartma tozu

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

### İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

### Mayasız hamur

#### Ana tarif

2 yumurta

125 g şeker

1 tutam tuz

1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu

125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)

250 g un

1 paket kabartma tozu

60 ml süt

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

### İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

### Poğaç hamuru

#### Ana tarif

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

100–125 g eker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 2 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

### İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli



## Üzerine meyve dōşenecek pasta tabanı

### Ana tarif

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

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



## Ekmek hamuru

### Ana tarif

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

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıŐtırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 2 kademesinde yođurma kancası ile karıŐtırınız.



## İŐlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 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 Őeker  
30 g eritilmiş ve sođutulmuş yađ  
Yarım limonun kabuđu, rendelenmiş

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıŐtırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 2 kademesinde yođurma kancası ile karıŐtırınız.



## Mayonez

1 yumurta  
(yumurta sarısı ve yumurta akı)  
1 çorba kaŐıđı hardal  
1 çorba kaŐıđı limon suyu veya sirke  
200–250 ml sıvı yađ  
Ađız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

Malzemelerin sıcaklıđı aynı olmalıdır!

- Malzemeleri kabin içine doldurunuz.
- Hızlı blenderi kabin dibine oturtunuz ve karıŐım bir emülsiyona dönüŐüncüye kadar çalıŐtırınız (M kademesi).
- ÇalıŐmakta olan hızlı blenderi, mayonez hazır oluncaya kadar yavaŐça karıŐımın üst kenarına kadar yukarı kaldırınız ve tekrar aŐađı indiriniz.



## İŐlenebilecek azami miktar:

2 x Temel tarifin 2 misli

## Pizza hamuru

### Ana tarif

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

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıŐtırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 2 kademesinde yođurma kancası ile karıŐtırınız.



## Giderme bilgileri



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

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

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

## İŐlenebilecek azami miktar:

2 x Temel tarifin 2 misli

## Garanti kořulları

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduđu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldıđınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldıđınızı gösteren fiři veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değerli Müşterimiz,

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

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

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

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

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir:

**BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Caddesi. No51 34770

Ümraniye-İSTANBUL



## DİKKAT

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

**SIEMENS YETKİLİ SATICISI**

**BŞH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

İMZA VE KAŞESİ :

## MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKASI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

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

## SIEMENS YETKİLİ SATICISI

ÜNVANI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKSI :

TARİH/İMZA/KAŞE

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

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

### **GARANTİ ŞARTLARI**

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

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması

Hakkında Kanun ve bu Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan

Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca,

T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin

Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

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

tarafından ithal edilmektedir.

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

**bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH**

**kuruluşudur.**

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

**BSH Ev Aletleri**

**Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye - İstanbul

Tel : 0216 528 90 00

Faks : 0216 528 91 88

**Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88**

**Üretici Firma**

**BSH Bosch und Siemens**

**Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34 D-81739

München-Almanya

Tel : +49 (89) 45 90 01

Faks : +49 (89) 45 90 21 28



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

## Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa . . . . .	89
Opis urządzenia . . . . .	91
Obsługa . . . . .	91
Czyszczenie . . . . .	93
Usuwanie drobnych usterek . . . . .	93
Przepisy kulinarne . . . . .	93
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia . . . . .	95
Gwarancja . . . . .	95

## Dla własnego bezpieczeństwa

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

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

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

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

Mikser ręczny nadaje się do mieszania ciast lub płynnych produktów spożywczych lub do ubijania śmietany. Końcówka do szybkiego miksowania służy do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych.

Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## **Ogólne wskazówki bezpieczeństwa**

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie wolno używać urządzenia; urządzenie może być jednak obsługiwane przez dzieci powyżej lat ośmiu pod warunkiem, że będą pod stałym nadzorem.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

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

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

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

Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punktserwisowy.

## **▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem**

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

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

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

Nie używać urządzenia mokrymi rękami.

Nie włączać urządzenia bez obciążenia.

Urządzenie używać tylko z oryginalnym wyposażeniem.

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

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

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów.

Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.


W przypadku zastosowania końcówki do szybkiego miksowania w garnku należy najpierw zdjąć garnek z płyty kuchennej.

## Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

Nigdy nie dotykać obracających się końcówek.

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

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

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (Rysunek ).

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 

- 1 Korpus urządzenia
- 2 Elektryczny przewód zasilający
- 3 Klamra spinająca przewód sieciowy
- 4 Rękojeść
- 5 Przełącznik 5-stopniowy + włączanie chwilowe

Do włączania i wyłączania urządzenia oraz dopasowania prędkości roboczej.




**O/Off** = wyłączony

**1** = najniższa liczba obrotów

**5** = najwyższa liczba obrotów

**M** = włączanie chwilowe (najwyższa liczba obrotów); nacisnąć przełącznik w lewo i przytrzymać wciśnięty.

W przypadku używania wyposażenia zamocowanego w tylnym otworze, urządzenie pracuje tylko w trybie włączenia chwilowego.

- 6 Przycisk wyrzutowy do wyjmowania końcówek.
- 7 Otwory do zamocowania końcówek, zamykane
- 8 Zasuwa do przesuwania zaślepki  
W wyniku przesunięcia zasuwy udostępniany jest otwór do wkładania końcówek (7) **albo** otwór tylny (11) (rysunek ).  
 → Otwór dla końcówek (7) jest otwarty.  
 → Otwór tylny (11) jest otwarty.
- 9 Przyciski zwalniania blokady do wyjmowania końcówki z otworu dolnego. Nacisnąć równocześnie obydwie przyciski.
- 10 Stożak do odstawiania i nawijania kabla  
Służy do odstawienia urządzenia w czasie przerwy w pracy i do nawijania kabla sieciowego.

## 11 Otwór dolny, zamykany

do zamocowania końcówek, np. końcówki do szybkiego miksowania.

## Końcówki

### 12 Końcówki do mieszania

### 13 Haki do zagniatania

 dla niektórych modeli

### 14 Końcówka do szybkiego miksowania

### 15 Pojemnik z pokrywką

### 16 Rozdrabniacz uniwersalny

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

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem naszego serwisu.

Końcówka do szybkiego miksowania:  
z tworzywa sztucznego

nr katalogowy 657242

ze stali szlachetnej nr katalogowy 657258

Rozdrabniacz uniwersalny:

nr katalogowy 659059

Proszę zwracać uwagę na wskazówki dla części wyposażenia podane w oddzielnej instrukcji obsługi.

## Obsługa

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

### **Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!**

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

**Ważna wskazówka**

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 5-stopniowy nie działa. Zasuwę do przesuwania zaślepki poruszać tylko w pozycji przełącznika 0/Off.

**Urządzenie podstawowe z końcówkami**

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

**Końcówki do ubijania ...**

... do sosów, piany z białek, spienionego mleka, kremów, majonezu, śmietany i lekkiego ciasta, jak np. ciasta ucieranego.


Końcówki do ubijania nie nadają się do przygotowania ciężkich ciast.


**Haki do zagniatania ...**

... do przygotowania ciężkich mieszanek, jak np. ciasto kruche, drożdżowe, ziemniaczane, do mieszania ciężkich ciast z mielonego mięsa, past lub ciasta chlebowego.

**Maksymalna ilość przetwarzanych produktów wynosi 500 g mąki i dodatków. Przestrzegać zaleceń o maksymalnych ilościach podanych w przepisach kulinarnych.**

**Rysunek **

- Ustawić zasuwę w pozycji . Otwory do wkładania końcówek są wolne; otwór tylny jest zamknięty.
- Włożyć żadaną parę końcówek do otworów i przycisnąć aż do zatrasku.

**Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas wkładania końcówek (rysunek -2)!**

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do odpowiedniego naczynia.
- Zanurzyć końcówki w produktach i włączyć urządzenie na żądany zakres. Zakres 1, 2: do zarabiania i mieszania. Zakres 3, 4, 5: do zagniatania i ubijania. Włączanie chwilowe M: do szybkiego zmieszania lub ubijania składników.

** Niebezpieczeństwo skałeczenia!**

Przed wymianą końcówek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

**Wskazówka:**

Przed wyjęciem końcówek z miksowanych/mieszanych produktów zawsze przedtem wyłączyć urządzenie podstawowe.

**Po pracy:**

- Przełącznik przekręcić do pozycji 0/Off.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Odblokować końcówki przyciskiem wyrzutowym i wyjąć je.

**Uwaga:**


*Przycisk wyrzutowy nacisnąć dopiero po zatrzymaniu się końcówek.*

*Przycisk wyrzutowy nie daje się nacisnąć, jeżeli przełącznik nie znajduje się w pozycji 0/Off.*

**Urządzenie podstawowe z końcówką do szybkiego miksowania**

Urządzenie nadaje się do miksowania majonezów, sosów, napojów, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw. Do rozcierania zup.

**Rysunek **

- Ustawić zasuwę w pozycji . Otwór tylny jest otwarty; otwory do wkładania końcówek są zamknięte.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania i zatrasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Przełącznik przesunąć w lewo na włączenie chwilowe i przytrzymać. Przełącznik 5-stopniowy nie działa!

**Wskazówka:**

*Aby zapobiec rozpryskiwaniu miksowanych produktów, należy włączać urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówka do szybkiego miksowania zanurzona jest w produktach przeznaczonych do przetwarzania. Przed wyjęciem końcówki z miksowanych produktów zawsze wyłączyć urządzenie podstawowe.*

**Po pracy:**

- Przełącznik przekręcić do pozycji 0/Off.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wyjąć końcówkę do szybkiego miksowania poprzez równoczesne naciśnięcie obydwóch przycisków zwalniania blokady.

## Czyszczenie

### ⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Korpus urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Nie wolno stosować urządzenia czyszczącego strumieniem pary!

### **Uwaga!**

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną ścierką a następnie wytrzeć do sucha.  
**Starannie usunąć wszelkie przyklejone resztki produktów w obrębie zasuw!**
- Końcówki umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę do szybkiego miksowania suszyć w odwrotnej pozycji (nóż końcówki miksującej do góry), aby woda, która dostała się do końcówki mogła wypłynąć.

**Wskazówka:** Przebarwienia powstałe na elementach z tworzywa sztucznego po rozdrabnianiu np. czerwonej kapusty, można usunąć za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

### **Rysunek**

- Do przechowywania urządzenia luźno nawinąć kabel wokół urządzenia.
- Umocować wtyczkę klamrą spinającą przewód sieciowy.

### **Wskazówka:**

*Dla urządzeń ze spiralnym przewodem zasilającym:*

*Przewodu zasilającego nie wolno nigdy zawijać wokół urządzenia!*

## Usuwanie drobnych usterek

### **Problem:**

Przełącznik nie daje się przesunąć do pozycji 1 do 5.

### **Środki zaradcze:**

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, przełącznik 5-stopniowy nie działa.

### **Problem:**

Zasuwa porusza się z dużym oporem albo nie da się przesunąć.

### **Środki zaradcze:**

Lekko wcisnąć zasuwę do środka i przesunąć.

## Przepisy kulinarne

### **Bitą śmietaną**

100 g–500 g

- Śmietanę ubijać końcówką do mieszania ½ do 2 minut na zakresie 5 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).



### **Piana z białek**

1–5 białek z jaj

- Białka ubijać 2 do 5 minut na zakresie 5 końcówką do mieszania.



### **Ciasto biszkoptowe**

#### **Przepis podstawowy**

2 jajka

2–3 łyżki gorącej wody

100 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

70 g mąki

70 g mąki ziemniaczanej

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 3–4 minut końcówką do mieszania na zakresie 5, aż do mocnego spienienia.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

### **Ciasto ucierane**

#### **Przepis podstawowy**

2 jajka

125 g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego lub otarta skórka

z ½ cytryny

125 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej)

250 g mąki

1 paczka proszku do pieczenia

60 ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.



**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto kruche

### Przepis podstawowy

125 g masła (o temperaturze pokojowej)

100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 5.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Spód na ciasto owocowe

### Przepis podstawowy

2 jajka

125 g cukru

125 g mielonych orzechów laskowych

50 g bułki tartej

- Jajka i cukier mieszać 3–4 minuty na pianę, na zakresie 5.
- Nastawić urządzenie na zakres 1 i dodać mielone orzechy i bułkę tartą a następnie mieszać składniki przez ½ minuty używając końcówki do mieszania.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Chałka drożdżowa

### Przepis podstawowy

250 g mąki

1 paczki suszonych drożdży

110 ml ciepłego mleka

1 jajko

1 szczypta soli

40 g cukru

30 g stopionego i schłodzonego tłuszczu

otarta skórka z ½ cytryny

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 5.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy



## Ciasto na pizzę

### Przepis podstawowy

250 g mąki

1 paczki suszonych drożdży

1 łyżeczka cukru

1 szczypta soli

3 łyżka oleju

125 ml ciepłej wody

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 5.

**Maksymalna ilość:** 2 x przepis podstawowy

## Ciasto chlebowe

### Przepis podstawowy

500 g mąki

14 g cukru

14 g margaryny

7 g soli

1 paczki suszonych drożdży

250 ml wody

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minut na zakresie 5.

## Majonez

1 jajko (żółtko i białko)

1 łyżka musztardy

1 łyżki soku cytrynowego lub octu

200–250 ml oliwy

sól, pieprz do smaku

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę!

- Składniki włożyć do pojemnika.
- Włożyć końcówkę do szybkiego miksowania na dno pojemnika i włączyć (zakres M), aż do utworzenia się gładkiej konsystencji.
- Unieść włączoną końcówkę do szybkiego miksowania, aby końcówka miksująca przesunęła się do górnego brzegu mieszaniny i ponownie opuścić, aż do otrzymania gotowego majonezu.

**Wskazówka:** Według tego przepisu można również przygotować majonez z samych żółtek. Wtedy proszę użyć tylko połowę podanej ilości oleju.



## Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

**Szívből gratulálunk új SIEMENS készüléke megvásárlásához.**

**Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.**

**A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.**

## Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében	96
A készülék részei	98
A készülék kezelése	98
Tisztítás	99
Hiba elhárítása zavar esetén	100
Receptek	100
Környezetvédelmi tudnivalók	101
Garanciális feltételek	101

## Az Ön biztonsága érdekében

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

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.

A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

A kézi mixer tésztás vagy folyékony ételek összekeverésére vagy tejszín felverésére alkalmas. A botmixer élelmiszerek aprítására, ill. keverésére alkalmas.

Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

## Általános biztonsági előírások

### Áramütésveszély

Ezt a készüléket 8 év alatti gyerekek nem használhatják, idősebb gyerekek azonban használhatják felügyelet mellett.

A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.

A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.



A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

---

## **▲ Biztonsági előírások a készülékhez**

---

### **Sérülésveszély**

#### **Áramütés veszélye**

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép. Azonnal kapcsolja ki a gépet.

Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.

Ne használjon gőzüzemű tisztítót!

A készüléket ne használja nedves kézzel.

A készüléket ne járassa üresben. A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.

Csak egy típus szerszámaint (pl. tésztagyúró) helyezze be.

Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő a turmixolandó anyag feldolgozásához szükséges.

A turmixpohár nem használható mikrohullámú sütőben.

#### **Forrázásveszély!**

Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor. A folyadék kifröccsenhet.

A botmixer főzőedényben való használatakor az edényt vegye le a főzőlapról.

#### **Sérülésveszély! Forgó hajtómű!**

Soha ne nyúljon a forgó szerszámokhoz.

A szerszámokat csak a készülék megállását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik.

Védje hosszú haját vagy bő ruhadarabjait, hogy ne kerülhessenek bele a forgó szerszámokba.

Jelen használati utasításban különböző modelleket írtunk le.

A képes oldalon a különböző modellek áttekintése látható (E ábra).

## A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

**A** ábra

- 1 Alapgép
- 2 Hálózati kábel
- 3 Kábelrögzítő
- 4 Markolat
- 5 5-fokozatú kapcsoló + turbókapcsolás

A készülék be- és kikapcsolásához és a munkasebesség beállításához.



**0/Off** = kikapcsolva

**1** = legalacsonyabb fordulatszám

**5** = legnagyobb fordulatszám

**M** = turbókapcsoló (legnagyobb fordulatszám), nyomja balra a kapcsolót és tartsa meg.

A hátsó nyílásba helyezett tartozék használata esetén a készülék csak turbóállásban üzemeltethető.

- 6 **Kioldó-gomb**  
A szerszámok levételéhez.
- 7 **Nyílások szerszámok zárral történő beillesztéséhez**
- 8 **Tolóka a zár működtetéséhez**  
A tolóka működtetésekor **vagy** a nyílás szabadul fel (E kép) a szerszámok beillesztéséhez (7) vagy a hátsó nyílás (11).  
 → A szerszámok nyílása (7) nyitva van.  
 → A hátsó nyílás (11) nyitva van.
- 9 **Nyitó-nyomógombok**  
tartozékok hátsó nyílásról való levételéhez. Nyomja meg egyszerre mindkét nyomógombot.
- 10 **Támasztófül kábeltekercsével**  
A készülék leállításához munka szüneteltetésekor és az elektromos csatlakozókábel feltekercséséhez.
- 11 **Hátsó nyílás zárral**  
Tartozék (pl. botmixer) beillesztéséhez.

**Szerszámok**

- 12 Keverőszár
- 13 Dagasztószár

**!** egyes modelleknél

**14 Botmixer**

**15 Fedeles turmixpohár**

**16 Univerzális aprító**

Az univerzális aprítót kenyérrre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készüléktelejlesztéssel mellett használja (a recept utasításai szerint). HUN: A recept megtalálható az univerzális aprító használati útmutatójában.

Ha egy tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálatától megrendelhető.

Botmixer:

Műanyag Rendelési szám: 657242

Nemesacél Rendelési szám: 657258

Univerzális aprító: Rendelési szám: 659059

Kérjük, vegye figyelembe a mellékelt használati utasításban ezekre a tartozékokra vonatkozó részeket.

## A készülék kezelése

- Az első használat előtt az alapgépet és a szerszámokat alaposan tisztítsa meg.
- Az elektromos csatlakozókábelt mindig alaposan tekerje le.

**▲ Sérülésveszély! Forgó hajtómű!**

*A szerszámokat csak a készülék megállását követően tegye fel és vegye le – kikapcsolás után a készülék még rövid ideig tovább működik.*



### Fontos tudnivaló

Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni. Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik. A tolókat a zár működtetéséhez csak a **0/Off** kapcsolóállásba mozgassa.

### Alapgép szerszámokkal

A szerszámokkal a következő alkalmazásoknál érhető el különösen jó eredmény.

#### Habverő ...


... Mártások, tojás hab, tej hab, krémek, majonéz, tejszín és könnyű tészták, mint pl. kevert tészták. A habverő nehéz tészta feldolgozására nem alkalmas.

#### Tésztagyúró ...

... szilárd massa, mint pl. omlós, élesztős és burgonyás tészta készítéséhez, továbbá nehéz vagdalthús-massa, pépek vagy kenyértészta keveréséhez.

**A maximális feldolgozási mennyiség 500 g liszt és hozzávalók. Tartsa be a receptekben megadott maximális mennyiségeket!**

### ábra

- Állítsa a tolokát az  pozícióra. A nyílások a szerszámok beillesztéséhez szabadon vannak, a hátsó nyílás zárva van.
- Helyezze be a kívánt szerszámpárt a nyílásokba és nyomja be kattanásig.  
**Vegye figyelembe a szerszámokon lévő műanyagrészek formáját, hogy elkerülje a szerszámok felcserélését (C-2. ábra)!**
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Az élelmiszert töltsse egy megfelelő edénybe.
- Tegye a szerszámokat az edénybe, és kapcsolja a készüléket a kívánt fokozatra.  
1, 2 fokozat: bedolgozáshoz és keveréshez.  
3, 4, 5 fokozat: dagasztáshoz és habveréshez.  
Turbókapcsoló M: hozzávalók gyors összekeveréséhez vagy felveréséhez.

### **Sérülésveszély!**

A szerszámok cseréjéhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

### **Megjegyzés:**

*Az alapgépet mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.*

### **A munka befejezése után:**

- A kapcsolót állítsa 0/Off állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A szerszámokat a kioldógombbal távolítsa el és vegye le.

### **Figyelem:**

*A kioldógombot csak a szerszámok megállása után működtesse.*


*A kioldó-gomb nem működtethető, ha a kapcsoló nem a 0/Off állásban van.*

### **Alapgép botmixerrel**

A készülék majonézek, szószok, mixelt italok, bébiétel, főtt gyümölcs és zöldség turmixolására szolgál.

Levesek pépesítéséhez.

### ábra

- Állítsa a tolokát az  pozícióra. A hátsó nyílás szabadon van, a nyílások a szerszámok beillesztéséhez zárva vannak.
- Tegye be a botmixert és kattanásig tolja be.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Töltsse be az élelmiszert a turmixpohárba.

- Állítsa a kapcsolót balra forgatva turbókapcsolásra és tartsa meg.  
Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik!

### **Megjegyzés:**

*Ahhoz, hogy a turmixolandó anyag ne fröccsenjen ki, csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a botmixert belemerítette a turmixolandó anyagba.*

*Az alapgépet mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.*

### **A munka befejezése után:**

- A kapcsolót állítsa 0/Off állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A botmixert a két nyitó-nyomógomb egyidejű lenyomásával vegye le.

## **Tisztítás**

### **Áramütésveszély!**

*Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.*

*Ne használjon gőzüzemű tisztítót!*

### **Figyelem!**

*A készülék felülete megsérülhet.*

*Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.*

- Az alapgépet nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra.

### **A tolokára rátapadt lerakódásokat alaposan távolítsa el!**

- A szerszámokat mosogatógépben vagy folyó víz alatt kefével tisztítsa.
- A botmixert függőleges állásban hagyja száradni (a keverőkések felfelé álljanak) úgy, hogy a bele került víz kifolyhasson.

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

### ábra

- Tároláshoz a kábelt lazán tekerje a készülékre.
- A hálózati csatlakozódugót rögzítse kábelrögzítő segítségével.

### **Megjegyzés:**

*Spirálkábellel rendelkező készülékek esetén: Soha ne tekerje a kábelt a készülék köré!*

## Hiba elhárítása zavar esetén

### Probléma:

A kapcsolót nem lehet az 1–5 fokozatokba állítani.

### A hiba elhárítása:

Nyitott hátsó nyílásnál az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik.

### Probléma:

A tolóka csak nehezen vagy egyáltalán nem mozdítható.

### A hiba elhárítása:

A tolóka könnyen nyomható és mozgatható befelé.

## Receptek

### Tejszínhab

100 g–500 g

- A tejszínt  $\frac{1}{2}$ –2 percig az 5-ös fokozaton – a tejszín tulajdonságainak és mennyiségének megfelelően habverővel dolgozza fel.



### Tojásfehérje-hab

1–5 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 2–5 percig az 5-ös fokozaton dolgozza fel a habverővel.



### Piskótatészta

#### Alaprecept

2 tojás

2–3 evőkanál forró víz

100 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

70 g liszt

70 g burgonyaliszt

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és a burgonyaliszt kivételével) kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton dolgozza fel habverővel.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra, a szitált lisztet és burgonyalisztet kb.  $\frac{1}{2}$ –1 percig kanalanként keverje bele.



**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept

### Kevert tészta

#### Alaprecept

2 tojás

125 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy  $\frac{1}{2}$  citrom héja

125 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)

250 g liszt

1 csomag sütőpor

60 ml tej



- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb.  $\frac{1}{2}$  percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept

### Omlós tészta

#### Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb.  $\frac{1}{2}$  percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept

### Gyümölcsös sütemény alja

#### Alaprecept

2 tojás

125 g cukor

125 g őrölt mogyoró

50 g zsemlemorzsa

- A tojást és a cukrot 3–4 percig az 5-ös fokozaton verje habosra.
- Kapcsolja a készüléket az 1-es fokozatra, adja hozzá a mogyorót és a zsemlemorzstát és  $\frac{1}{2}$  percig dolgozza fel a habverővel.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept

### Kelesztett fonnott kalács

#### Alaprecept

250 g liszt

1 csomag száraz élesztő

110 ml meleg tej

1 db tojás

1 csipet só

40 g cukor

30 g felolvasztott és lehűtött zsír

Fél citrom héja, reszelve

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb.  $\frac{1}{2}$  percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept



## Pizzatészta

### Alaprecept

- 250 g liszt  
1 csomag száraz élesztő  
1 teáskanál cukor  
1 csipet só  
3 evőkanál olaj  
125 ml meleg víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.

**Maximális mennyiség:** 2 x alaprecept



## Kenyértészta

### Alaprecept

- 500 g liszt  
14 g cukor  
14 g margarin  
7 g só  
1 csomag száraz élesztő  
250 ml víz

- A dagasztószárral keverje az összes hozzávalót kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig az 5-ös fokozaton.



## Majonéz

- 1 egész tojás  
1 evőkanál mustár  
1 evőkanál citromlé vagy ecet  
200–250 ml olaj  
só, bors ízlés szerint



A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek!

- A hozzávalókat egy edénybe tesszük.
- A botmixert tegye a keverőpohár aljára, kapcsolja be (M fokozatra), míg a massa össze nem áll.
- A bekapcsolt botmixert lassan emelje fel a massa felső széléig, majd újra merítse bele, amíg el nem készül a majonéz.

**Tipp:** A recept alapján majonézt csak tojássárgájából is készíthet.

Akkor azonban csak fele mennyiségű olajat használjon.

## Környezetvédelmi tudnivalók



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

## Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10.) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111. 10.)

BkM-ÍpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

*Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми SIEMENS. Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

## **Зміст**

Для Вашої безпеки. . . . .	102
Короткий огляд . . . . .	104
Використання . . . . .	105
Чистка . . . . .	106
Допомога у разі неполадок . . . . .	106
Рецепти . . . . .	106
Рекомендації з утилізації . . . . .	108
Гарантійні . . . . .	108

## **Для Вашої безпеки**

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

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам.

Ручний міксер придатний для перемішування тістоподібних чи рідких страв або для збивання вершків.

Із занурюваним блендером для швидкого змішування придатний для подрібнення або перемішування продуктів.

Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

## **▲ Загальні вказівки з техніки безпеки**

### **Небезпека враження електричним током**

Використання цього побутового приладу дітьми віком молодше 8 років заборонене, проте, побутовим приладом можуть користуватися діти старшого віку під наглядом відповідальних за їх безпеку осіб.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися побутовими приладами тільки під наглядом відповідальних за їх безпеку осіб або після отримання від них вказівок з техніки безпеки для використання побутового приладу після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики. Дітям заборонено гратися приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або миттям, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягніть шнур через гострі краї та гарячі поверхні.

Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.

Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

## **▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу**

### **Небезпека поранення**

#### **Небезпека удару струмом**

Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову. негайно вимкніть прилад.

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині. Не користуйтеся паровими пристроями для чистки!

Не користуйтеся приладом вологими руками.

Не вмикайте прилад вхолосту. Користуватися приладом можна тільки в комплекті з оригінальним фірмовим приладдям.

Вставляйте лише насадки одного типу (напр., гачки для вимішування).

Рекомендується не залишати ніколи прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів.

Чаша блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.

#### **Небезпека опіків!**

Будьте обережні при переробці гарячої рідини.

Рідина під час переробки може розбризкуватися.

При використанні занурюваного блендера для швидкого змішування в каструлі зніміть каструлю спочатку з плити.

**Небезпека отримання травм від приводу, який обертається!**  
Ніколи не прикладайте рук до обертових насадок.  
Насадки слід вставляти та знімати тільки після повної зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.  
Захистіть довге волосся та вільний одяг від потрапляння в деталі, які обертаються.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі.  
Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (**Малюнок 1**).

## Короткий огляд

**Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.**

### Малюнок 1

- 1 Основний блок приладу
- 2 Електрокабель
- 3 Затискач для шнура живлення
- 4 Ручка
- 5 Перемикач 5 ступенів швидкості + імпульсний режим

Для ввімкнення і вимкнення приладу і вибору відповідної робочої швидкості.

**0/Off** = вимкнено

**1** = найнижча швидкість обертання


**5** = найвища швидкість обертання


**M** = імпульсний режим (найвища швидкість) натисніть перемикач ліворуч і тримайте в натиснутому положенні.

При використанні аксесуарів в розташованому на задньому відсіку отворі прилад працює тільки в імпульсному режимі.

- 6 Кнопка викиду
- 7 Отвори для установки насадок з кришкою
- 8 Засувка для кришки

За допомогою засувки можна відкривати отвір для установки насадок (7) **або** розташований на задньому відсіку отвір (11) (**малюнок 1**).

 → Отвір для установки насадок (7) відкритий.

 → Розташований на задньому відсіку отвір (11) відкритий.

- 9 Кнопки розблокування для виймання насадок із розташованого на задньому відсіку отвору. Натисніть одночасно на обидві кнопки.
- 10 Підставка із змотуванням електрокабелю  
Щоб відкласти прилад убік в перервах під час роботи та для змотування електрокабелю.
- 11 Розташований на задньому відсіку отвір з кришкою для установки приладдя, напр., занурювальний блендер для швидкого змішування

### Насадки

12 Вінчик-мішалка

13 Гачок для вимішування

 в деяких моделях

14 Занурювальний блендер для швидкого змішування

15 Чаша блендера з кришкою

16 Універсальний подрібнювач

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті).

Ви знайдете рецепт в інструкції з експлуатації універсального подрібнювача.

Приладдя, яке не входить до комплекту поставки, можна замовити в службі сервісу.

Занурювальний блендер для швидкого змішування:

із пластмаси

Номер для замовлення: 657242

із нержавіючої сталі

Номер для замовлення: 657258

Універсальний подрібнювач:

Номер для замовлення: 659059

Будь ласка, дотримуйтеся вказівок окремої інструкції з використання цих аксесуарів.



## Використання

- Перед першим використанням приладу слід виконати чистку основного блоку та насадок.
- Електрокабель слід завжди розмотувати повністю.

### **⚠ Небезпека отримання травм від приводу, який обертається!**

*Насадки слід вставляти та знімати тільки після повної зупинки приладу – після вимкнення прилад ще деякий час рухається.*

**i**

#### **Важлива вказівка**

Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені швидкості 1–5 не вмикаються. Пересувайте засувку для кришки тільки в положенні перемикача **0/Off**.

## Основний блок приладу з насадками

Найкращих результатів Вам при використанні насадок Ви досягнете за умови їх використання за наступним призначенням:

### **Віничок-мішалка для ...**

... соусів, збитих яєчних білків, молочної піни, кремів, майонезу, вершків та легкого тіста, напр., здобного тіста. Віничок-мішалка не підходить для переробки крутого тіста.


### **Гачок для вимішування ...**

... густих мас, як наприклад, пісочного, дріжджового і картопляного тіста, а також для вимішування густого фаршу із подрібненого м'яса, паштетів чи хлібного тіста.

### **Максимальна кількість продуктів для переробки становить 500 г борошна і інших інгредієнтів.**

### **Звертайте увагу на зазначену в рецептах максимальну кількість!**

#### **Малюнок 2**

- Установіть засувку в положенні . Отвори для установки насадок відкриті, розташований на задньому відсіку отвір закритий.
- Вставте бажану пару насадок в отвори і натисніть до фіксації в пазу.

### **Звертайте увагу на форму пластмасових елементів на насадках, щоб не переплутати насадки (малюнок 2-2)!**

- Ввімкніть вилку до розетки.
- Покладіть продукти до придатної ємкості.
- Опустіть насадки до ємкості і ввімкніть прилад на бажану ступінь швидкості.  
Ступінь 1, 2:  
для додавання і підмішування інгредієнтів.  
Ступінь 3, 4, 5:  
для вимішування і збивання. імпульсний режим M:  
для швидкого підмішування або збивання інгредієнтів.

### **⚠ Небезпека отримання травм!**

*Перед заміною насадок вийміть штепсельну вилку із розетки.*

#### **Вказівка:**

*Вимикайте завжди основний блок приладу перед тим, як виймати перероблені продукти.*

#### **Після роботи:**

- Установіть перемикач на 0/Off.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- За допомогою кнопки викиду звільніть насадки і вийміть.

#### **Увага!**


*Натискайте на кнопку викиду тільки після повної зупинки насадок.*

*Кнопка викиду не спрацьовує, якщо перемикач не установлений на 0/Off.*

## Основний блок з занурюваним блендером для швидкого змішування

Прилад придатний для змішування майонезу, соусів, коктейлів, дитячого харчування, варених фруктів і овочів. Для приготування супів-пюре.

#### **Малюнок 3**

- Установіть засувку в положенні . Розташований на задньому відсіку отвір відкритий, отвори для установки насадок закриті.
- Вставте занурюваний блендер для швидкого змішування і зафіксуйте його.

- Ввімкніть вилку до розетки.
- Заповніть продукти до чаші блендера.
- Установіть перемикач ліворуч на імпульсний режим і утримуйте його в цьому положенні.  
Ступені швидкості 1–5 не вмикаються!

**Вказівка:**

*Щоб уникнути розбризкування продуктів під час їх переробки, занурюваний блендер для швидкого змішування слід опустити в продукти і лише після цього ввімкнути прилад. Вимикайте завжди основний блок приладу перед тим, як виймати перероблені продукти.*

**Після роботи:**

- Установіть перемикач на 0/Off.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть занурюваний блендер для швидкого змішування, натиснувши одночасно на обидві кнопки розблокування.

**Чистка****⚠ Небезпека враження струмом!**

*Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині.*

*Не користуйтеся паровими пристроями для чистки!*

**Увага!**

*На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення.*

- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- **Частки, які прилипли поблизу засувки, слід дбайливо усунути!**
- Насадки можна мити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.
- Залишіть занурювальний блендер сушитися в вертикальному положенні (ножем занурювального блендера доверху), щоб вода, яка потрапила досередини, могла витекти.

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

**Малюнок E**

- Для зберігання обмотайте кабель вільно навколо приладу.
- Зафіксуйте штепсельну вилку затискачем шнура.

**Вказівка:**

*Для приладів із спіральним електрокабелем:*

*Ні в якому разі не обмотуйте електрокабель навколо приладу!*

**Допомога у разі неполадок****Проблема:**

Перемикач не вмикається на ступені швидкості 1–5.

**Усунення неполадки**

З відкритим отвором, розташованим на задньому відсіку, ступені швидкості 1–5 не вмикаються.

**Проблема:**

Засувка важко пересувається або не пересувається взагалі.

**Усунення неполадки**

Натисніть засувку злегка всередину та пересуньте.

**Рецепти****Збиті вершки**

100 г–500 г

- Збивайте віничком-мішалкою вершки  $\frac{1}{2}$ –2 хвилини на ступені 5 – в залежності від кількості і властивостей вершків.

**Яєчний білок**

1–5 білків

- Збивайте віничком-мішалкою яєчні білки 2–5 хвилин на ступені 5.

**Бісквітне тісто****Основний рецепт**

2 яйця

2–3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю

можна розпушувач тіста

- Збивайте віничком-мішалкою інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 3–4 хвилини на ступені 5 до утворення піни.



- Ввімкніть прилад на ступінь 1 і додавайте ложками просіяне борошно та крохмаль приблизно протягом  $\frac{1}{2}$  - 1 хвилини.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

### Здобне тісто

#### Основний рецепт

2 яйця

125 г цукру

1 пучка солі

1 пакетик ванільного цукру або шкірка

$\frac{1}{2}$  лимону

125 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

250 г борошна

1 пакетик розпушувача тіста

60 мл молока

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибл.  $\frac{1}{2}$  хвилини на ступені 1, а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 5.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт



### Пісочне тісто

#### Основний рецепт

125 г масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста

- Всі інгредієнти прибл.  $\frac{1}{2}$  хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт



### Корж для відкритого фруктового пирога

#### Основний рецепт

2 яйця

125 г цукру

125 г молотих лісових горіхів

50 г молотих сухарів

- Збийте яйця з цукром в піну протягом 3–4 хвилин на ступені 5.



- Ввімкніть прилад на ступінь 1, додайте ліщину та мелені сухарі і перемішуйте вінчиком-мішалкою  $\frac{1}{2}$  хвилину.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

### Плетена булка із дріжджового тіста

#### Основний рецепт

250 г борошна

1 пакетика сухих дріжджів

110 г теплого молока

1 яйце

1 пучка солі

40 г цукру

30 г розтопленого та охолодженого жиру потерта цедра половини лимону

- Всі інгредієнти прибл.  $\frac{1}{2}$  хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт

### Тісто для піци

#### Основний рецепт

250 г борошна

1 пакетика сухих дріжджів

1 ч. л. чка цукру

1 пучка солі

3 ст. л. олії

125 мл теплої води

- Всі інгредієнти прибл.  $\frac{1}{2}$  хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.

**Максимальна кількість:** 2 x основний рецепт



### Тісто для хліба

#### Основний рецепт

500 г борошна

14 г цукру

14 г маргарину

7 г сіль

1 пакетика сухих дріжджів

250 мл води

- Всі інгредієнти прибл.  $\frac{1}{2}$  хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступені 1, потім прибл. 3–4 хвилин на ступені 5.



## Майонез

1 яйце (жовток і білок)  
 1 ст. л. гірчиці  
 1 ст. л. лимонного соку або оцту  
 200–250 мл олії

Солі, перцю за смаком

Інгредієнти повинні бути однієї температури!

- Завантажте інгредієнти до чаші.
- Занурювальний блендер для швидкого змішування опустіть на дно чаші та ввімкніть (швидкість M) до повного емульгування суміші.
- Ввімкнутий занурювальний блендер для швидкого змішування повільно піднімайте до верхнього краю суміші та опускайте знову донизу, допоки майонез не буде готовий.

**Порада:** За цим рецептом Ви можете приготувати також майонез лише з жовтком. В такому разі візьміть лише половину зазначеної кількості олії.



## Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

## Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

*От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы SIEMENS.*

*Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.*

*Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.*

## Содержание

Для Вашей безопасности .....	109
Комплектный обзор .....	111
Эксплуатация .....	112
Чистка .....	113
Помощь при устранении неисправностей .....	114
Рецепты .....	114
Указания по утилизации .....	116
Гарантийные условия .....	116

## Для Вашей безопасности

**Прочтите внимательно эту инструкцию перед началом пользования, чтобы ознакомиться с важными указаниями по технике безопасности и эксплуатации для этого электроприбора.**

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях. Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Ручной миксер пригоден для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок.

С погружным блендером для быстрого смешивания он пригоден для измельчения или перемешивания продуктов.

Его использование для переработки других предметов или веществ запрещено.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

## **▲ Общие указания по технике безопасности**

---

### **Опасность поражения электрическим током**

Использование этого бытового прибора детьми в возрасте младше 8 лет запрещено, однако, бытовым прибором могут пользоваться дети старшего возраста под присмотром ответственных за их безопасность лиц. Не подпускайте детей близко к электроприбору и его сетевому шнуру. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться бытовыми приборами только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или после получения от них указаний по технике безопасности для использования бытового прибора после того, как они осознали связанные с этим опасности.

Детям запрещено играть бытовым прибором.

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Всегда извлекайте вилку из розетки перед тем, как оставить электроприбор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой и чисткой.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию.

Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

---

## **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

---

### **Не исключена опасность травмирования**

### **Существует опасность поражения электрическим током**

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать. Немедленно выключите соковыжималку.

Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкость и не мойте его в посудомоечной машине.

Нельзя пользоваться пароочистителем!

Не касайтесь работающего электроприбора влажными руками.

Не эксплуатируйте электроприбора вхолостую.

Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Устанавливать можно только насадки одного типа (напр., тестомесильные насадки).

Рекомендуется не оставлять погружной блендер включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.

Стакан миксера нельзя использовать в микроволновой печи.

### **Опасность ошпаривания!**

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей.

Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.


При использовании погружного блендера для быстрого смешивания в кастрюле снимите кастрюлю предварительно с плиты.

### **Опасность травмирования вращающимся приводом!**

Никогда не беритесь за вращающиеся насадки.

Насадки можно вставлять и снимать только после полной остановки электроприбора – после выключения электроприбор продолжает еще некоторое время работать.

Следует принять соответствующие меры, чтобы длинные волосы и свободная одежда не попали во вращающиеся насадки.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров. На страницах с рисунками Вы найдете обзор погружных блендеров различных моделей (рисунок )

## **Комплектный обзор**

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 

- 1 Основной блок
- 2 Сетевой шнур
- 3 Зажим для сетевого шнура
- 4 рукоятка
- 5 Переключатель на одну из 5 скоростей + моментальное включение

Этот переключатель служит для включения и выключения прибора и подбора рабочей скорости.

**0/Off** =выключено

**1** = наименьшая скорость

**5** = наивысшая скорость

**M** = Моментальное включение (самая высокая скорость), переключатель передвинуть влево и удерживать в этом положении.


При использовании принадлежностей в отверстии в задней части прибор работает только в положении моментального включения.


### **6 Кнопка выброса**


Эта кнопка служит для снятия насадок.

### **7 Отверстия для установки насадок с затвором**

### **8 Задвижка для приведения в действие затвора**

При помощи задвижки открывается отверстие для установки насадок (7) или отверстие в задней части прибора (11) (рисунок )

 → Отверстие для насадок (7) открыто.

 → Отверстие в задней части прибора (11) открыто.

**9 Кнопки разблокировки**

Эти кнопки служат для снятия принадлежностей, прикрепленных к отверстию в задней части прибора. На обе кнопки следует нажимать одновременно.

**10 Подставка со сматыванием сетевого шнура**

Для фиксации электроприбора в перерывах между работой и для сматывания сетевого шнура.

**11 Отверстие в задней части прибора с затвором**

Для установки принадлежностей, напр., погружного блендера для быстрого смешивания.

**Насадки****12 Венчик для перемешивания****13 Месильная насадка:**

**!** *В некоторых моделях*

**14 Погружной блендер для быстрого смешивания****15 стакан для смешивания, с крышкой****16 Универсальный измельчитель**

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя. Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно заказать в службе сервиса.

Погружной блендер для быстрого смешивания:

из пластмассы

номер для заказа 657242

из нержавеющей стали

номер для заказа 657258

Универсальный измельчитель:

номер для заказа 659059

Руководствуйтесь, пожалуйста, указаниями, приведенными в отдельной инструкции по эксплуатации для этих принадлежностей.

**Управление**

- Перед первым использованием выполните чистку основного блока и насадок.
- Сетевой шнур необходимо всегда разматывать полностью.

**▲ Опасность травмирования вращающимся приводом!**

*Насадки можно вставлять и снимать только после полной остановки электроприбора – после выключения электроприбор продолжает еще некоторое время работать.*

**Важная информация**

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель скоростей (1–5) не функционирует. Задвижку для затвора передвигать только в положении **0/Off**.

**Основной прибор с насадками**

Особенно хороших результатов Вам удастся добиться, если Вы будете использовать насадки следующим образом:

**Венчики для ...**

... соусов, взбитых яичных белков, молочной пены, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, напр., сдобного теста.

Венчики не пригодны для вымешивания густого теста.


**Тестомесильные насадки для ...**

... перемешивания густых масс, как, например, сдобного песочного, дрожжевого и картофельного теста, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

**Перемешивать можно только такое количество теста, которое приготовлено из максимум 500 г муки и прочих составляющих.**

**Соблюдайте приведенные в рецептах данные относительно максимального количества!**

**Рисунок **

- Передвиньте задвижку в положение . Отверстия для установки насадок открыты, а отверстие в задней части прибора закрыто.
- Вставьте требуемую пару насадок в отверстия и вожмите их до полной фиксации.



**Обращайте внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (рисунок 9-2)!**

- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты питания в подходящую емкость.
- Опустите насадки в емкость и включите прибор на необходимую скорость.  
Скорости 1, 2:  
для введения и подмешивания новых составляющих.  
Скорости 3, 4, 5:  
для замешивания теста и взбивания.  
Моментальное включение M:  
для быстрого подмешивания или взбивания компонентов.

### **▲ Опасность травмирования!**

*Перед заменой насадок извлеките штепсельную вилку из розетки.*

#### **Указание:**

*Сначала всегда следует выключать основной прибор и затем уже извлекать насадки из смеси.*

#### **По окончании работы:**

- Переведите выключатель в положение «0/Off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Отсоединяйте и снимайте насадки нажатием на кнопку выброса.

#### **Внимание:**


*Нажимайте на кнопку выброса только после полной остановки насадок. Если переключатель не установлен в положение 0/Off, то кнопка выброса не нажимается.*

### **Основной блок с погружным блендером для быстрого смешивания**

Электроприбор пригоден для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, сваренных фруктов и овощей.

Для приготовления супа-пюре.

#### **Рисунок 9**

- Передвиньте задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора открыто, а отверстия для установки насадок закрыты.

- Вставьте погружной блендер и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания.
- Переведите переключатель влево в положение моментального включения и удерживайте его в этом положении.  
Переключатель скоростей (1–5) не функционирует.

#### **Указание:**

*Во избежание разбрызгивания перемешиваемой смеси включайте прибор только после того, как блендер был погружен в смесь. Сначала всегда следует выключать основной прибор и затем уже извлекать насадки из смеси.*

#### **По окончании работы:**

- Переведите выключатель в положение «0/Off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите погружной блендер для быстрого смешивания, нажав одновременно на обе кнопки разблокировки.

### **Чистка**

#### **▲ Опасность поражения электрическим током!**

*Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкость и не мойте его в посудомоечной машине.*

*Нельзя пользоваться пароочистителем!*

#### **Внимание!**

*Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.*

- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.

#### **Тщательно удалите прилипшие частицы вокруг задвижки!**

- Насадки можно мыть в посудомоечной машине или чистить щеткой под проточной водой.
- Сушите погружной блендер для быстрого смешивания в вертикальном положении (нож погружного блендера сверху), чтобы попавшая вовнутрь вода могла стекать.

**К Вашему сведению:** при переработке таких продуктов, как, например, краснокочанная капуста, на пластмассовых деталях погружного блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

#### Рисунок 13

- Обмотайте свободно сетевой шнур вокруг электроприбора перед тем, как положить его на хранение.
- Зафиксируйте штепсельную вилку с помощью зажима для сетевого шнура.

#### Указание:

*Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром:*

*Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!*

## Устранение неисправностей

### Проблема:

Переключатель не удается установить ни на одну из 5 скоростей.

### Устранение:

При открытом отверстии в задней части прибора переключатель скоростей не функционирует.

### Проблема:

Задвижка передвигается туго или не передвигается вообще.

### Устранение:

Слегка нажмите вовнутрь задвижку и попытайтесь передвинуть ее.

## Рецепты

### Взбитые сливки

100–500 г

- Взбивайте сливки от 1,5 до 2 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 5-й скорости с помощью венчика для перемешивания.



### Взбитые белки

От 1 до –5 белков

- Взбивайте белки от 2 до 6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для перемешивания



## Бисквитное тесто

### Основной рецепт

2 яйца,  
2–3 ст. л. горячей воды,  
100 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
70 г муки,  
70 г крахмала,  
при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 3–4 минут на 5-й скорости с помощью венчик для перемешивания до образования пены.
- Включите на скорость 1 и добавляйте по ложке просеянную муку и крахмальную муку примерно в течение полминуты-минуты.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

### Сдобное тесто

#### Основной рецепт

2 яйца,  
125 г сахара,  
1 щепотка соли,  
1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,  
125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)  
250 г муки,  
1 пакетик химического разрыхлителя теста,  
60 мл молока,

- Перемешивайте все компоненты в течение примерно полминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.



## Сдобное песочное тесто

### Основной рецепт

125 г сливочного масла  
(комнатной температуры),  
100–125 г сахара,  
1 яйцо,  
1 щепотка соли,  
немного лимонной цедры или  
ванильного сахара,  
250 г муки,  
при необх. немного химического  
разрыхлителя теста.

- Все компоненты в течение полу-минуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Нижний пласт для пирога с фруктами

### Основной рецепт

2 яйца,  
125 г сахара,  
125 г молотых лесных орехов,  
50 г панировочных сухарей.

- Взбивайте яйца и сахар в течение 3–4 минут на 5-й скорости до образования пены.
- Включите на скорость 1, добавьте лесные орехи и хлебные крошки и перемешайте в течение полминуты с помощью венчика для перемешивания.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Хала из дрожжевого теста

### Основной рецепт

250 г муки,  
1 пакетика сухих дрожжей  
110 мл теплого молока,  
1 яйцо,  
1 щепотка соли,  
40 г сахара



30 г растопленного и охлажденного жира,  
цедра с половины лимона.

- Все компоненты в течение полу-минуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Тесто на пиццу

### Основной рецепт

250 г муки,  
1 пакетика сухих дрожжей  
1 ч. ложка сахара  
1 щепотка соли,  
3 ст. ложки растительного масла  
125 мл теплой воды

- Все компоненты в течение полу-минуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

### Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

## Теста для хлеба

### Основной рецепт

500 г муки,  
14 г сахара  
14 г маргарина  
14 г соль  
1 пакетика сухих дрожжей  
250 мл воды

- Все компоненты в течение полу-минуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.

## Майонез

1 яйцо (желток и белок),  
1 ст. ложка горчицы  
1 ст. ложки лимонного сока или  
столового уксуса,  
200–250 мл растительного масла  
соль, перец по вкусу.



Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузите ингредиенты в стакан.
- Погружной блендер для быстрого смешивания опустите на дно стакана и включите (скорость M) до полного эмульгирования смеси.
- Включенный погружной блендер для быстрого смешивания медленно поднимайте до верхнего края смеси и погружайте обратно, пока майонез не будет готов.

**Рекомендация:** по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез лишь на одних желтках. Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

### Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

### Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства. Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.

Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

### الضمان

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



## 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.

## المايونيز

عدد 1 بيضة (صفار 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 تخضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلا من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



## العجين الهش

### الوصفة الأساسية

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 غرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة

3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



## عجين أرضية كعك الفواكه

### الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

125 غرام بندق مطحون

50 غرام فئات لب خبز

• يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البندق

المطحون وفئات لب الخبز إلى المكونات الأخرى

وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف)

دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



## 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 مذاق ومبرد

قشر نصف ليمونة, مبشور

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

## وصفات

### القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 2 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.



### زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.



### عجين البسكويت

#### الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات

(ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4

دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق

النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما

لمعلقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في

خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



### عجين الكعكات النصف سائل

#### الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

• باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة

حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4

دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

## الجهاز الرئيسي بذراع الخلط السريع

الجهاز صالح ومناسب لخلط أنواع المايونيز، أنواع الصلصات المختلفة، المشروبات المعدة في خلط، أطعمة الأطفال الرضع، الفواكه والخضروات المطبوخة. لهرس مكونات الحساء.

### الصورة D

• يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع  $\Delta$ .

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 عبي المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.

• أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل للتحظي واستمر في القبض عليه.

التشغيل على الدرجات 5-1 لا يكون ممكناً.

### نصيحة هامة:

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تتأثر المكونات خارج الوعاء.

يجب دائماً إيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي قبل إخراجها 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 زر دافع فك تجهيزة الإحكام.

### التنظيف

#### ⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجهيزة التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني.

ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

### انتبه!

من الممكن أن تطراً 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 مشيراً لأعلى)، وذلك لكي يصبح من الممكن للماء الذي تسرب إلى الداخل أن ينساب للخارج.

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر 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 المزودة بسلك توصيل كهربائي لولبي يحظر وبصورة مطلقة لف سلك التوصيل الكهربائي على الجهاز!

## نصائح لإزالة الأعطال

### المشكلة:

لا يمكن 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 مفتوحاً. يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماماً.

### المشكلة:

الزر الدافع لا يمكن تحريكه إلا بصعوبة أو لا يمكن تحريكه مطلقاً.


### نصيحة:

يتم الضغط على الزر الدافع للداخل بخفة ويتم تحريكه.

أقصى كمية يمكن خضيرها 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 .
- الفتحات 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 بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير وخلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- التشغيل اللحظي M:
- للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

#### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

- لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- نصيحة هامة:
- يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

#### بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

#### انتبه!

- الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).
- لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

جدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاع المتنوعة الاستخدام.

إذا لم يكن ملحق تكميلي معين قد تم توريده مع متضمنات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:

- 657242 رقم طلب المنتج البلاستيك
  - 657258 رقم طلب المنتج الحديد المقاوم للصدأ
  - 659059 رقم طلب المنتج القطاعة المتنوعة الاستخدام
- 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.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة! يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

#### i

#### 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).

#### 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 الحفوق، الحليب المرغى، الكريات، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيا لإعداد العجين الثقيل.

#### كباب العجين

يستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عججين الجبوزات سهلة التفطيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخضيرعجين المكرونة والخبر.



## 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 المحيطة 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.

8 زر دافع لإعمال تجهيزة الإغلاق عند إعمال الزر الدافع يتم خربير إما الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) أو الفتحة الخلفية (11) (الصورة 8).

→ 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 لفك سلك التوصيل الكهربائي لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل وللفك سلك التوصيل الكهربائي.

11 فتحة خلفية بغطاء لتركيب ملحقات تكميلية، على سبيل المثال ذراع الخلط السريع.

أدوات العمل:

12 ذراع تقليب حلزوني

13 كلاب عجين

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 الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة).

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات الختوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (صورة 9).

## نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

## الصورة 9

- 1 الجهاز الرئيسي
- 2 سلك التوصيل الكهربائي
- 3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي
- 4 مقبض اليد
- 5 مفتاح تشغيل مزود 5 تدرجات + التشغيل

## اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

Off/0 = إيقاف

التدرج 1 = أدنى عدد للفتات المحرك

التدرج 5 = أعلى عدد للفتات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفتات 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

## ⚠️ تنبيهات سلامة عمومية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

يحظر تشغيل الجهاز من قبل أطفال يقل عمرهم عن 8 سنوات، إلا أن الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الأكبر سناً مع لزوم الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

## ⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### خطر حدوث إصابات

### خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين).

ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

## 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. هذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون 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 وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لحنق القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

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

#### Reparaturservice\*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

#### Ersatzteilbestellung\*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

<mailto:spareparts@bshg.com>

\*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

### AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service-ua@bshg.com>

[www.siemens-home.ae](http://www.siemens-home.ae)

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkkundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 522\*

Fax: 01 605 75 51 212

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

Hotline für Espresso-Geräte

zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400\*

[www.siemens-home.at](http://www.siemens-home.at)

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

valid only in AUS

<mailto:bshau-as@bshg.com>

[www.siemens-home.com.au](http://www.siemens-home.com.au)

### BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačanka 29b

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 10 09 05

Fax: 033 21 35 13

<mailto:delicnanda@hotmail.com>

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 142

Fax: 024 757 292

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria

OOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>

[bshg.com](http://bshg.com)

### BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01759 2233

<mailto:service@khalaifat.com>

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2962

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkkundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

[bshg.com](http://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](http://www.siemens-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 65 81 28

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

[cytanet.com.cy](http://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](http://www.siemens-home.com)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

<mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com>

[www.siemens-home.dk](http://www.siemens-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

RAUA 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S. A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 118 821

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>

[www.siemens-home.es](http://www.siemens-home.es)

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälähdenkatu 18 A

PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Siemens-Service-FI@](mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com)

[bshg.com](http://bshg.com)

[www.siemens-home.fi](http://www.siemens-home.fi)

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 Saint-Ouen cedex

Service interventions à domicile:  
01 40 10 12 00

Service Consommateurs:  
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com  
www.siemens-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit:  
www.siemens-home.cu.uk  
or call

Tel.: 0844 892 8999\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
145 64 Kifisia

Greece – Athens  
Tel.: 2104 277 701  
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki  
Tel.: 2310 497 200  
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta  
Tel.: 2810 325 403  
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras  
Tel.: 2610 330 478  
Fax: 2610 331 832  
mailto:cs\_gr\_helpdesk@bshg.com  
www.siemens-home.com

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong

Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:service.siemens@  
bshg.com  
www.siemens-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest

Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.siemens-home.com

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12

Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.siemens-home.com

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Uliel Building  
2, Hamelacha St.  
Industrial Park North  
71293 Lod  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@zahav.net.il  
www.siemens-home.com

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service  
Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road,  
Andheri East  
Mumbai 400 093

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 018346  
mailto:mil-assistenza@bshg.com  
www.siemens-home.com

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP "Batkeyev Ildus A."  
B. Momyslyuly Str.7  
Chymkent 160018  
Tel./Fax: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehaco s.a.r.l  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Teheni-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1765  
mailto:info@balticcontinent.lt  
www.balticcontinent.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:  
lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.siemens-home.lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. „Rialto-Studio“  
ул. Цуцева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. 27 Mart br. 2  
81000 Podgorica  
Tel./Fax: 020 662 444  
Mobil: 069 324 812

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

Aplan Limited  
Aplan Centre  
B – Kara By Pass  
B – Kara BKR  
Tel.: 021 480 590  
Fax: 021 480 598  
mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4845  
mailto:siemens-contactcenter@  
bshg.com  
Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4801  
mailto:siemens-onderdelen@  
bshg.com  
www.siemens-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Siemens-Service-NO@  
bshg.com  
www.siemens-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu:  
Tel.: 0801 191 534  
Fax: 022 57 27 709  
mailto:Serwis.Fabryczny@  
bshg.com  
www.siemens-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomesticos, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545  
Fax: 21 4250 701  
mailto:  
siemens.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.siemens-home.com

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2962  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.siemens-home.com

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77  
mailto:Siemens-Service-SE@  
bshg.com  
www.siemens-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
37 Jalan Pemimpin  
Union Industrial Building  
Block A, #01-03  
577177 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5050  
mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 08 87  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

**SK Slovensko, Slovakia**

Technoservis Bratislava  
Trhová 38  
84108 Bratislava – Doubravka  
Tel.: 02 6446 3643  
Fax: 02 6446 3643

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6688  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.siemens-home.com

**UA Ukraine, Україна**

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

**US United States of America**

BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA, 92614  
Tel.: 866 447 4363  
Fax: 714 901 5360  
mailto:HTB-Questions@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 038 502 448  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com

**ZA South Africa**

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

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

\*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

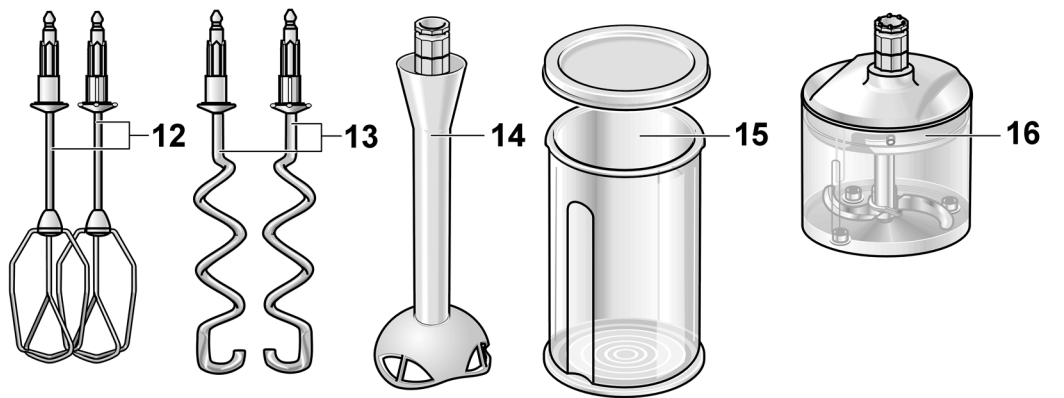
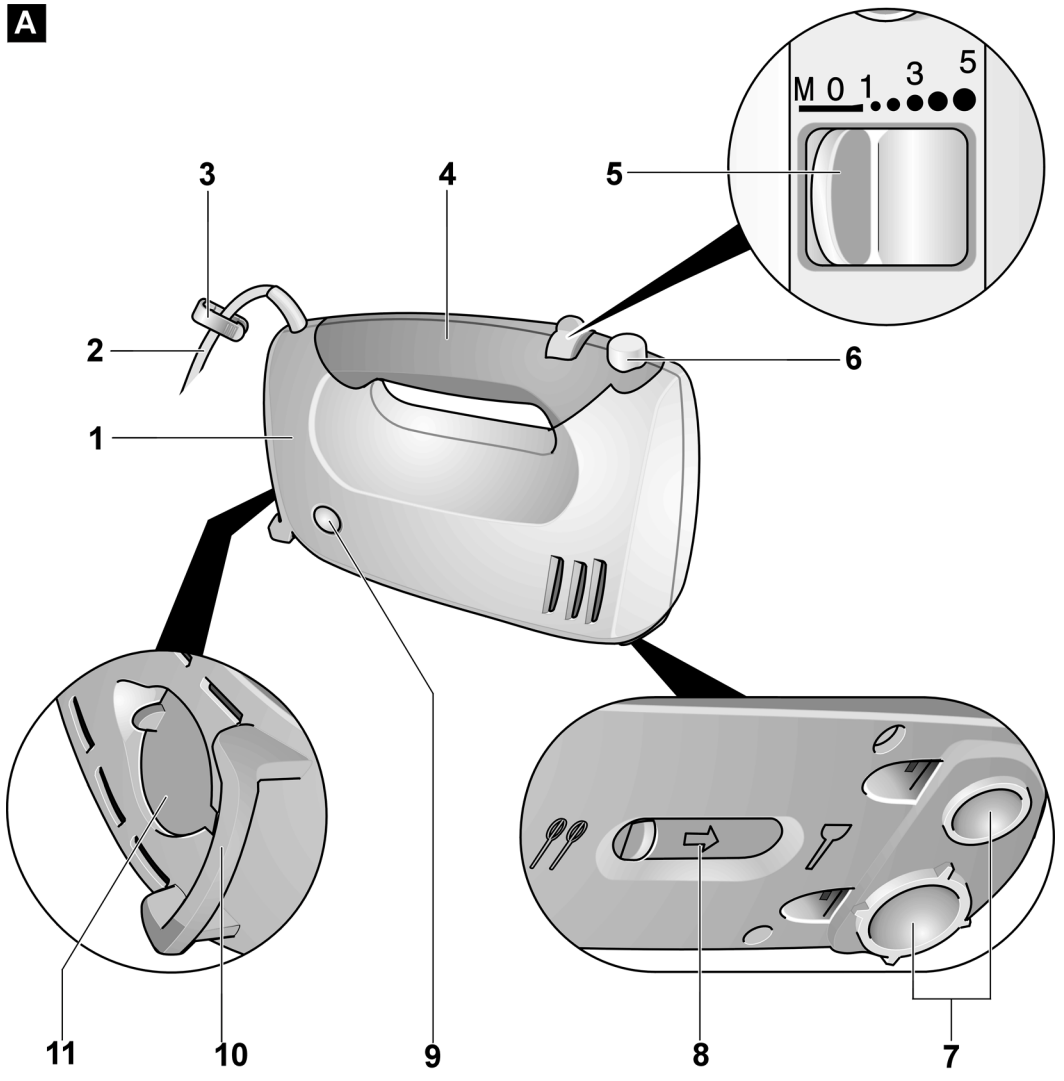
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese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

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

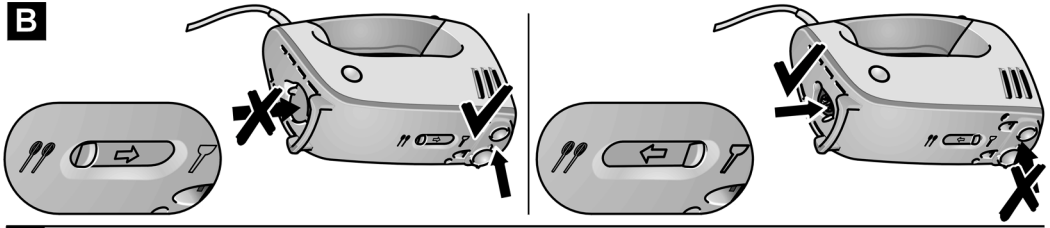
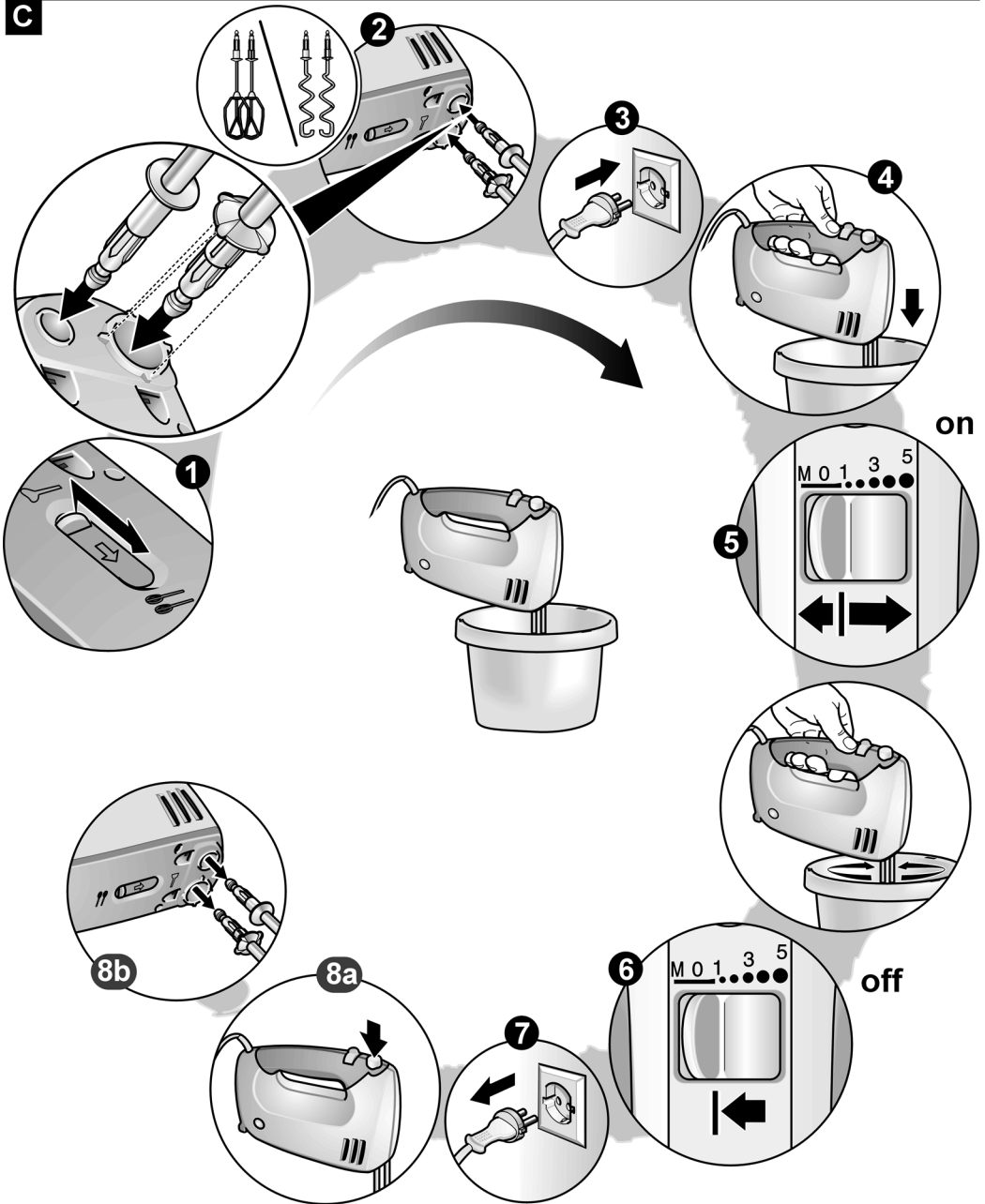
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

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

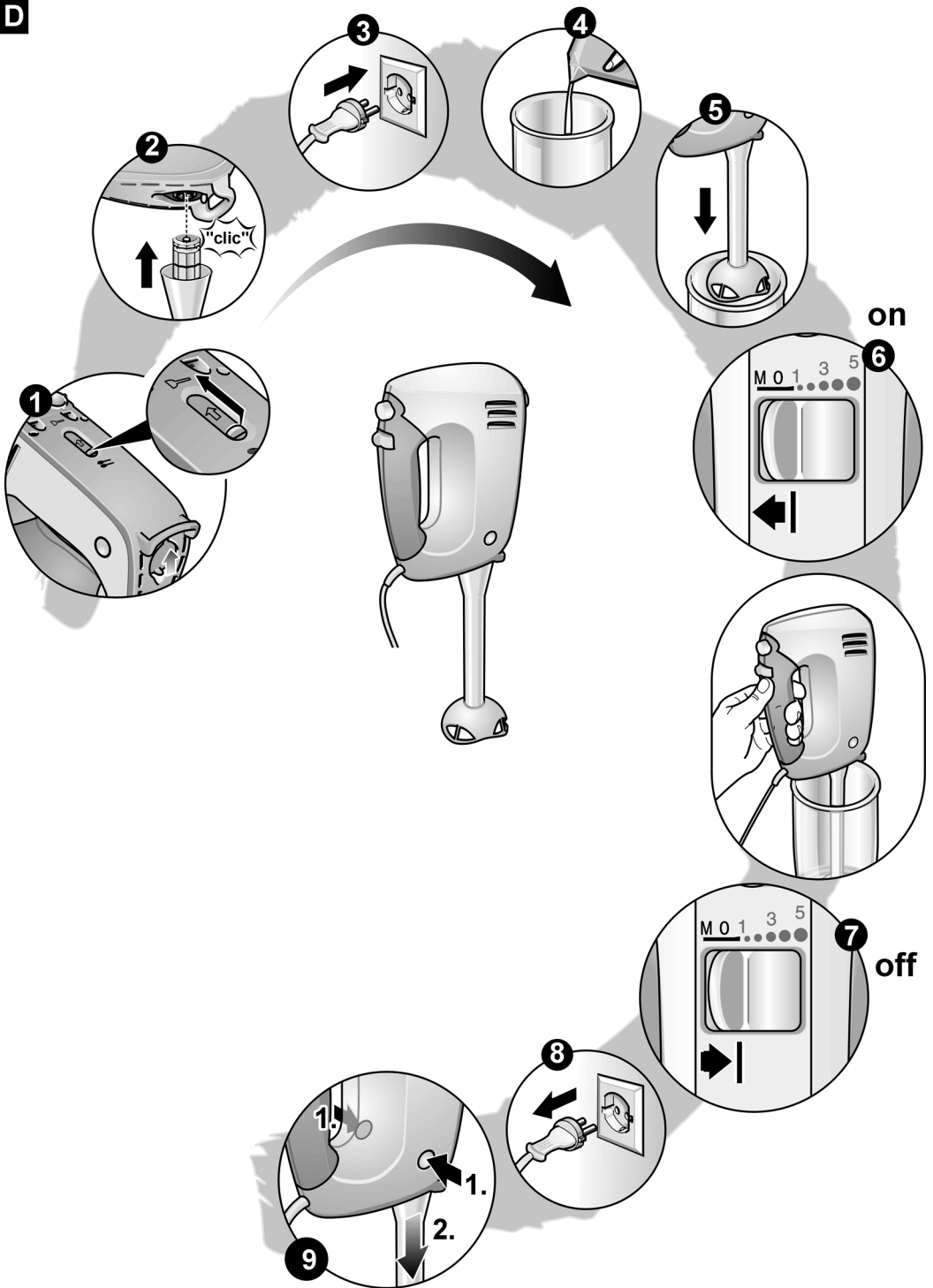
9000760553/05.2012  
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi  
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

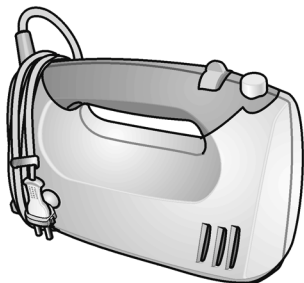
**A**

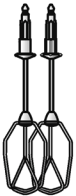
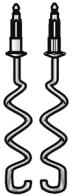







**B****C**

**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