

**SIEMENS**



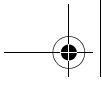
**MQ955..**

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

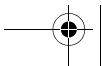
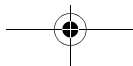
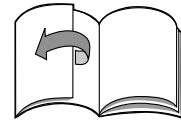
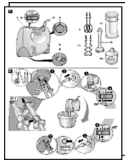
**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning

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

Register  
your  
product  
online



de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	15
it	Italiano	21
nl	Nederlands	27
da	Dansk	33
no	Norsk	38
sv	Svenska	43
fi	Suomi	48
el	Ελληνικά	53
tr	Türkçe	61
kk	Қазақша	69
ru	Русский	76
ar	عربي	89



*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
Nach der Arbeit/Reinigen .....	6
Abhilfe bei Störungen .....	6
Rezepte .....	6
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.

Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

## ▲ Generelle Sicherheitshinweise

### Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

**de**

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

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

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

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

---

### **▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

---

#### **Verletzungsgefahr**

#### **Stromschlag-Gefahr**

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

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

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

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten.

Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

#### **Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!**

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen.

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

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

#### **Wichtig!**

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

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

Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesetztes Zubehör gleichzeitig verwenden.

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.



## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

### Grundgerät

#### 1 Auswurfaste

Zum Abnehmen der Werkzeuge

#### 2 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), nach links drücken und festhalten

#### 3 Netzkabel

#### 4 Hecköffnung mit Verschluss

zum Einsetzen von Zubehör, z. B. Schnellmixstab

#### 5 Entriegelungstasten

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

#### 6 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge

### Werkzeuge

#### 7 Rührbesen

#### 8 Knethaken

 bei einigen Modellen:

#### 9 Schnellmixstab

#### 10 Mixbecher

#### 11 Universalzerkleinerer (separate Gebrauchsanleitung)

Wenn Universalzerkleinerer oder Schnellmixstab nicht im Lieferumfang enthalten sind, können diese über den Kundendienst bestellt werden.

## Bedienen

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



### Wichtiger Hinweis

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/off** öffnen und schließen.



### Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

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

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

## Grundgerät mit Werkzeugen

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

### Rührbesen für ...

... Soßen, Eischnee, Kartoffelpüree, 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.**

### Bild

- Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten andrücken.

**Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden (siehe Bild -1)!**

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.  
Stufe 1, 2:  
zum Einarbeiten und Untermischen.  
Stufe 3, 4, 5:  
zum Kneten und Schlagen.
- Nach der Arbeit Schalter auf 0/off stellen und die Werkzeuge mit der Auswurfaste lösen und abnehmen.

### Achtung:

*Die Auswurfaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf 0/off steht.*

de

**Hinweis:**

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

 bei einigen Modellen:

**Schnellmixstab**

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Suppen, Mixgetränken, Babynahrung und zum Zerkleinern von Eis, gekochtem Obst und Gemüse.

**Wichtiger Hinweis**

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/off** öffnen und schließen.

**Bild **

- Verschluss der Hecköffnung bis zum Einrasten nach oben schieben.
- Schnellmixstab einsetzen und einrasten lassen.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Schalter nach links auf Momentschaltung stellen und festhalten.
- Nach der Arbeit Schnellmixstab durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten abnehmen.
- Verschluss der Hecköffnung schließen.

**Hinweis:**

Um das Spritzen des Mixguts zu vermeiden, Gerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist.

**Nach der Arbeit/Reinigen****Wichtiger Hinweis**

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


**Achtung!**

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


Keinen Dampfreiniger benutzen!

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge und Schnellmixstab in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

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

- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln (Bild ).

**Hinweis:**

Bei Geräten mit Spiralkabel (Bild ): Kabel niemals um das Gerät wickeln!

**Abhilfe bei Störungen**

Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

**Abhilfe:**

Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion. Verschluss muss vollständig geschlossen sein.

**Rezepte****Schlagsahne**

100 g–500 g

- Sahne  $\frac{1}{2}$  bis 5 Minuten auf Stufe 5 – je nach Menge und Eigenschaften der Sahne mit dem Rührbesen verarbeiten.

**Eiweiß**

1–5 Eiweiß

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

**Biskuitteig****Grundrezept**

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca.  $\frac{1}{2}$  bis 1 Minute löffelweise untermischen.

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept



de

**Rührteig****Grundrezept**

2 Eier  
 125 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von  
 ½ Zitrone  
 125 g Butter oder Margarine  
 (Raumtemperatur)  
 250 g Mehl  
 1 Päckchen Backpulver  
 60 ml Milch

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

**Mürbeteig****Grundrezept**

125 g Butter (Raumtemperatur)  
 100–125 g Zucker  
 1 Ei  
 1 Prise Salz  
 etwas Zitronenschale oder Vanillezucker  
 250 g Mehl  
 evtl. Backpulver

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

**Höchstmenge:** 2 x Grundrezept

**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.



de

## Hinweise zur Entsorgung



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

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

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

## Garantiebedingungen

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

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

## Contents

For your safety .....	9
Overview .....	11
Operation .....	11
After using the appliance/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.

It must not be used for processing other objects or substances.

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

## ▲ General safety instructions

### Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

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

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

en

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

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

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

Only our customer service may repair the appliance.

---

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

---

### **Risk of injury**

#### **Electric shock risk**

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

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

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

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Do not use the appliance with damp hands.

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

Never grip the rotating tools.

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

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

#### **Important!**

Do not operate the appliance at no-load.

Operate the appliance with original accessories only.

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

Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture.

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.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

### Base unit

#### 1 Ejector button

For removing the tools

#### 2 5-step switch + fast and continuous operation

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

0/off = switched off

1 = slowest speed

5 = fastest speed

M = Instantaneous switching (maximum speed) press to the left and hold in place

#### 3 Power cord

#### 4 Rear aperture with catch

for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender

#### 5 Release buttons


For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.

#### 6 Apertures for inserting the tools

#### Tools

#### 7 Stirrer

#### 8 Kneading hook

 some models:

#### 9 High-speed hand blender

#### 10 Blender jug

#### 11 Universal cutter (separate operating instructions)

If the universal cutter or high-speed hand blender is not included in the product package, these can be ordered from customer service.

## Operation

### Base unit with tools

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

#### Stirrers for ...

... sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, 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.



### Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1–5 will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/off** position.



### 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.*

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

### Fig. B

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position.  
**Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. B-1)!**
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.  
Settings 1, 2:  
for working in and mixing in.  
Settings 3, 4, 5:  
for kneading and beating.
- After working, set the switch to 0/off and release and remove the tools with the ejector button.

### Attention:

*The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the 0/off position.*

### Note:

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

en

**i** *some models:*

## High-speed hand blender

For blending mayonnaises, sauces, soups, mixed drinks, baby food and for crushing ice and cutting cooked fruit and vegetables.

**i** **Important information**

When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1–5 will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/off** position.

**Fig. 14**

- Push up the catch on the rear aperture until it locks into position.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Put ingredients into the blender jug.
- Move the switch to the left to instantaneous switching and hold in place.
- After working, remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.
- Close the catch on the rear aperture.

**Note:**

*To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance.*

## After using the appliance/cleaning

**i** **Important information**

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

**Warning!**

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

*Do not use a steam cleaner!*

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools and high-speed hand blender in the dishwasher or with a brush under running water.

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

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (Fig. 14).

**Note:**

*Appliances with spiral cable (Fig. 14): Never wind the cable around the appliance!*

## Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

**Remedial action:**

When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function. The catch must be completely closed.

## Recipes

### Whipped cream

100 g–500 g

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



### Egg white

1 to 5 egg whites

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



### Sponge mixture

**Basic recipe**

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe





**Cake mixture****Basic recipe**

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

**Short pastry****Basic recipe**

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

**Base for fruit flan****Basic recipe**

2 eggs  
 125 g sugar  
 125 g ground hazelnuts  
 50 g breadcrumbs

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

**Plaited bun****Basic recipe**

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

**Pizza dough****Basic recipe**

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

**Bread dough****Basic recipe**

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

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



en

## Instructions on disposal



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

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

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

## 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.

Subject to alterations.

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

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	15
Vue d'ensemble .....	17
Utilisation .....	17
Après le travail / Nettoyer .....	18
Dérangements et remèdes .....	18
Recettes .....	19
Conseils pour la mise au rebut .....	20
Conditions de garantie .....	20

## Pour votre sécurité

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

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ce batteur mixeur manuel ne convient que pour mélanger les plats pâteux ou liquides, ou pour battre de la crème. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

## ▲ Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

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

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

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

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

Les paramètres du secteur électrique et les indications portées sur la plaque signalétique de l'appareil doivent concorder. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

fr

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

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

---

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

---

#### **Risque de blessures**

#### **Risque d'électrocution**

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

Éteignez immédiatement l'appareil.

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

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds.

L'appareil risque de provoquer des projection de liquide.

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

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

N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation

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

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

#### **Important !**

Ne faites pas tourner l'appareil à vide. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. N'utilisez que des accessoires d'un même type (crochets malaxeurs par exemple). N'utilisez jamais des accessoires tandis que d'autres sont présents dans l'orifice arrière. 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.

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

### Appareil de base

#### 1 Touche d'éjection

Elle sert à détacher les accessoires.

#### 2 Interrupteur à 5 positions + marche momentanée

Il sert à allumer et éteindre l'appareil, et adapter sa vitesse de fonctionnement.

0 / off = appareil éteint

1 = Vitesse la plus basse

5 = Vitesse la plus élevée

M = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) poussez l'interrupteur vers la gauche et maintenez-le en position.

#### 3 Le cordon d'alimentation électrique

#### 4 Orifice arrière avec fermeture

où introduire des accessoires comme par exemple le mixer-batteur rapide

#### 5 Touches de déverrouillage


Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyez en même temps sur les deux touches.

#### 6 Orifices dans lesquels introduire les accessoires

### Accessoires

#### 7 Fouet mixeur

#### 8 Crochets pétrisseurs

 sur certains modèles:

#### 9 Mixer batteur rapide

#### 10 Bol mixeur

#### 11 Broyeur universel

(Notice d'utilisation à part)

Si le broyeur universel ou l'accessoire mixeur rapide ne sont pas livrés d'origine, vous pouvez les commander via le service après-vente.

## Utilisation

### Appareil de base avec accessoires

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

#### Fouets mélangeur pour ...

... les sauces, blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les crèmes, la mayonnaise, la crème et les pâtes légères telles que 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.**



#### 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. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0 / off**.



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

*N'introduisez jamais les doigts dans des accessoires en rotation.*

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

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

fr

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil de base et l'outillage.

**Figure 13**

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Posez l'accessoire voulu sur l'appareil de base et poussez jusqu'à ce qu'il encoche.  
**Examinez bien la forme des pièces en plastique équipant les accessoires pour éviter de les confondre (voir figure 13-1) !**
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduisez les accessoires dans le récipient puis amenez l'interrupteur sur la position voulue.  
Positions 1, 2 :  
Pour incorporer et mélanger.  
Positions 3, 4, 5 :  
Pour pétrir et battre.
- Après utilisation de l'appareil, ramenez l'interrupteur sur 0 / off puis appuyez sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les enlever.

**Attention :**

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

**Remarque :**

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

**i** sur certains modèles :

**Mixer batteur rapide**

Il sert à préparer la mayonnaise, les sauces, soupes, cocktails, les aliments pour bébé, à broyer les glaçons et réduire les fruits et légumes cuits en purée.

**i 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. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0 / off.

**Figure 14**

- Poussez la fermeture de l'orifice arrière vers le haut, jusqu'à ce qu'elle encoche.
- Mettez le mixer batteur rapide en place et faites-le encocher.

- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Tournez l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée, et maintenez-le en position.
- Après le travail, appuyez en même temps sur les deux touches de déverrouillage pour retirer le mixer batteur rapide.
- Ramenez la fermeture de l'orifice arrière en position fermée.

**Remarque :**

*Pour éviter les projections de produit à mélanger, n'allumez l'appareil qu'après avoir plongé le mixer batteur rapide dedans.*

**Après le travail / Nettoyer****i Remarque importante**

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

**Attention !**

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

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Les accessoires et le mixer batteur rapide vont au lave-vaisselle ; vous pouvez aussi les nettoyer à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.

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

- Pour ranger le cordon d'alimentation, vous pouvez l'enrouler (figure 14).

**Remarque :**

*Sur les appareils à cordon en spirale (figure 13) : n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil !*

**Dérangements et remèdes**

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. Il faut que l'orifice arrière soit complètement fermé.

## Recettes

### Crème chantilly

100 g à 500 g

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



### Blanc d'œuf

1 à 5 blancs d'œufs

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



### Pâte à biscuits

#### Recette de base

2 œufs

2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé

éventuellement de la levure chimique

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



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

### Pâte levée

#### Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

60 ml de lait

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mixeur 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 brisée

#### Recette de base

125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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

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



### Fond de tarte aux fruits

#### Recette de base

2 œufs

125 g de sucre

125 g de noisettes broyées

50 g de chapelure

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

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



### Brioche tressée

#### Recette de base

250 g de farine

1 sachet de levure

110 ml de lait chaud

1 œuf

1 pincée de sel

40 g de sucre

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

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

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



fr

**Pâte à pizza****Recette de base**

250 g de farine

1 sachet de levure

1 c. à café de sucre

1 pincée de sel

3 cuillères à soupe d'huile

125 ml d'eau chaude

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

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base**Pâte à pain****Recette de base**

500 g de farine

14 g de sucre

14 g margarine

7 g de sel

1 sachet de levure

250 ml d'eau

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

**Conseils pour la mise au rebut**

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

Cette directive définit le cadre d'une reprise et d'une revalorisation des appareils usagés en vigueur sur le tout le territoire de l'Union. Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

**Conditions de garantie**

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

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

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



***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 .....	21
Guida rapida .....	23
Uso .....	23
Dopo il lavoro/Pulizia .....	24
Rimedio in caso di guasti .....	24
Ricette .....	24
Avvertenze sulla rottamazione .....	26
Condizioni di garanzia .....	26

## Per la vostra sicurezza

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

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

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

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

Il miscelatore manuale è idoneo a mescolare pietanze pastose o liquide oppure a montare la panna.

Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

## **▲ Avvertenze di sicurezza generali**

### **Pericolo di scariche elettriche**

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini.

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

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

**Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!**

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

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

it

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

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

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione.

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

---

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

---

#### **Pericolo ferite**

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

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

Spegnere immediatamente l'apparecchio.

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

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

Attenzione nella lavorazione di liquidi molto caldi.

Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

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

Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.

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

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

#### **Importante!**

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

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

Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed un accessorio inserito nell'apertura posteriore.

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.

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

### Apparecchio base

#### 1 Pulsante di espulsione

Per rimuovere gli utensili

#### 2 Selettore 5 velocità + funzionamento «pulse»

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

0/off = spento

1 = velocità minima

5 = velocità massima

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

#### 3 Cavo d'alimentazione

#### 4 Apertura posteriore con chiusura

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

#### 5 Pulsanti di sblocco


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

#### 6 Aperture per inserire gli utensili

#### Utensili

#### 7 Frusta

#### 8 Impastatore

 In alcuni modelli:

#### 9 Asta frullatore rapido

#### 10 Bicchiere frullatore

#### 11 Mini tritatutto (istruzioni per l'uso separate)

Se il mini-tritatutto o il frullatore rapido ad immersione non sono compresi nella fornitura, possono essere ordinati tramite il servizio assistenza clienti.

## Uso

### Apparecchio base con utensili

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

#### Frusta per ...

... salse, ghiaccio tritato, purè di patate, creme, maionese, panna e paste leggere, come per es. impasto morbido per dolci soffici.

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

### Gancio impastatore per ...

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

**La massima quantità di lavorazione è 500 g di farina più ingredienti.**



#### Avvertenza importante

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1-5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione 0/off.



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

*Non introdurre mai le mani negli utensili in rotazione.*


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

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

- Al primo uso pulire l'apparecchio base e gli utensili.

#### Figura

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Applicare l'utensile desiderato sull'apparecchio base e spingerlo fino all'arresto.

**Per evitare confusioni, prestare attenzione alla forma degli elementi di plastica degli utensili (vedi figura -1).**

- Inserire la spina.
- Introdurre l'alimento in un idoneo contenitore.
- Introdurre gli utensili nel contenitore ed accendere l'apparecchio alla velocità desiderata.  
Grado 1, 2:  
per incorporare e mescolare.  
Grado 3, 4, 5:  
per impastare e montare.
- Dopo il lavoro disporre il selettore suo 0/off e staccare gli utensili con il pulsante di espulsione e rimuoverli.

it

**Attenzione:**

*Il pulsante di espulsione non può essere azionato se il selettore non è disposto su 0/off.*

**Avvertenza:**

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

**i** In alcuni modelli:

**Asta frullatore rapido**

Per miscelare maionese, salse, minestre, frullati, alimenti per neonati e per tritare ghiaccio, frutta cotta e verdura.

**Avvertenza importante**

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione 0/off.

**Figura 10**

- Spingere il coperchio dell'apertura posteriore verso l'alto fino all'arresto.
- Inserire ed arrestare l'asta frullatore rapido.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Ruotare il selettore verso sinistra sul funzionamento «pulse» e mantenere.
- Terminato il lavoro rimuovere l'asta frullatore rapido premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- Chiudere il coperchio dell'apertura posteriore.

**Avvertenza:**

*Per evitare spruzzi del prodotto miscelato, accendere l'apparecchio solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel prodotto da frullare.*

**Dopo il lavoro/Pulizia****Avvertenza importante**

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

**Attenzione!**

*Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.*

*Non pulire con apparecchi a vapore.*

- Staccare la spina.
- Pulire il blocco motore con un panno umido ed infine asciugarlo.
- Pulire gli utensili e l'asta frullatore rapido in lavastoviglie oppure con uno spazzolino sotto acqua corrente.

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

- Per conservare l'apparecchio, il cavo può essere avvolto (figura 11).

**Avvertenza:**

*Per apparecchi con cavo a spirale (figura 12): non avvolgere mai il cavo intorno all'apparecchio!*

**Rimedio in caso di guasti**

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. Il coperchio deve essere completamente chiuso.

**Ricette****Panna montata**

100 g–500 g

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

**Albume**

1–5 bianchi d'uovo

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



it

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

2 uova

2-3 cucchiari acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base**Pasta fluida miscelata****Ricetta base**

2 uova

125 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

125 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

250 g farina

1 bustina lievito in polvere

60 ml latte

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base**Pasta frolla****Ricetta base**

125 g burro (a temperatura ambiente)

100-125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base**Fondo per dolce alla frutta****Ricetta base**

2 uova

125 g zucchero

125 g nocciole macinate

50 g pangrattato

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base**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 gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3-4 minuti alla velocità 5.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base**Pasta per pizza****Ricetta base**

250 g farina

1 confezioni lievito secco

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico sale

3 cucchiari di olio

125 ml acqua calda

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

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base**Pasta per pane****Ricetta base**

500 g farina

14 g zucchero

14 g margarina

7 g sale

1 confezioni lievito secco

250 ml acqua

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

it



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

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

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

### Condizioni di garanzia

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

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

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

Con riserva di modifiche.

*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 .....	27
In één oogopslag .....	29
Bedienen .....	29
Na het gebruik/reinigen .....	30
Verhelpen van storingen .....	30
Recepten .....	30
Opmerking betreffende recycling .....	32
Garantievoorwaarden .....	32

## Voor uw veiligheid

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

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

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

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

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

De handmixer is geschikt voor het mixen van deegachtige of vloeibare gerechten en voor het kloppen van room.

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

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

## ▲ Algemene veiligheidsvoorschriften

### Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis.

nl

Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd. Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

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

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

---

### **▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

---

#### **Verwondingsgevaar**

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

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

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

Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen. Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking. Apparaat niet met vochtige handen gebruiken.

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

Nooit in de roterende hulpstukken grijpen.

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

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

##### **Belangrijk!**

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

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

Nooit hulpstukken gelijktijdig gebruiken met toebehoren in de opening in de achterzijde.

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.



## In één oogopslag

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

Afb. 

### Basisapparaat

#### 1 Uitwerptoets

Voor het verwijderen van de hulpstukken

#### 2 5-standen-schakelaar + momentschakeling

Voor in en uitschakeling van het apparaat en het aanpassen van de werksnelheid.

0/off = uitgeschakeld

1 = laagste toerental

5 = hoogste toerental

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

#### 3 Aansluitsnoer

#### 4 Achteropening met sluiting

voor het aanbrengen van toebehoren, bijv. een staafmixer

#### 5 Ontgrendeltoetsen


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

#### 6 Openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken

#### Hulpstukken

#### 7 Roergarde

#### 8 Kneedhaak

 bij sommige modellen:

#### 9 Staafmixer

#### 10 Mixkom

#### 11 Universele fijnsnijder (aparte gebruiksaanwijzing)

Indien de universele fijnsnijder of de staafmixer niet is meegeleverd, kan deze bij de klantenservice worden besteld.

## Bedienen

### Basisapparaat met hulpstukken

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

#### Roergarde voor...

... sauzen, geklopt eiwit, aardappelpuree, crème, 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.**



#### 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 opening in de achterzijde alleen openen en sluiten op de stand 0/off.



#### 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.*

- Voor het eerste gebruik het basisapparaat en de hulpstukken reinigen.

#### Afb.

- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.
- Het gewenste hulpstuk op het basisapparaat plaatsen en aandrukken tot het vastklikt.

**Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten om verwisseling te voorkomen (zie afb. -1)!**

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Levensmiddelen in een geschikte kom doen.
- Hulpstuk in de kom steken en het apparaat inschakelen op de gewenste stand.  
Stand 1, 2:  
voor het toevoegen en vermengen.  
Stand 3, 4, 5:  
voor het kneden en kloppen.
- Na afloop de schakelaar op 0/off zetten en het hulpstuk losmaken en verwijderen met de uitwerptoets.

nl

**Attentie:**

*De uitwerptoets werkt niet wanneer de schakelaar niet op 0/off staat.*

**Opmerking:**

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

**i** *Bij sommige modellen:*

**Staafmixer**

Voor het mixen van mayonaise, saus, soep, mixdrank, babyvoeding en voor hetfijnmaken van ijs, gekookt fruit en groente.

**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 opening in de achterzijde alleen openen en sluiten op de stand 0/off.

**Afb. **

- De sluiting van de opening in de achterzijde naar boven schuiven tot deze vastklikt.
- Staafmixer aanbrengen en laten vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- De schakelaar naar links op momentschakeling zetten en vasthouden.
- Na afloop de staafmixer verwijderen door beide ontgrendelknoppen in te drukken.
- De opening in de achterzijde afsluiten.

**Opmerking:**

*Om spatten te voorkomen dient u het apparaat pas in te schakelen wanneer de staafmixer in de te mixen ingrediënten steekt.*

**Na het gebruik/reinigen****Belangrijke aanwijzing**

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


**Attentie!**

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

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.

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

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

- De kabel kan worden opgewikkeld wanneer u het apparaat wilt opbergen (afb. ).

**Opmerking:**

*Bij apparaten met een spiraalkabel (afb. ): De kabel nooit om het apparaat wikkelen!*

**Verhelpen van stringen**

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. De afsluiting moet volledig gesloten zijn.

**Recepten****Slagroom**

100 g–500 g

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

**Eiwit**

1-5 eiwitten

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

**Biscuitdeeg****Basisrecept**

2 eieren

2-3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g zetmeel,

eventueel bakpoeder

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



**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

nl

**Roerdeeg****Basisrecept**

2 eieren  
 125 g suiker  
 1 snuffje zout  
 1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen  
 125 g boter of margarine (kamertemperatuur)  
 250 g meel  
 1 pakje bakpoeder  
 60 ml melk

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

**Zandtaartdeeg****Basisrecept**

125 g boter (kamertemperatuur)  
 100–125 g suiker  
 1 ei

1 snuffje zout  
 stukje citroenschil of vanillesuiker  
 250 g meel  
 eventueel bakpoeder

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

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

2 eieren  
 125 g suiker  
 125 g gemalen hazelnoten  
 50 g paneermeel

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

**Gevlochten gistgebak****Basisrecept**

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

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

**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.

**Maximum hoeveelheid:** 2 x basisrecept

**Brooddeeg****Basisrecept**

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

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

nl

### Opmerking betreffende recycling



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

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

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

### Garantievoorwaarden

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

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 .....	33
Overblik .....	34
Betjening .....	35
Efter arbejdet/rengøring .....	36
Afhjælpning af fejl .....	36
Opskrifter .....	36
Henvisninger til bortskaffelse .....	37
Garantibetingelser .....	37

## For din egen sikkerheds skyld

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

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet. Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugs-mæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til forarbejdning-mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Håndrøremaskinen er egnet til at røre dejagtige eller flydende madvarer eller til at piske fløde. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

## ▲ Generelle sikkerhedshenvisninger

### Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde. Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet.

Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede. Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet. Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

da

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.

Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

## **▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat**

### **Kvæstelsesfare**

#### **Fare for elektrisk stød**

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

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

Dyp ikke apparatet ned i væsken over forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og motorenhed. Vær forsigtig ved forarbejdning af varme væsker. Væskerne kan sprøjte under forarbejdning.

Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

#### **Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!**

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.

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

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

#### **Vigtigt!**

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

Der må kun isættes redskaber af en type (f.eks. æltekroge).

Redskaber må ikke bruges samtidigt med at tilbehør er sat i hækåbningen.

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

Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

### **Overblik**

Fold billedsiderne ud.

Billede 

Motorenhed

#### **1 Udkastningstaste**

Til aftagning af redskaberne

#### **2 5-trinkontakt + momentfunktion**

Til tænding og slukning af apparatet og tilpasning af arbejdhastigheden.

0/off = slukket

1 = laveste omdrejningstal

5 = højeste omdrejningstal

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

#### **3 Netkabel**

#### **4 Hækåbning med lås**

til isætning af tilbehør f.eks. blenderstav

#### **5 Sikkerhedstaster**

Til aftagning af tilbehør fra hækåbningen. Begge taster trykkes samtidigt.

#### **6 Åbninger til isætning af redskaber**

Redskaber

#### **7 Røreris**

#### **8 Æltekrog**

**i** på nogle modeller:

### 9 Blenderstav

### 10 Blenderbæger

### 11 Minihakker (separat brugsvejledning)

Hvis minihakkeren eller blenderstaven ikke følger med leveringen, kan disse bestilles hos serviceforhandleren.

## Betjening

### Motorenhed med redskaber

Med redskaberne opnås et særligt godt resultat ved følgende anvendelser:

#### Røreris til ...

... sovs, piskede æggebliver, kartoffelpure, creme, mayonnaise, fløde og let dej som f.eks. rørdej.

Rørerisene er ikke egnet til forarbejdning af tung dej.

#### Æltekrog til ...

... faste masser som mør-, gær- og kartoffeldej samt til blanding af tung dej af hakket kød, pastadej eller brøddej.

**Den maksimale forarbejdningmængde er 500 g mel og ingredienser.**



#### Vigtig henvisning

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion.

Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion.

Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes, når kontakten står på **0/off**.



#### Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i de roterende redskaber.

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

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

- Motorenhed og redskaber skal rengøres før de tages i brug første gang.

#### Billede

- Afvikl netkablet helt.
- Sæt det ønskede redskab på motorenheden og tryk det fast indtil det falder i hak.

### Overhold plastdelenes form på redskaberne, for at undgå forvekslinger (se billede -1)!

- Sæt netstikket i.
- Kom fødevarerne i en egnet beholder.
- Stik redskaberne ned i beholderen og stil apparatet på det ønskede trin.  
Trin 1, 2:  
til indarbejdning og indblanding.  
Trin 3, 4, 5:  
til ælting og piskning.
- Efter arbejdet stil kontakten på 0/off og løsn redskaberne med udkastningstasten og tag dem af.

#### OBS:

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

#### Henvisning:

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

**i** på nogle modeller:

### Blenderstav

Apparatet er beregnet til at fremstille mayonnaise, sovs, suppe, blandede drinks, babymad og småhakning af æg, kogt frugt og grønt.



#### Vigtig henvisning

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion.

Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion.

Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes, når kontakten står på **0/off**.

#### Billede

- Skub låsen til hækåbningen helt op.
- Sæt blenderstaven i og tryk den på plads.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Stil kontakten på momentfunktion (mod venstre) og hold den fast.
- Når arbejdet er færdigt, tages blenderstaven af ved at trykke på de to sikkerhedstaster på samme tid.
- Luk låsen til hækåbningen.

#### Henvisning:

For at undgå stænk og sprøjt tændes først for apparatet, når blenderstaven er dykket ned i fødevarerne.

da

## Efter arbejdet/rengøring

### **i** Vigtig henvisning

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


#### **OBS!**

*Dyp aldrig motorenheden i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.*


*Anvend ikke nogen damprenser!*

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af først med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Sæt redskabet og blenderstaven i opvaskemaskinen eller rengør det/den med en børste under rindende vand.

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

- Kablet kan vikles op, før apparatet stilles fra (billede ).

#### **Henvisning:**

*På modeller med spiralledning (billede ):  
Vikle aldrig ledningen rundt omkring apparatet!*

## Afhjælpning af fejl

Kontakten kan ikke bevæges hen på trin 1 til 5.

#### **Afhjælpning:**

Er hækåbningen åben, fungerer trin-funktionen 1 til 5 ikke. Låsen skal være helt lukket.

## Opskrifter

### Piskefløde

100 g–500 g

- Pisk fløden i ½ til 5 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.



## Lagkagedej

### Grundopskrift

2 æg  
2–3 spsk varmt vand  
100 g sukker  
1 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.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift



## Rørdej

### Grundopskrift

2 æg  
125 g sukker  
1 knivspids salt  
1 pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron  
125 g smør eller margarine (rumtemperatur)  
250 g mel  
1 pakke bagepulver  
60 ml mælk

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

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift



## Mørdej

### Grundopskrift

125 g smør (rumtemperatur)  
100–125 g sukker  
1 æg  
1 knivspids salt  
en smule citronskal eller vanillesukker  
250 g mel  
evt. bagepulver

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

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift





**Bund til frugtæarte****Grundopskrift**

2 æg

125 g sukker

125 g malede hasselnødder

50 g rasp

- Pisk æg og sukker i 3–4 minutter på trin 5, til de skummer.
- Stil maskinen på trin 1, kom hasselnødder og rasp i og rør det hele i ½ minut med piskeriset.

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift**Gærkrans****Grundopskrift**

250 g mel

1 pakke tørgær

110 ml varm mælk

1 æg

1 knivspids salt

40 g sukker

30 g smeltet og afkølet fedt

Skal af en halv citron, revet

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

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift**Pizzadej****Grundopskrift**

250 g mel

1 pakke tørgær

1 tsk sukker

1 knivspids salt

3 spsk olie

125 ml varmt vand

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

**Maks. mængde:** 2 gange grundopskrift**Brøddej****Grundopskrift**

500 g mel

14 g sukker

14 g margarine

7 g salt

1 pakke tørgær

250 ml vand

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

**Henvisninger til bortskaffelse**

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

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

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

**Garantibetingelser**

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

Indsendelse til reparation.

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

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

Ændringer forbeholdes.

no

*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 .....	38
En oversikt .....	40
Betjening .....	40
Etter arbeidet/rengjøring .....	41
Hjelp ved feil .....	41
Oppskrifter .....	41
Henvisninger om avskaffing .....	42
Garantibetingelser .....	42

## For din egen sikkerhet

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

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

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

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

Håndvispen er egnet for røring av deig eller flytende mat eller for pisking av fløte.

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

## **▲ Generelle sikkerhetshenvisninger**

### **Fare for strømstøt**

Dette apparatet må ikke brukes av barn.

Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn.

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

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

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

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

### **▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet**

#### **Fare for skade**

#### **Fare for strømstøt**

Dersom strømmen blir borte, forblir apparatet innkoblet og går videre når strømmet kommer igjen. Apparatet må straks slås av.

Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Det må ikke brukes noen damprensere!

Apparatet må ikke dyppes ned i væske til ut over forbindelsesstedet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen.

Forsiktig ved bearbeiding av varme væsker.

Væskene kan sprute ut ved bearbeiding.

Apparatet må kun brukes med fuktige hender.

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

Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.

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

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

#### **Viktig!**

Apparatet må ikke brukes med tomgang. Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.

Det må kun settes inn en type verktøy (f.eks. eltekroker).

Ikke bruk verktøy og tilbehør som settes inn i åpningen bak samtidig.

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses.

Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølge.

no

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

### Bilde

#### Basismaskin

##### 1 Utkastknapp

For å ta av verktøyene

##### 2 5 trinns bryter + momentkopling

For å slå apparatet på og av og for å tilpasse arbeidshastigheten.

0/off = avslått

1 = laveste turtall

5 = høyeste turtall

M = momentinnkobling (høyeste turtall), trykkes mot venstre og holdes fast

##### 3 Strømkabel

##### 4 Åpning bak med lokk

for å sette inn verktøy, f. eks. hurtigmikser stav

##### 5 Frigjøringsknapper

for å kunne ta ut tilbehør fra åpningen bak. Må begge tastene trykkes samtidig.

##### 6 Åpninger for innsetting av verktøy

#### Verktøy

##### 7 Rørepinner

##### 8 Eltekrok

 ved noen modeller:

##### 9 Hurtigmiksestav

##### 10 Miksebeger

##### 11 Universalkutter (separat bruksveiledning)

Dersom universalkutter eller hurtigmikser ikke er med i leveringen, kan disse bestilles hos kundeservice.

## Betjening

### Basismaskin med verktøy

Med verktøyene oppnås et særlig godt resultat ved følgende anvendelser:

#### Rørepinner for...

... sauser, stivpisket eggehvite, potetmos, krem, majones, fløte og lette deiger som f.eks. rørt deig.

Rørepinnene er ikke egnet for bearbeiding av tunge deiger.

#### Eltekroker for ...

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

**Den maksimale arbeidsmengden er 500 g mel og ingredienser.**



### Viktig henvisning

Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling.

Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon.

Lokket på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes når bryteren står i stillingen

0/off.



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

*Det må aldri gripes i de roterende verktøyene.*

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

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

- Før første gangs bruk må basismaskinen og verktøyene rengjøres.

### Bilde

- Strømkabelen vikles helt ut.

- Det ønskede verktøyet settes på basismaskinen og trykkes på inntil det smekker i.

**Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling (se bilde -1).**

- Støpselet stikkes inn.
- Matvarene fylles i en egnet skål.
- Verktøyene føres inn i skålen og apparatet stilles på ønsket trinn.  
Trinn 1, 2:  
for innarbeiding og innblanding.  
Trinn 3, 4, 5:  
for elting og pisking.
- Etter arbeidet stilles bryteren på 0/off og verktøyene løsnes med utkastknappen og tas ut.

#### Obs:

*Utkastknappen kan ikke betjenes når bryteren ikke står på 0/off.*

#### Henvisning:

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

no

**i** ved noen modeller:

## Hurtigmiksestav

For miksing av majones, saus, supper, blandete drikker, babykost og forå knuse is og mosing av kokt frukt og grønnstoffer.

### **i** Viktig henvisning

Når bakåpningen er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling. Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon. Lokket på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes når bryteren står i stillingen **0/off**.

### Bilde

- Lokket på åpningen bak skyves oppover inntil det smekker i.
- Miksestaven settes inn og smekkes i.
- Matvarene fylles på i miksebegeret.
- Sett bryteren til venstre på momentkopling og hold den fast.
- Etter arbeidet tas miksestaven av ved å trykke samtidig på begge utløsningsknappene.
- Lukk lokket på bakåpningen igjen.

### Henvisning:

For å unngå at ingrediensene spruter, må apparatet først slås på når miksestaven er satt ned i massen.

## Etter arbeidet/rengjøring


### **i** Viktig henvisning

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

### Obs!

- Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Det må ikke brukes noen damprensere!
- Støpselet trekkes ut.
  - Basismaskinen tørkes av med en fuktig klut og tørkes deretter godt av.
  - Verktøy og hurtigmiksestaven kan vaskes i oppvaskmaskin eller med børste under rennende vann.

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

- For oppbevaring kan kabelen vikles opp (bilde ).

### Henvisning:

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

## Hjelp ved feil

Bryteren kan ikke beveges på trinn 1 til 5.

### Utbedring:

Når bakåpningen er åpen, er trinnkoplingen 1 til 5 ikke i funksjon. Lokket må være helt igjen.

## Oppskrifter

### Stivpisket kremfløte

100 g–500 g

- Fløte bearbeides med vispen  $\frac{1}{2}$  til 5 minutter på trinn 5 – alt etter mengde og egenskap til fløten.



### Eggehvite

1–5 eggehviter

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



### Biskuitdeig

Grunnopskrift

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 pakke vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel

evt. bakepulver

- Ingrediensene (unntatt mel og potetmel) piskes til skum med rørepinnen i ca. 3–4 minutter på trinn 5.
- Apparatet settes på trinn 1, bland så inn silt mel og potetmel i ca.  $\frac{1}{2}$  til 1 minutt etter hvert med en skje.



**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften

no

**Rørt deig****Grunnopskrift**

2 egg

125 g sukker

1 klype salt

1 pakke vaniljesukker eller skall av ½ sitron

125 g smør eller margarin (romtemperatur)

250 g mel

1 pakke bakepulver

60 ml melk

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften**Mørdeig****Grunnopskrift**

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 klype salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften**Deig for fruktkakebunn****Grunnopskrift**

2 egg

125 g sukker

125 g malte hasselnøtter

50 g kavringstrø

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften**Fletteloff****Grunnopskrift**

250 g mel

1 pakke tørrgjær

110 ml varm melk

1 egg

1 klype salt

40 g sukker

30 g smeltet og avkjølt fett

skall av en halv sitron, revet



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

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften**Pizza deig****Grunnopskrift**

250 g mel

1 pakke tørrgjær

2 ts sukker

1 klype salt

3 ss olje

125 ml varmt vann

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

**Største mengde:** 2 ganger grunnopskriften**Brøddeig****Grunnopskrift**

500 g mel

14 g sukker

14 g margarin

7 g salt

1 pakke tørrgjær

250 ml vann

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

**Henvisninger om avskaffing**

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

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

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

**Garantibetingelser**

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

Endringer forbeholdes.

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

## Innehåll

För din säkerhet .....	43
Kort översikt .....	45
Användning .....	45
Efter arbetet/Rengöring .....	46
Råd vid fel .....	46
Receipt .....	46
Anvisningar för avfallshantering .....	47
Konsumentbestämmelser .....	47

## För din säkerhet

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

Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta. Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.

Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Elvispen är lämplig för att blanda degiga eller flytande maträtter eller för att vispa gräddor.

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

## ▲ Allmänna säkerhetsanvisningar

### Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.

Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

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

Barn får ej leka med apparaten.

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

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

**sv**

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

### **▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat**

#### **Risk för skada**

#### **Risk för elektriska stötar**

Vid strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter att arbeta när strömmen åter slås på. Stäng genast av apparaten.

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

Använd ingen ångrengörare!

Doppa inte apparaten i vätska över det ställe där snabbmixerstaven sätts in i motordelen.

Var försiktig när heta vätskor bearbetas. Vätskor kan stänka när de bearbetas.

Använd inte apparaten med fuktiga händer.

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

Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.

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

#### **Viktigt!**

Låt inte apparaten gå på tomgång. Använd apparaten endast tillsammans med originaltillbehör.

Använd endast ett sorts verktyg åt gången (t.ex. degkrokarna).

Använd aldrig degkrokarna eller visparna och stavmixern samtidigt.

Vi rekommenderar, att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen.

Mixerbägaren är ej lämplig för användning i mikrovågsugn.



## Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild 

**Motordel**

### 1 Lossningsknapp

För att lossa verktygen

### 2 Strömbrytare med 5 läge + momentläge

För att starta och stänga av apparaten samt justera arbets hastigheten.

0/off = avstängd

1 = lägsta varvtalet

5 = högsta varvtalet

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

### 3 Nätkabel

### 4 Drivuttag med lock på vispens baksida

där extra tillbehör sätts fast, t.ex. mixerstav

### 5 Låsknappar

för att lossa tillbehöret från baköppningen. Tryck samtidigt båda knapparna.

### 6 Öppningar för att sätta fast verktygen

Verktyg

### 7 Grovvisp

### 8 Degkrok

 på vissa modeller:

### 9 Snabbmixerstav

### 10 Mixerbägare

### 11 Minihackare (separat bruksanvisning)

Om minihackare eller snabbmixersnabb inte medföljer leveransen kan de beställas via vår kundtjänst.

## Användning

### Motordel med verktyg

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

#### Grovvisparna för ...

... såser, äggvita, potatismos, krämer, majonnäs, gräddde och lätta degar som t.ex. deg för saftig sockerkaka.

Grovvisparna är ej lämpliga för att bearbeta tunga degar.

#### Degkrokarna för ...

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

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

### Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen 1–5 är ej i funktion. Strömbrytaren måste stå i läge **0/off** för att locket ska kunna öppnas resp. stängas.



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


*Stoppa aldrig in handen i roterande verktyg.*

*Sätt fast och lossa verktygen endast när apparaten står stilla – apparaten fortsätter rotera en kort stund efter det att den stängts av.*

*Skydda långt hår eller lösa klädesdetaljer så att de inte kan hamna i de roterande verktygen.*

- Rengör motordelen och verktygen före första användningen.

### Bild

- Rulla nätkabeln helt ut.
- Sätt önskat verktyg på motordelen och tryck på det tills det snäpper fast. **Observera formen av plastdetaljerna på verktygen för att undvika förväxlingar (se bild -1)!**
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Fyll på livsmedlen i lämpligt kärl.
- För in verktygen i kärlet och ställ apparaten på önskat läge.
  - Läge 1, 2: för att arbeta in och blanda ned.
  - Läge 3, 4, 5: för att knåda och vispa.
- Efter arbetet ställ strömbrytaren på 0/off och lossa verktygen med lossningsknappen och ta av dem.

### **Var försiktig:**

*Lossningsknappen går ej att tryckas när strömbrytaren ej står på 0/off.*

### **Obs:**

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

 på vissa modeller:

sv

## Snabbmixerstav

För att blanda och mixa majonnäs, såser, soppor, drinkar, barnmat och för att krossa is, purea kokt frukt och kokta grönsaker.



### Viktig anvisning

När baköppningen står öppen kan apparaten endast köras i momentläge. Lägen 1–5 är ej i funktion. Strömbrytaren måste stå i läge **0/off** för att locket ska kunna öppnas resp. stängas.

### Bild

- Fäll upp locket över drivuttaget på elvispens baksida till stoppet.
- Sätt fast mixerstaven. Tryck fast den ordentligt.
- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Skjut strömbrytaren åt vänster till momentläget och håll fast den i det läget.
- När arbetet är färdigt: Lossa mixerstaven genom att trycka samtidigt på båda knapparna i motordelens sidor.
- Stäng locket över drivuttaget på elvispens baksida.

### Obs:

*Undvik stänk genom att starta maskinen först när mixerstavens knivdel placerats i det som ska blandas.*

## Efter arbetet/Rengöring



### Viktig anvisning

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


### Var försiktig!

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


*Använd ingen ångrengörare!*

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk och torka den därefter torr.
- Tillbehören (degkrokar och vispar) och mixerstaven kan rengöras i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.

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

- Sladden kan rullas runt motordelen för förvaring (bild ).

### Obs:

*På apparater med spiralsladd (bild ): Linda aldrig sladden runt apparaten!*

## Råd vid fel

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


### Åtgärd:

När baköppningen står öppen är lägen 1–5 ej i funktion. Kontrollera att locket är ordentligt stängt.

## Recept


### Vispgrädd

100 g–500 g

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

### Vispad äggvita

1–5 äggvitor

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

### Deg för sockerkaka

#### Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 pkt vaniljsocker

70 g vetemjöl

70 g potatismjöl

ev. bakpulver

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

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

sv

## Deg för saftig sockerkaka

### Grundrecept

2 ägg

125 g socker

1 krm salt

1 pkt vaniljsocker eller skalet av en ½ citron

125 g smör eller margarin (rumsvarmt)

250 g vetemjöl

1 pkt bakpulver

60 ml mjölk

- Bearbeta alla ingredienser med grovvispen ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–4 min i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

rivet skal från en halv citron

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–4 min i läge 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 varmt vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–4 min i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Mördeg

### Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

lite citronskal eller vaniljsocker

250 g vetemjöl

ev. bakpulver

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–4 min i läge 5.

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Bröddeg

### Grundrecept

500 g vetemjöl

14 g socker

14 g margarin

7 g salt

1 pkt torrjäst

250 ml vatten

- Bearbeta alla ingredienser med degkroken ca ½ min i läge 1 och sedan ca 3–4 min i läge 5.



## Tårtbotten för frukttårta

### Grundrecept

2 ägg

125 g socker

125 g malda hasselnötter

50 g ströbröd

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

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

**Max mängd:** 2 ggr grundreceptet

## Vetelängd

### Grundrecept

250 g vetemjöl

1 pkt torrjäst

110 ml varm mjölk

1 ägg

1 krm salt

40 g socker

30 g smält och svalnat fett



## Anvisningar för avfallshantering



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

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

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

## Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

fi

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

## Sisältö

Turvallisuusasiaa .....	48
Laitteen osat .....	50
Käyttö .....	50
Käytön/puhdistuksen jälkeen .....	51
Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle .....	51
Ruokaohjeet .....	51
Kierrätysohjeita .....	52
Takuuehdot .....	52

## Turvallisuusasiaa

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

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

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

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

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

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

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

## ▲ Yleiset turvallisuusohjeet

### Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.

Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

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

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

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

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitântäjohtoa. Jos laitteen liitântäjohto 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**

#### **Loukkaantumiswaara**

##### **Sähköiskun vaara**

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

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

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

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

Käytä laitetta vain kuivin käsin.

##### **Varo pyörivää käyttöliitântää – loukkaantumiswaara!**

Älä tartu koskaan pyöriviin varusteisiin.

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

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

##### **Tärkeää!**

Älä käytä laitetta kuormittamatta. Älä käytä koskaan laitetta tyhjänä.

Kiinnitä laitteeseen vain samantyyppisiä varusteita (esim. taikinakoukut).

Älä käytä koskaan samanaikaisesti vakiovarusteita ja kantaosaan kiinnitettyä lisälaitetta.

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

Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

fi

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva

Peruslaite

### 1 Vapautuspainike

Varusteiden irrottamiseen

### 2 5 asentoinen nopeudenvälitsin + pitoasento

Laitteen päälle ja pois kytkentään ja sopivan käyttönopeuden valitsemiseen.

0/off = pois päältä

1 = alhaisin käyttönopeus

5 = suurin käyttönopeus

M = pitoasento (suurin käyttönopeus)

työnnä välitsin vasemmalle ja pidä kiinni

### 3 Liitäntäjohto

### 4 Sulkimella varustettu kiinnitysreikä kantaosassa

Lisävarusteiden, esim. sauvasekoittimen, kiinnittämiseen.

### 5 Avaamispainikkeet

lisälaitteen irrottamiseen. Paina kumpaakin painiketta samanaikaisesti.

### 6 Kiinnitysreiät varusteiden kiinnittämiseen

Varusteet

### 7 Vispilä

### 8 Taikinakoukku

vain joissain malleissa:

### 9 Sauvasekoitin

### 10 Kulho

### 11 Minileikkuri (erillinen käyttöohje)

Mikäli minileikkuri tai sauvasekoitin eivät ole laitteen mukana vakiovarusteena, voit tilata ne asiakaspalvelusta.

## Käyttö

### Peruslaite ja sen varusteet

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

#### Vispilät ...

... soveltuvat kastikkeiden, valkuaisvaahdon, perunasoseen, majoneesin, kermavaahdon ja kevyiden taikinoiden, esim. sokerikakkutaikin, valmistamiseen.

Vispilät eivät sovellu paksun taikinan alustamiseen.

#### Taikinakoukut ...

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

Maksimi käsittelymäärä on 500 g jauhoja ja lisäaineksia.



### Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain välitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun välitsin on asennossa **0/off**.



### Varo pyörivää käyttöliitäntää – loukkaantumisaara!

*Älä tartu koskaan pyöriin 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 pyöriin varusteisiin.*

- Pese peruslaite ja varusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuva

- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.

- Aseta haluamasi varuste peruslaitteeseen ja paina kiinni, niin että se lukittuu paikalleen.

**Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (katso kuva**

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

Asento 1, 2:

alustava ja kevyt sekoitus.

Asento 3, 4, 5:

vaivaaminen ja vatkaus.

- Aseta käytön jälkeen välitsin asentoon 0/off paina vapautuspainiketta ja irrota varusteet.

#### Huom:

*Vapautuspainike ei toimi, jollei välitsin ole asennossa 0/off.*

#### Ohje:

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

**i** vain joissain malleissa:

### Sauvasekoitin

Sekoittaa majoneesin, kastikkeet, keitot, juomat ja vauvanruoan sekä hienontaa jäätelön, keitetyt hedelmät, marjat ja kasvikset.

#### **i** Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun valitsin on asennossa **0/off**.

#### Kuva

- Työnnä kantaosan kiinnitysreiän suljin ylös niin, että se napsahtaa paikalleen.
- Kiinnitä sauvasekoitin ja varmista, että se lukittuu paikalleen.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta valitsin vasemmalle pitoasentoon ja pidä kiinni.
- Irrota sauvasekoitin käytön jälkeen painamalla samanaikaisesti molempia avaamispainikkeita.
- Sulje kiinnitysreikä sulkimella.

#### Ohje:

*Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten.*

### Käytön/puhdistuksen jälkeen

#### **i** Tärkeä ohje

Laitte on huoltovapaa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoidu ja toimii hyvin.


#### Huom.!

*Älä upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.*


*Älä käytä höyrypuhdistinta!*

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa lopuksi.
- Pese vakiovarusteet ja sauvasekoitin astianpesukoneessa tai harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla.

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

- Voit kiertää liitäntäjohdon laitteen ympärille säilytyksen ajaksi (kuva ).

#### Ohje:

*Laitteet, joissa on kierrejohto (kuva ):  
Älä kelaa johtoa laitteen ympärille!*

### Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Valitsinta ei voi siirtää asentoihin 1–5.

#### Toimenpide:

Nopeusasennot 1–5 eivät toimi, jos kantaosan kiinnitysreikä on auki. Varmista, että suljin peittää aukon kokonaan.

### Ruokaohjeet

#### Kermavaahto

100 g–500 g

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



#### Valkuaisvahto

1–5 munanvalkuaisista

- 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 tärkkelysjauhoa

mahd. leivinjauhetta

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



**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

#### Kakkutaikina

##### Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

riippaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)

250 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

60 ml maitoa



fi

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

### Murotaikina

#### Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

### Hedelmäkakkujen pohja

#### Perusohje

2 munaa

125 g sokeria

125 g jauhettuja hasselpähkinöitä

50 g korppujauhoja

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

### Pullapitko

#### Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

110 ml lämmintä maitoa

1 muna

riipaus suolaa

40 g sokeria

30 g sulatettua ja jäähtynyttä rasvaa

puolikkaan sitruunan kuori, raastettuna

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

### Pizzataikina

#### Perusohje

250 g jauhoja

1 pussillinen kuivahiivaa

1 tl sokeria

riipaus suolaa

3 rkl öljyä

125 ml lämmintä vettä

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

**Maksimimäärä:** 2 x perusohje

### Leipätaikina

#### Perusohje

500 g jauhoja

14 g sokeria

14 g margariinia

7 g suolaa

1 pussillinen kuivahiivaa

250 ml vettä

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

### Kierrätysohjeita



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

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

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

### Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.



*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 .....	53
Με μια ματιά .....	55
Χειρισμός .....	55
Μετά την εργασία/Καθαρισμός .....	56
Αντιμετώπιση βλαβών .....	57
Συνταγές .....	57
Απόσυρση .....	58
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ .....	58

## Για την ασφάλειά σας

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

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

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

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

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο μόνο για την ανάδευση ζύμης ή υγρών φαγητών ή το χτύπημα σαντιγί.

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

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

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

## ▲ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. 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.

el

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιο της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο.

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

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

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

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

#### **Κίνδυνος τραυματισμού**

#### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

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

Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας.

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

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών.

Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πιτσιλίσματα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

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

Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.

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

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

**Σημαντικό!**

Μη λειτουργείτε τη συσκευή στο ρελαντί. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξαρτήματα.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα τοποθετημένα στο πίσω άνοιγμα.

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

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

**Με μια ματιά**

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

**Βασική συσκευή****1 Πλήκτρο εξόδου**

για την αφαίρεση εξαρτημάτων από το πίσω άνοιγμα.

**2 Διακόπτης 5 βαθμίδων + στιγμιαία λειτουργία**

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

0/off = εκτός λειτουργίας

1 = χαμηλότερος αριθμός στροφών

5 = υψηλότερος αριθμός στροφών

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

**3 Τροφοδοτικό καλώδιο****4 Πίσω άνοιγμα με κούμπωμα**

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

**5 Πλήκτρα απασφάλισης**

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

**6 Ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων****Εργαλεία****7 Εργαλείο ανάδευσης****8 Εργαλείο ζυμώνματος**

**i** σε μερικά μοντέλα:

**9 Ράβδου μπλέντερ****10 Ποτήρι μίξερ****11 Κόφτης γενικής χρήσης  
(ξεχωριστές οδηγίες χρήσης)**

Σε περίπτωση που ο κόφτης γενικής χρήσης ή το πρόθεμα για το ταχυμπλέντερ χειρός δεν έχουν παραδοθεί μαζί με τη συσκευή, τότε μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

**Χειρισμός**

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

**Σημαντική υπόδειξη**

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1-5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης 0/off.

**Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!**

*Μην πιάνετε ποτέ τα περιστρεφόμενα εργαλεία.*

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

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

el

## Βασική συσκευή με εργαλεία

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

### Εργαλεία ανάδευσης για ...

... σάλτσες, μαρέγκα, πουρές πατάτας, κρέμες, μαγιονέζα, σαντιγί και ελαφριές ζύμες, όπως π.χ. ζύμη κέικ.

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

### Εργαλεία ζυμώνματος για ...

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

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

### Εικόνα **Ε**

- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.
- Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφεύγονται τα μπερδέματα (βλ. εικόνα **Ε**-1)!
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο.
- Οδηγήστε τα εργαλεία μέσα στο δοχείο και ρυθμίστε τη συσκευή στην επιθυμητή βαθμίδα.  
Βαθμίδα 1, 2:  
για την επεξεργασία και την ανάμιξη.  
Βαθμίδα 3, 4, 5:  
για το ζύμωμα και το χτύπημα.
- Μετά από την εργασία ρυθμίστε τον διακόπτη στο 0/off και λύστε κατόπιν και αφαιρέστε τα εργαλεία με το πλήκτρο εξόδου.

### Προσοχή:

*Το πλήκτρο εξόδου δεν μπορεί να πατηθεί, αν ο διακόπτης δεν βρίσκεται στο 0/off.*

### Υπόδειξη:

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

**i** σε μερικά μοντέλα:

## Ράβδου μπλέντερ

Για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, σουπών, παιδικών τροφών, για τον θρυμματισμό πάγου και την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

### **i** 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. Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης **0/off**.

### Εικόνα **Ε**

- Ωθήστε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος προς τα πάνω, μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε την ράβδο μπλέντερ και κουμπώστε το.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Γυρίστε τον διακόπτη προς τα αριστερά στη στιγμιαία λειτουργία και κρατήστε τον.
- Μετά την εργασία αφαιρέστε το ταχυμπλέντερ πιέζοντας ταυτόχρονα τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.
- Κλείστε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος.

### Υπόδειξη:

*Για να αποφύγετε τα πτασίσματα από τα αναμειγνυόμενα τρόφιμα,*

## Μετά την εργασία/Καθαρισμός

### **i** Σημαντική υπόδειξη

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

### Προσοχή!

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


*Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.*

- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή πρώτα με βρεγμένο πανί και στη συνέχεια με στεγνό να στεγνώσει.


ei

- Θέτετε τη συσκευή μόνον τότε σε λειτουργία, αφού έχει βυθιστεί πρώτα το ταχυμπλέντερ μέσα στα τρόφιμα.

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

- Για τη φύλαξη μπορεί να περιτυλιχτεί το καλώδιο (Εικόνα ).

#### Υπόδειξη:

*Σε συσκευές με σπιράλ καλώδιο (Εικόνα ): Μην τυλίγετε ποτέ το καλώδιο γύρω από τη συσκευή!*

### Αντιμετώπιση βλαβών

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. Το κλείστρο πρέπει να είναι καλά κλεισμένο.

### Συνταγές

#### Σαντιγί

100 g–500 g

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



#### Μαρέγκα

1 έως 5 ασπράδια αβγών

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



#### Ζύμη μπισκότου

##### Βασική συνταγή

2 αβγά

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

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ



- Χτυπάτε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 5 με το εργαλείο ανάδευσης μέχρι να αφρίσουν.

- Ρυθμίστε τη συσκευή στη βαθμίδα 1, ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι και το κορν φλάουρ σε περ. ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.

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

#### Ζύμη κέικ

##### Βασική συνταγή

2 αβγά

125 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

125 g βούτυρο ή μαργαρίνη

(σε θερμοκρασία δωματίου)

250 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

60 ml γάλα

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

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

#### Ζύμη τάρτας

##### Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

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

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



el

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

2 αβγά

125 g ζάχαρη

125 g αλεσμένα φουντούκια

50 g γαλέτα

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

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

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

110 ml ζεστό γάλα

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

40 g ζάχαρη

30 g λιωμένο και κρύο λίπος

Ξύσμα μισού λεμονιού

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

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

250 g αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

1 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

3 κ. σ. λάδι

125 ml ζεστό νερό

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

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

500 g αλεύρι

14 g ζάχαρη

14 g μαργαρίνη

7 g αλάτι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

250 ml νερό

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

**Απόσυρση**

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

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

**ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ**

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.).

- Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
  4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι 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 πώσης της συσκευής κλπ..
    - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
    - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
  9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
  10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.
  11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
  12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

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

el

## SERVICE

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

**Θεσ/νίκη:** 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού  
Θεσ/νίκης – Μουδανιών,

Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

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

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

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.



EEE yönetmeliğine uygundur

tr

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

## İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için .....	61
Genel bakış .....	63
Cihazın kullanılması .....	63
Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi .....	64
Arıza durumunda yardım .....	64
Tarifler .....	64
Giderme bilgileri .....	66
Garanti koşulları .....	66

## Kendi güvenliğiniz için

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

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

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

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

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

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

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

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

## ⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

### Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

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

tr

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

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

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

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

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

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

#### **Yaralanma tehlikesi**

##### **Elektrik çarpma tehlikesi**

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

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

Cihazı, hızlı karıştırma ayağı – ana cihaz bağlantı yeri aşılacak şekilde suya veya sıvıya sokmayınız. Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunuz. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir.

Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

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

Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.

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

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

##### **Önemli!**

Cihazı malzemesiz çalıştırmayınız. Cihazı sadece orijinal aksesuarlar ile kullanınız.

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

Kesinlikle aletleri ve cihazın arka boşluğuna yerleştirilmiş aksesuarları aynı anda kullanmayınız.

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

Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya elverişli değildir.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 

Ana cihaz

### 1 Dışarı atma tuşu

Aletleri cihazdan çıkarmak için

### 2 5 kademeli şalter + Tork devresi

Cihazı açmak ve kapatmak için ve çalışma hızını ayarlamak için.

0/off = Kapalı

1 = En düşük devir sayısı

5 = En yüksek devir sayısı

M = Tork devresi (ayamı devir sayısı)

sola doğru bastırınız ve basılı konumda tutunuz

### 3 Elektrik kablosu

### 4 Kilit donanımlı arka aksesuar deliği

Örn. hızlı blender gibi aksesuarlar takmak için kullanılır

### 5 Çözme tuşları


Arka boşluktan aksesuar almak için kullanılır. Her iki tuşa aynı anda basınız.

### 6 Aletleri cihaza takma delikleri

Aletler

### 7 Karıştırma teli

### 8 Yoğurma kancası

 Bazı modellerde:

### 9 Hızlı karıştırma çubuğu

### 10 Mikser bardağı

### 11 Genel doğrayıcı

(ayrıca verilen kullanma kılavuzu)

Eğer üniversal doğrayıcı veya hızlı karıştırma blenderi teslimat kapasimında değilse, bu üniteler yetkili servis üzerinden ismarlanabilir.

## Cihazın kullanılması

- İlk kez kullanılmadan önce, ana cihazı ve aletleri temizleyiniz.
- Elektrik kablosu tamamen açılmalıdır.



### Önemli not

Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1-5 çalışmaz. Arka boşluğun kilitli kapağını sadece 0/off şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.



**Dönem tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Kesinlikle dönen aletleri tutmayınız.*

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

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

## Ana cihaz ve aletler

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

### Çırpma/karıştırma teli ile ...

... Soslar, yumurta akından kremşanti, patates püresi, kremalar, mayonez, kaymak ve örn. basit 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 ekme hamuru gibi hamurların karıştırılması.

**Azami işleme miktarı 500 g un ve diğer malzemelerdir.**

### Resim

- İsteddiğiniz aleti ana cihaza takınız ve yerine oturuncaya kadar içeri bastırınız.  
**Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, yanlış alet takılmasını önleyiniz (bakınız Resim -1)!**
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri uygun bir kaba doldurunuz.
- Aletleri ilgili kabın içine sokunuz ve cihazı istediğiniz kademeye ayarlayınız:  
Kademe 1, 2:  
İlk işleme ve karıştırma işlemi için.  
Kademe 3, 4, 5:  
Yoğurmak ve çırpma için.
- İşiniz bitince, şalteri 0/off konumuna alınız ve aletleri dışarı atma tuşuna basarak çözüp, cihazdan çıkarınız.

### Dikkat:

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

### Bilgi:

*Ana cihazı, karıştırılan malzemeden dışarı çıkarmadan önce daima kapatınız.*

tr

**i** *Bazı modellerde:***Hızlı karıştırma çubuğu**

Mayonez, sos, çorba, karışık içecek, bebek maması karıştırmak ve buz, pişirilmiş meyve ve sebze doğramak için kullanılır.

**i** **Önemli not**

Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Arka boşluğun kilitle kapağını sadece **0/off** şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.

**Resim**

- Arka boşluğun kilitle kapağını yerine oturuncaya kadar yukarı itiniz.
- Hızlı karıştırma çubuğunu takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Şalteri sola doğru tork devresi konumuna ayarlayınız ve o konumda sabit tutunuz.
- İşiniz bittikten sonra, ilgili iki çözüme tuşuna aynı anda basarak, hızlı karıştırma çubuğunu çıkarınız.
- Arka boşluğun kilitle kapağını kapatınız.

**Bilgi:**

*Karıştırılan malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için, cihazı ancak hızlı karıştırma çubuğu karıştırılacak malzemenin içine sokulduktan sonra çalıştırınız.*

**Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi****i** **Önemli not**

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

**Dikkat!**

*Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme cihazları kullanmayınız!*

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Aletleri ve hızlı karıştırma çubuğunu bulaşık yıkama makinesinde veya bir fırça ile, musluktan akan su altında temizleyiniz.

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

- Cihazı uygun bir yerde muhafaza edeceğiniz zaman, elektrik kablosunu sarabilirsiniz (resim

**Bilgi:**

*Spiral kablolu cihazlarda (resim* ): Kabloyu kesinlikle cihazın etrafına dolamayınız!

**Arıza durumunda yardım**

Şalter kademe 1 ve 5 arasında hareket ettirilemiyor.

**Giderilmesi:**

Arka boşluk kapağı açık olduğu zaman, kademe şalteri 1–5 çalışmaz. Kilitle kapak tamamen kapatılmış olmalıdır.

**Tarifler****Kremşanti**

100 g–500 g

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

**Yumurta akı**

1–5 yumurtanın akı

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

**Bisküvi hamuru****Ana tarif**

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

Gerekirse kabartma tozu

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

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

tr

**Mayasız hamur****Ana tarif**

- 2 yumurta  
125 g şeker  
1 tutam tuz  
1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu  
125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)  
250 g un  
1 paket kabartma tozu  
60 ml süt
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli**Poğaç hamuru****Ana tarif**

- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)  
100–125 g şeker  
1 yumurta  
1 tutam tuz  
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri  
250 g un  
Gerekirse kabartma tozu
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli**Üzerine meyve dōşenecek pasta tabanı****Ana tarif**

- 2 yumurta  
125 g şeker  
125 g öğütölmüş fındık  
50 g graten
- Yumurtaları ve şekeri 3–4 dakika 5 kademesinde küpük oluşana kadar karıştırınız.
  - Cihazı 1 kademesine alınız, fındıkları ve galeta ununu (ekmek kırıntılarını) ilave ediniz ve ½ dakika boyunca karıştırma teli ile işleyiniz.

**Azami miktar:** Temel 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 şeker  
30 g eritilmiş ve soğutulmuş yağ  
Yarım limonun kabuğu, rendelenmiş
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli**Pizza hamuru****Ana tarif**

- 250 g un  
1 paket kuru maya  
1 kahve kaşığı şeker  
1 tutam tuz  
3 çorba kaşığı likit yağ  
125 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli**Ekmek hamuru****Ana tarif**

- 500 g un  
14 g şeker  
14 g margarin  
7 g tuz  
1 paket kuru maya  
250 ml su
- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

tr

## Giderme bilgileri



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

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

## Garanti koşulları

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

Garantie koşullarını her zaman cihazı satın aldığınız yetkili satıcınız veya doğrudan ülke temsilciliğimiz üzerinden talep edebilirsiniz.

Almanya için geçerli garanti koşullarını ve adresleri kılavuzun arka sayfasında bulabilirsiniz.

Bunun yanı sıra, garanti koşullarını internette ilgili bağlantı sayfasında da bulabilirsiniz.

Garanti hakkından yararlanılabilmesi için, satın alma belgesinin gösterilmesi kesinlikle gereklidir.

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. Ürünüze 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 tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesinden 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:

**BSH 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 BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMZASI VE KAŞESİ :

## MAMÜLÜN

CİNSİ : KÜÇÜK EV ALETLERİ

MARKASI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMI 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 GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterdiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş 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 yüklenme 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. Sanayi malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4-Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5-Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığını belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini 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 Isittici (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	SarıIı El Süpürgesi	85590	24.06.2010
Siemens	Kahve Değirmeni	86093	29.06.2010
Siemens	Blender	87015	13.07.2010
Siemens	Dilim Kesici	87165	13.07.2010
Siemens	Çay Makinası	87128	14.07.2010
Siemens	Saç Şekillendirme Seti	87363	16.07.2010
Siemens	Mikser	67734	08.04.2009
Siemens	El Blender	68144	17.04.2009
Siemens	Kıyma Makinası	74502	15.10.2009
Siemens	Katı Meyve Presi	75250	03.11.2009

**BSH Ev Aletleri**

**Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye - İstanbul

Tel : 0216 528 90 00

Faks : 0216 528 91 88

Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88

**Üretici Firma**

**BSH Bosch und Siemens**

**Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34 D-81739

München-Almanya

Tel : +49 (89) 45 90 01

Faks : +49 (89) 45 90 21 28



**SIEMENS фирмасының жаңа бұйымын сатып алғаныңызбен құттықтаймыз. Осы бұйымды сатып алумен Сіз өз шешіміңізді замануи, жоғары сапалы тұрмыстық электрбұйымы үшін жасадыңыз. Біздің бұйымдарымыз туралы қосымша мәліметтерді ғаламтордағы бетімізде таба аласыз.**

## Мазмұны

Өз қауіпсіздігіңіз үшін .....	69
Жалпы мәліметтер .....	71
Қолдану .....	72
Жұмыстан/тазалағаннан кейін .....	73
Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек .....	73
Рецепттер .....	73
Көдеге жарату бойынша нұсқаулар ..	75
Кепілдеме шарттары .....	75

## Өз қауіпсіздігіңіз үшін

**Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқиятпен оқып шығыңыз.**

Бұйымды лайықты түрде қолдану туралы нұсқауларға сай әрекет етілмегенде осы әрекеттерден шығатын шығындар үшін шығарушы тарапынан кепілдеме берілмейді.

Бұл бұйым тұрмыстық жағдайларда азық-түлік өнімдерінің тұрмыстық көлемдерде немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас бейкоммерциялық мақсаттарда өңдеу үшін арналған.

Тұрмыстық жағдайларға ұқсас қолдану қатарына, мысалы, бұйымды дүкендер, кеңселер, ауылшаруашылық және басқа коммерциялық өндірістердегі қызметкерлер асханаларында қолдану, немесе пансиондарда, шағын қонақ үйлерде немесе осыларға ұқсас жерлерде қолдану жатады.

Бұйымды тек қана азық-түлік өнімдерін қалыпты тұрмыстық көлемде мен уақытта өңдеу үшін қолданыңыз.

Қамыр тәрізді немесе сұйық тағамдарды араластыру үшін немесе қаймақ бұлғау үшін арналған қол жетегі бар арала-стырғыш миксері. Бұйымды басқа нәрселерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды. Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүріңіз. Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

## ▲ Жалпы қауіпсіздік нұсқаулары

### Электр тоқ соққысы қауібі

Бұл бұйым балалар тарабынан қолданбауы керек.

Бұйымды және оның кабелін балалардан ұзақ жерде сақтау керек.

Бұл бұйымдар физикалық, сезімдік және психикалық мүмкіндіктері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан тек бақылау астында болғандарында, немесе бұйымды қауіпсіз түрде қолдану бойынша мәліметтерін өздеріне

kk

жауапты тұлғалардан алып, осы бұйымды қолдану арқылы пайда бола алатын қауіптерін түсінгендерінде ғана қолданыла алады.

Балардың бұл бұйыммен ойнамауы қажет.

Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз. Тек қана жабық бөлмелерде қолдану үшін.

Тоқ беру жүйесі мен бұйымның өзінде ешбір зақымданған не бұзылған жерлері болмағанда ғана қолданыңыз.

Электрбұйым жұмыс істегенде жылжып тұратын қосалқы немесе қосымша бөлшектерді ауыстыру алдында электрбұйымды өшіріп, оның ашасын тоқ беру жүйесінен ажырату керек.

Бұйымды, оны бақылаусыз қалдырғаныңызда, құрастырып орнатқаныңызда, бөлшектенгеніңізде немесе тазалағаныңызда әрқашан электр тоқ жүйесінен ажыратыңыз.

Бұйым кабелін өткір немесе ыстық жерлер арқылы тартпаңыз.

Осы бұйымның кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

Бұйымды жөндеу жұмыстары тек қана техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы өткізілуі қажет.

---

## **▲ Бұл бұйым үшін қауіпсіздік нұсқаулары**

---

### **Жаралану қауібі**

#### **Электр тоқ соққысы қауібі**

Тоқ берілуі тоқтатылғанда электр бұйым қосылған түрде қалып, тоқ қайта берілген сәттен кейін қайта іске қосылып тұрады.

Электрбұйымды дереу өшіріңіз.

Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Бумен тазалау құралын қолданбаңыз!

Электрбұйымды, оның негізгі құралының тез араластыру дінгегімен біріктіріп қосу жері арқылы сұйықтықтарға батырмаңыз.

Ыстық болып тұрған сұйықтықтарды өңдеу барысында абайлап әрекет етіңіз. Сұйықтықтар өңдеу барысында шашырап кетуі мүмкін. Электр бұйымды ылғалды қолмен қолдануға болмайды.

## Айналып тұратын жетегі арқылы жарақаттану қауібі бар!

Айналып тұратын құралдарға ешқашан қолыңызды салмаңыз.

Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғанда ғана орнатыңыз және шығарыңыз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады. Ұзын шаш пен бос болатын киім бөлшектерін айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтындай қылып жинап, қорғап жүріңіз.

### Маңызды мәлімет!

Электр бұйымды бос түрінде іске қоспаңыз. Электр бұйымды тек қана шығарушының түпнұсқалық толымдауыш бөлшектерімен қолданыңыз. Тек бір ғана түрге жататын құралдарды (мысалы қатты қамыр үшін ілгіші бар миксер қондырғыларын) енгізіп қолданыңыз.

Электрбұйым ешқашан араластырылатын өнімдерді өңдеу үшін керекті уақытынан ұзағырақ уақыт бойы қосылып қойылмауы لازم. Араластыру шынаяғы шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес.

## Жалпы мәліметтер

Екі жағынан жайып ашыңыз.

 сурет

Негізгі құрал

### 1 Шығару түймешігі

Аспаптарды шығарып алу үшін.

### 2 5-сатылық қосқыш + лездік коммутация

Электр бұйымды қосу мен өшіру үшін, және жұмыс жылдамдығын лайықтап реттеу үшін.

**O/off** = өшірулі

**1** = ең төменгі айналым саны

**5** = ең жоғары айналым саны

**M** = лездік коммутация (ең жоғары айналым саны), қосқышты сол жаққа қарай баса отырып ұстаңыз

Толымдауыштарды бұйымның артқы жағындағы саңылауында қолданғанда бұйым тек қана лездік коммутациясымен жұмыс істейтін болады.

### 3 Желі кабелі

### 4 Бекітпесі бар артқы жақтық саңылау

Толымдауыштарды, мысалы тез араластыру дінгегін, енгізу үшін.

### 5 Оқшаулаудан шығару түймешіктері


Толымдауыштарды бұйымның артқы жағындағы саңылауынан шығарып алу үшін. Түймешіктердің екеуін де бір уақытта бірге басыңыз.

### 6 Аспаптарды бекітпелермен енгізу үшін саңылаулар

Аспаптар

### 7 Бұлғауға арналған қаққыш

### 8 Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы

 кейбір үлгілерде:

### 9 Тез араластыру дінгегі

### 10 Қақпағы бар араластыру шынаяғы

### 11 Әмбебап ұсатқыш

Әмбебап ұсатқышы мен тез араластыру дінгегін сатылу немесе жеткізіліп берілу құрамына кірмесе, оларды қызмет көрсету орталығы арқылы тапсырыс беріп сатып алуға болады.

kk

## Қолдану

- Алғашқы рет қолдану алдынан негізгі құралды және аспаптарын тазалап алыңыз.
- Желі кабелін әрқашан толығымен ораудан жазып алыңыз.



### Маңызды нұсқау

Артқы жағындағы саңылауы ашық болып тұрғанда құрал тек қана лездік коммутациямен басқарыла алынады. 1–5 сатылық реттеу функциясы жұмыс істемейді. Итергішті, бекітпені қосу үшін, тек қана 0/off қосқыш позициясында жылжытыңыз.



### Айналып тұратын жетегі арқылы жарақаттану қауібі бар!

*Айналып тұратын құралдарға ешқашан қолыңызды салмаңыз.*

*Құралдар мен аспаптарды тек қана электр бұйымы әбден тоқталғанда ғана орнатыңыз және шығарыңыз – өшірілгеннен кейін электр бұйым әлі бірнеше секунд бойы істеп тұрады. Ұзын шаш пен бос болатын киім бөлшектерін айналып тұратын құралдарға түсіп қалмайтындай қылып жинап, қорғап жүріңіз.*

## Негізгі құрал мен оның аспаптары

Аспаптарды қолдану арқылы төменде көрсетілген жұмыстарда аса жоғары нәтижелерге жетуге болады:

### Бұлғауға арналған қаққыш төмендегілер үшін жарамды:

... Түздықтар мен соустар, бұлғаулаған жұмыртқа ақуызы, сүт көбігі, кремдер, майонез, қаймақ және жеңіл қамыр түрлері үшін, мысалы дәмделген қамырды жасау үшін. Бұлғауға арналған қаққыш қатты қамыр түрлерін жасау үшін жарамайды.

### Қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысы төмендегілер үшін жарамды:

... құмшекерлі, ашытқан қамырларды және картоп ұнынан жасалған қамырлар сияқты қатты қоспаларды жасау үшін, сонымен қатар тартылған ет, макарон өнімдері немесе нан қамыры сияқты қамырларды араластыру үшін. **Ең жоғары өңдеу көлемі – 500 г ұн бен ингредиенттері.**

## ☒ сурет

- Желі кабелін толығымен ораудан жазып алыңыз.
- Қалаған аспапты негізгі құрал үстінен енгізіп, толығымен қондырылғанша дейін үстінен басыңыз.

### Аспаптарды шатастырып жібермеу үшін аспаптардағы пластмасса бөлшектерінің түріне назар аударыңыз (☒-1 суретін қараңыз)!

- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін лайықты ыдысқа салыңыз.
- Аспаптарды ыдысқа енгізіп, электр бұйымды өзіңіз қалаған сатыға қойыңыз.

Саты min/1, 2:

өңдеу үшін және қосып отырып араластыру үшін.

Саты max/3, 4:

илеу және бұлғау үшін.

- Жұмысты аяқтағаннан кейін қосқышты 0/Off орнына қойып, аспаптарды шығару түймешігі арқылы босатып, шығарып алыңыз.

### Сақтандыру:

*Қосқыш 0/Off орнында тұрмаған жағдайда шығару түймешігі басыла алынбайтын болады.*

### Назарыңызға:

*Араластырылатын өнімдерден шығару алдынан негізгі құралды ылғи алдымен өшіріп қоюыңыз керек.*

## Тез араластыру діңгегі бар негізгі құрал

Бұл құрал майонез, соустар, араластырылған сұсылдар, балалар тағамдары, пісірілген жеміс пен көкөністерді араластыру үшін жарамды.



### Маңызды нұсқау

Артқы жағындағы саңылауы ашық болып тұрғанда құрал тек қана лездік коммутациямен басқарыла алынады. 1–5 сатылық реттеу функциясы жұмыс істемейді. Итергішті, бекітпені қосу үшін, тек қана 0/off қосқыш позициясында жылжытыңыз.

**☑ сурет**

- Артқы жағындағы саңылауының қақпағын жоғарыға қарай соңына дейін итеріңіз.
- Тез араластыру дінгегін енгізіп, толығымен қондырып алыңыз.
- Азық-түлік өнімдерін араластыру тостағанына салыңыз не құйыңыз.
- Қосқышты солға қарай лездік коммутацияға қойып, ұстап тұрыңыз.
- Жұмыстан кейін тез араластыру дінгегін оқшаулаудан шығаратын түймешіктерін екеуін де бір уақытта бірге басу арқылы шығарып алыңыз.
- Артқы жағындағы саңылауының қақпағын жабыңыз.

**Назарыңызға:**

*Араластырылатын өнімдердің шашылып кетуін болдырмау үшін электрбұйымды тек араластыру дінгегі араластырылатын өнімдер ішіне батырылғанда ғана басуыңыз керек. Жұмыстан кейін:*

**Жұмыстан/тазалағаннан кейін****Маңызды нұсқау**

Бұйым қателер не бұзылғандар жерлері жоқ болған қалыпта сатылады. Лайықты түрде өткізілетін тазалау жұмыстары бұйымды бұзылудан сақтап, оның жұмыс қалпында болуын қамтамасыз етеді.

**Сақтандыру!**

*Бұйым тұрқысын ешқашан сұйық заттарға малуға және ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.*

*Бумен тазалау құралын қолданбаңыз!*

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Негізгі құралды ылғалды шүберекпен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Аспаптар мен тез араластыру дінгегін ыдыс жуу машинасында немесе ағып тұрған су астында қылшақпен тазалаңыз.

**Назарыңызға:** Қызыл орамжапырақ сияқты өнімдерді өңдегенде пластмассадан жасалған бөлшектерінің боялып кетуі мүмкін - оларды өсімдік тағам майдың бірнеше тамшысы арқылы кетіруге болады.

- Кабелді сақтау үшін оны орап қоюға болады (☑ суретін қараңыз).

**Назарыңызға:**

*Шиыршық кабелі бар бұйымдар үшін (☑ суретін қараңыз): кабельді ешқашан электрбұйымды айналдыра орамаңыз!*

**Қате мен бөгет болған жағдайлардағы көмек**

Қосқыш 1 және 5 арасындағы сатыда жылжытылмай тұр.

**Шешу жолдары:**

Бұйымның артқы жағындағы саңылау ашық болып тұрғанында 1 ден 5 дейінгі сатылық реттеу іске қосылмаған.

**Рецепттер****Бұлғауланған қаймақ**

100 г–500 г



- Қаймақты ½ тан 5 минутқа дейін 5 сатысында – қаймақтың көлемі мен түріне қарай отыра – бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

**Жұмыртқа ақуызы**

1–5 дана жұмыртқа ақуызы



- Жұмыртқа ақуызын 2 ден 5 минутқа дейін 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

**Бисквит қамыры****Негізгі рецепт**

2 жұмыртқа



2–3 ас қасық ыстық су

100 г шекер

1 пакет ванилин шекері

70 г ұн

70 г крахмал

керек болса, қопсытқыш

- Ингредиенттерді (ұн мен крахмалдан басқасын) шамамен 3–4 минут бойы 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды 1 сатысына ауыстырып, еленген ұн бен крахмалды шамамен ½ тен 1 минут ішінде қасықтап ішіне қосып араластырыңыз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт

kk

**Дәмделген қамыр****Негізгі рецепт**

2 жұмыртқа

125 г шекер

1 салым тұз

1 қалташа ванильді шекері немесе ½ лимонның қабығы

125 г сары май немесе маргарин (бөлме температурасында)

250 г ұн

1 қалташа қопсытқыш

60 мл сүт

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 5 сатысында бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Құмшекерлі қамыр****Негізгі рецепт**

125 г сары май (бөлме температурасында)

100–125 г шекер

1 жұмыртқа

1 салым тұз

біраз лимон қабығы немесе ванильді қанты

250 г ұн

керек болса, қопсытқыш

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Жеміс бөліші үшін қамыр түбі****Негізгі рецепт**

2 жұмыртқа

125 г шекер

125 г ұсатылған орман жаңғағы

50 г аунатылатын кептірілген нан ұнтақтары

- Жұмыртқалар мен құм шекерді 3–4 минут бойы 5 сатысында көбік шыққанша дейін бұлғаңыз.
- Электр бұйымды 1 сатысына ауыстырып, орман жаңғақтары мен ұсатылған нан ұнтақтарын қосып, ½ минут бойы бұлғауға арналған қаққышпен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Ашытқы қамырдан өрме нан****Негізгі рецепт**

250 г ұн

1 қалташа құрғақ ашытқы

110 мл жылы сүт

1 жұмыртқа

1 салым тұз

40 г шекер

30 г ерітілген және суытылған май

Жарты лимонның қабығы, үгілген

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Пицца қамыры****Негізгі рецепт**

250 г ұн

1 қалташа құрғақ ашытқы

1 шай қасық шекер

1 салым тұз

3 ас қасық май

125 мл жылы су

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.

**Ең жоғары көлемі:** 2 x негізгі рецепт**Нан қамыры****Негізгі рецепт**

500 г ұн

14 г шекер

14 г маргарин

7 г тұз

1 қалташа құрғақ ашытқы

250 мл су

- Барлық ингредиенттерді шамамен ½ минут бойы 1 (min) сатысында, одан кейін шамамен 3–4 минут бойы 4 (max) сатысында қатты қамыр жасау үшін ілгіші бар миксер қондырғысымен өңдеңіз.



## Көдеге жарату бойынша нұсқаулар



Бұл электрбұйым Электр және электроника бұйымдары туралы 2012/19/EU Еуропалық Директивасына сай белгіленген (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Осы Директива шеңберінде қолданылған ескі бұйымдар Еуропа Одағы елдерінде қабылдау мен көдеге жаратуға тиісті.

Қазіргі уақыттағы мүмкін болған көдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді электрбұйым дүкеніңізде немесе өзіңіздің жергілікті әкімшілік орындарында сұрап біле аласыз.

## Кепілдеме шарттары

Бұл бұйым үшін осы бұйым сатылып алынған елдегі фирмамыздың өкілдіктері шығарған кепілдеме шарттары қолданылады. Кепілдеме шарттарын өз қалағаныңызша әр уақытта өзіңіз бұйымды сатып алған электрбұйымдарын дүкеніңізде немесе фирмамыздың сол елдегі өкілдігінде сұрап білуіңізге болады.

Германия үшін кепілдеме шарттары мен мекен-жайлар тізімін кітапшаның артқы бетінде таба аласыз.

Сонымен қатар, кепілдеме шарттарын ғаламторда да, осында көрсетілген фирмамыздың веб мекен-жайы астында таба аласыз. Кепілдеме қызметтерін алу үшін әр жағдайда сатып алу туралы чек-қағазының көрсетілуі талап етіледі.

ru

*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 .....	76
Комплектный обзор .....	78
Эксплуатация .....	78
После работы/Чистка .....	80
Помощь при устранении неисправностей .....	80
Рецепты .....	80
Указания по утилизации .....	81
Гарантийные условия .....	82

## Для Вашей безопасности

**Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Ручной миксер пригоден для перемешивания тестообразных или жидких блюд или для взбивания сливок. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

## **▲ Общие указания по технике безопасности**

### **Опасность поражения электрическим током**

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием.



Детям нельзя играть с прибором.

Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.

Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

### **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

#### **Опасность травмирования**

#### **Опасность поражения электрическим током**

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Немедленно отключить прибор.

Никогда не погружать основной блок в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель!

Не погружать прибор в жидкость выше места соединения погружного блендера с основным блоком.

Соблюдать осторожность при переработке горячих жидкостей.

Жидкости могут разбрызгиваться при переработке.

Не использовать прибор влажными руками.

#### **Опасность травмирования вращающимся приводом!**

Никогда не трогать вращающиеся насадки.

Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения.

Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.

#### **Важно!**

Не включать прибор вхолостую. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

ru

Устанавливать только насадки одного типа (напр., месильные насадки).

Никогда нельзя одновременно использовать насадки и принадлежность, прикрепленную к отверстию в задней части прибора.

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.


Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

Основной блок

- 1 **Кнопка выброса**  
Для снятия насадок
- 2 **5-ступенчатый переключатель + моментальное включение**  
Для включения и выключения прибора и регулировки рабочей скорости.  
«0/off» = выключено  
«1» = самое низкое число оборотов  
«5» = самое высокое число оборотов  
«M» = моментальное включение (самое высокое число оборотов), нажать влево и удерживать
- 3 **Сетевой кабель**
- 4 **Отверстие в задней части прибора с затвором**  
Для установки принадлежностей, напр., погружного блендера для быстрого смешивания
- 5 **Кнопки разблокировки**  
для снятия принадлежностей с отверстия в задней части прибора. Нажимать на обе кнопки одновременно.
- 6 **Отверстия для крепления насадок**
- Насадки**
- 7 **Венчики для перемешивания**
- 8 **Месильная насадка**
-  *в некоторых моделях:*
- 9 **Погружной блендер для быстрого смешивания**
- 10 **Стакан блендера**
- 11 **Универсальный измельчитель (отдельная инструкция по эксплуатации)**

Универсальный измельчитель или погружной блендер для быстрого смешивания, если они не входят в комплект поставки, можно заказать в сервисной службе.

## Эксплуатация

### Основной прибор с насадками

С помощью насадок достигаются особенно хорошие результаты при следующих вариантах применения:

#### Венчики для перемешивания для ...

... соусов, взбитых белков, картофельного пюре, кремов, майонеза, сливок и легкого теста, как напр., сдобного теста.

Венчики для перемешивания не пригодны для переработки тяжелого теста.

#### Месильные насадки для ...

... густых масс, таких как, песочное, дрожжевое и картофельное тесто, а также для перемешивания тяжелого мясного фарша, паст или теста для хлеба.

**Максимальное количество для переработки составляет 500 г муки и ингредиентов.**



#### Важное примечание

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель ступеней 1–5 не функционирует. Крышку отверстия можно открывать и закрывать только тогда, когда переключатель находится в положении «0/off».

**Опасность травмирования вращающимся приводом!**

*Никогда не трогать вращающиеся насадки.*

*Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки прибора – прибор движется еще некоторое время после выключения.*

*Защищать длинные волосы или свободные элементы одежды от попадания во вращающиеся насадки.*

- Перед первым использованием почистить основной блок и насадки.

**Рисунок B**

- Полностью размотать сетевой кабель.
- Установить на основной блок необходимую насадку и прижать ее до фиксации.

**Обратить внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их (см. рисунок B-1)!**

- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в подходящую емкость.
- Опустить насадки в емкость и включить прибор на необходимую ступень.  
Ступени 1, 2:  
для вмешивания и подмешивания.  
Ступени 3, 4, 5:  
для замешивания и взбивания.
- После работы перевести переключатель на «0/off», затем с помощью кнопки выброса отсоединить и снять насадки.

**Внимание:**

*Кнопка выброса не нажимается, если переключатель не установлен на «0/off».*

**Примечание:**

*Основной блок следует всегда выключать перед его извлечением из переработанных продуктов.*

**i** *в некоторых моделях:*

**Погружной блендер для быстрого смешивания**

Эта принадлежность используется для приготовления майонезов, соусов, супов-пюре, коктейлей, детского питания, а также для измельчения льда, вареных овощей и фруктов.

**Важное примечание**

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель ступеней 1–5 не функционирует. Крышку отверстия можно открывать и закрывать только тогда, когда переключатель находится в положении «0/off».

**Рисунок B**

- Переведите вверх до фиксации крышку отверстия в задней части прибора.
- Вставьте погружной блендер и зафиксируйте его.
- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Переведите переключатель влево в положение моментального включения и удерживайте его в этом положении.
- По окончании работы снимите погружной блендер для быстрого смешивания путем одновременного нажатия на обе кнопки разблокировки.
- Закройте крышкой отверстие в задней части прибора.

**Примечание:**

*Во избежание разбрызгивания перемешиваемой смеси включайте прибор только после того, как блендер был погружен в смесь.*

ru

## После работы/Чистка

### **i** Важное примечание

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

#### **Внимание!**

*Основной блок никогда не погружать в воду и не мыть в посудомоечной машине.*

*Не использовать парочиститель!*

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой, а затем вытереть насухо.
- Насадки и погружной блендер можно помыть в посудомоечной машине или с помощью щетки в проточной воде.

**Примечание:** При переработке, напр., краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Для хранения кабель можно сматывать (рисунок **D**).

#### **Примечание:**

*Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром (рисунок **E**): Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!*

## Помощь при устранении неисправностей

Переключатель не передвигается на ступени 1–5.

#### **Устранение:**

При открытом отверстии в задней части прибора переключение ступеней 1–5 не функционирует. Крышка должна быть полностью закрыта.

## Рецепты

### Взбитые сливки

100 г–500 г

- Перерабатывать сливки от ½ до 5 минут – в зависимости от количества и свойств сливок – на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания.



### Яичный белок

1–5 белков

- Перерабатывать белки от 2 до 5 минут на ступени «5» 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

- Взбивать ингредиенты (кроме муки и крахмала) в течение прибл. 3–4 минут на ступени «5» с помощью венчика для перемешивания до образования пены.

- Переключить прибор на ступень «1» и добавлять по ложке просеянную муку и крахмал в течение прибл. ½–1 минуты.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

### Сдобное тесто

#### Основной рецепт

2 яйца

125 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

125 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

250 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

60 мл молока

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта



## Песочное тесто

### Основной рецепт

125 г сливочного масла  
(комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки

при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Корж для фруктового пирога

### Основной рецепт

2 яйца

125 г сахара

125 г молотых лесных орехов

50 г панировочных сухарей

- Взбивать яйца и сахар в течение 3–4 минут на ступени «5» до образования пены.
- Переключить прибор на ступень «1», добавить лесные орехи и панировочные сухари и перерабатывать в течение ½ минуты с помощью венчика для перемешивания.

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Хала из дрожжевого теста

### Основной рецепт

250 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

110 мл теплого молока

1 яйцо

1 щепотка соли

40 г сахара

30 г растопленного и охлажденного жира цедра с половины лимона, натертая



- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто на пиццу

### Основной рецепт

250 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

1 ч. л. сахара

1 щепотка соли

3 ст. л. растительного масла

125 мл теплой воды

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

**Максимальное количество:** 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Тесто для хлеба

### Основной рецепт

500 г муки

14 г сахара

14 г маргарина

7 г соли

1 пакетик сухих дрожжей

250 мл воды

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

## Указания по утилизации



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

**ru**

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

### **Гарантийные условия**

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

ar-7

### 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.

### تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 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.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## ar-6

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



## عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



## عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- ذراع الخلط السريع المشغل يتم رفعه حتى يصل إلى السطح العلوي للخليط ثم يتم خفضه في الخليط مرة أخرى ويتم تكرير هذه العملية حتى تكون صلصة المايونيز قد تم إعدادها.
- نصيحة:  
يمكنك خضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلا من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

## 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 وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف) دقيقة.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



## صفيرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة, مبنشور





### عجين البسكويت

#### الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات

(ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4

دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق

النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما

ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في

خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



### عجين الكعكات النصف سائل

#### الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

• باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة

حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4

دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

### انتبه!

من الممكن أن تطراً خدوش على الأسطح الخارجية

للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة

في تنظيف الجهاز.

• يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من

المقبس.

• يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم

يجفف بعد ذلك.

• يمكن وضع كافة أدوات العمل وذراع الخلط السريع في

غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت

الماء الجاري.

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر

تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها

باستخدام قليل من زيت الطعام.

• ولحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو

موضح (بالصورة D)

### نصائح لإزالة الأعطال

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.

### وصفات

#### القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

• باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة

تتراوح بين ½ (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 5 -

وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.

#### زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

• باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض)

البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.

ar-4

! في بعض الطرازات:

**ذراع الخلط السريع**

يستخدم خلط المايونيز و إعداد الصلصة والحساء والمشروبات متعددة المكونات وأغذية الرضع المهروسة ولتقطيع قطع الثلج والفواكه الجففة والخضروات.

**تنبيه هام**

لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى على درجة التشغيل اللحظي ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. لا تقم بفتح أو إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة off/0.

**الصورة G**

- ارفع غطاء فتحة الملحقات الإضافية إلى أعلى حتى يثبت.
- قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.
- ثم عبي المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.
- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.
- وبعد الانتهاء من العمل قم بنزع ذراع الخلط السريع وذلك بالضغط في آن واحد على زرّي فكّ تجهيزه الإحكام.
- ثم اغلق غطاء فتحة الملحقات الإضافية.

**نصيحة هامة:**

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تنثر المكونات خارج الوعاء.

**بعد الانتهاء من العمل/التنظيف****ملاحظة هامة**

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

**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 المخفوق، الحليب المرغى، الكريما، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيا لإعداد العجين الثقيل.

**كلاب العجين**

يستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عججين الخبز سهل التفطيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخضيرعجين المكرونة والخبر. أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

**الصورة B**

- ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه جيدا.
- رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستيك لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض استخدامها (أنظر الصورة رقم B-1).
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير و خلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة off/0 ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفكّ تجهيزه الإحكام.

**انتبه!**

لا يمكن تحريك الزر الدافع لفكّ تجهيزه الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة off/0.

**نصيحة هامة:**

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجيين).  
 ممنوع تماما تشغيل الجهاز أثناء تركيب آلة عمل بالجهاز وملحق عمل إضافي بالفتحة ذات الغطاء في  
 آن واحد.

ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم  
 لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.  
 إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).

### نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

### الصورة A

### الجهاز الرئيسي

1 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

2 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + 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 للحظي (أعلى عدد

للفات المحرك) يجذب لليسار ثم يثبت

3 سلك التوصيل الكهربائي

4 فتحة بغطاء لتركيب التجهيزات الإضافية مثل ذراع

الخلاط السريع.

5 زر فك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات

الغطاء. يجب الضغط على زري فك الإحكام معا.

6 فتحة لتركيب أدوات العمل

أدوات العمل:

7 ذراع تقليب حلزوني

8 كلاب عجيين

9 في بعض الطرازات

10 ذراع الخلط السريع

و عاء الخلط

11 قطعة متنوعة الاستخدام (توجد تعليمات

استخدام خاصة بها)

في حالة عدم تواجد القطاعة متنوعة الاستخدام

أو الخلاط اليدوي بعبوة الجهاز الذي قمت باقتنائه.

فيمكنك طلبهما من أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

### استخدام الجهاز

• يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل

استخدامها لأول مرة.

• قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.



### تنبيه هام

لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات

الإضافية سوى على درجة التشغيل للحظي ولا يمكن

تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. لا تقم بفتح أو

إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط

مفتاح التشغيل على العلامة off/0.



خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك

### دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في

النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا

عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن

الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في

الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير

المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو

تدخل في الأدوات الدائرة.

ar-2

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به 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! لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البينية أو هيكل المحرك. خطر الإصابة بجروح من خلال سكين. يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

#### خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

#### تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

**المحتويات**

ar-1.....	من أجل سلامتكم
ar-3.....	نظرة عامة
ar-3.....	استخدام الجهاز
ar-4.....	بعد الانتهاء من العمل/التنظيف
ar-5.....	نصائح لإزالة الأعطال
ar-5.....	وصفات
ar-7.....	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-7.....	من الأجهزة المستهلكة
ar-7.....	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة SIEMENS .  
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجّدون 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 الناجمة من جراء ذلك.  
هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترة 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 لفترة المعتادة لذلك. جهاز الخلط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو الحفق القشدة.  
عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.  
يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.  
الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.  
انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

**⚠ تنبيهات سلامة عمومية****خطر حدوث صدمة كهربائية**

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.  
يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.  
هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة 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.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine  
Hausgeräte  
Trauskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg  
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:  
www.siemens-home.de  
Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 044  
mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar..

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
mailto:service.uae@bshg.com  
www.siemens-home.com/ae

### AL Republika e Shqipërisë, Albania

AERTECH SH.P.K.  
Rruga Qemal Stafa  
Pallati i ri perball Prokuroris se  
Pergjithshme  
Hyrja C Kati 10  
Tirana  
Tel.: 066 206 47 94  
mailto:g.volina@aertech.al

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 522\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com  
Hotline für Espresso-Geräte  
zum Regionaltarif  
Tel.: 0810 700 400\*  
www.siemens-home.at  
\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
mailto:bshau-as@bshg.com  
www.siemens-home.com.au

### BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Info-Line: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
mailto:delicnanda@hotmail.com

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 142  
Fax: 024 757 292  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
www.siemens-home.be

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com  
www.siemens-home.bg

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
mailto:service@khalaifat.com

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2962  
mailto:mok-kdhl@bshg.com

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
mailto:ch-reparatur@bshg.com  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com  
www.siemens-home.com

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 65 81 28  
mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy

### CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
www.siemens-home.com/cz

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com  
www.siemens-home.dk

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
RAUA 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:teenindus@simson.ee

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 714  
Fax: 976 578 425  
mailto:CAU-Siemens@bshg.com  
www.siemens-home.es

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A  
PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Siemens-Service-FI@  
bshg.com  
www.siemens-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 Saint-Ouen cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 12 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-siemens-conso@  
bshg.com  
www.siemens-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit:  
www.siemens-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0344 892 8999\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please  
check with your telephone service provider  
for exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

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

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:siemens.hk.service@  
bshg.com  
www.siemens-home.com.hk

11/14

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu  
www.siemens-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520  
www.siemens-home.com/ie  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Uluel 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.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Tel.: 022 6751 8080  
www.siemens-home.com/in

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 018346  
mailto:info@  
siemens-elettrodomestici.it  
www.siemens-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehaco s.a.r.l  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1765  
mailto:info@balticcontinent.lt  
www.balticcontinent.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:  
lux-service.electromanager@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. „Rialto-Studio”  
ул. Шусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80

**MK Macedonia, Македонија**  
**GORENEC**  
 Jane Sandanski 69 lok. 3  
 1000 Skopje  
 Tel.: 022 454 600  
 Mobil: 070 697 463  
 mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**  
 Aplan Limited  
 The Atrium  
 Mriehel by Pass  
 BKR3000 Birkirkara  
 Tel.: 025 495 122  
 Fax: 021 480 598  
 mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederland, Netherlands**  
 BSH Huishoudapparaten B.V.  
 Taurusavenue 36  
 2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:  
 Tel.: 088 424 4020  
 Fax: 088 424 4845  
 mailto:siemens-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:  
 Tel.: 088 424 4020  
 Fax: 088 424 4801  
 mailto:siemens-onderdelen@bshg.com  
 www.siemens-home.nl

**NO Norge, Norway**  
 BSH Husholdningsapparater A/S  
 Grensesvingen 9  
 0661 Oslo  
 Tel.: 22 66 06 46  
 Fax: 22 66 05 55  
 mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com  
 www.siemens-home.no

**NZ New Zealand**  
 BSH Home Appliances Ltd.  
 Unit F 2, 4 Orbit Drive  
 Mairangi Bay  
 Auckland 0632  
 Tel.: 09 477 0492  
 Fax: 09 477 2647  
 mailto:bshnz-cs@bshg.com

**PL Polska, Poland**  
 BSH Sprzęt Gospodarstwa  
 Domowego sp. z o.o.  
 Al. Jerozolimskie 183  
 02-222 Warszawa  
 Centrala Serwisu:  
 Tel.: 801 191 534  
 Fax: 022 572 7709  
 mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
 www.siemens-home.pl

**PT Portugal**  
 BSHP Electrodomésticos, Lda.  
 Rua Alto do Montijo, nº 15  
 2790-012 Carnaxide  
 Tel.: 21 4250 720  
 Fax: 214 250 701  
 mailto:  
 siemens.electrodomesticos.pt@bshg.com  
 www.siemens-home.com/pt

**RO România, Romania**  
 BSH Electrocasnice srl.  
 Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
 nr. 19-21, sect.1  
 13682 Bucuresti  
 Tel.: 021 203 9748  
 Fax: 021 203 9733  
 mailto:service.romania@bshg.com  
 www.siemens-home.com/ro

**RU Russia, Россия**  
 ООО "БСХ Бытовая техника"  
 Сервис от производителя  
 Малая Калужская 19/1  
 119071 Москва  
 тел.: 495 737 2962  
 mailto:mok-kdhl@bshg.com  
 www.siemens-home.com

**SE Sverige, Sweden**  
 BSH Home Appliances AB  
 Landsvägen 32  
 169 29 Solna  
 Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
 mailto:Siemens-Service-SE@bshg.com  
 www.siemens-home.se

**SG Singapore, 新加坡**  
 BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
 TECHPLACE I and  
 Mo Kio Avenue 10  
 Block 4012 #01-01  
 569628 Singapore  
 Tel.: 6751 5000  
 Fax: 6751 5005  
 mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**  
 BSH Hišni aparati d.o.o.  
 Litostrjska 48  
 1000 Ljubljana  
 Tel.: 01 583 07 00  
 Fax: 01 583 08 89  
 mailto:informacije.servis@bshg.com  
 www.siemens-home.si

**SK Slovensko, Slovakia**  
 BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
 Organizačná zložka Bratislava  
 Galvaniho 17/C  
 821 04 Bratislava  
 Tel.: 02 4445 2041  
 mailto:opravy@bshg.com  
 www.siemens-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**  
 BSH Ev Aletleri Sanayi  
 ve Ticaret A.Ş.  
 Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
 Balkan Caddesi No: 51  
 34771 Ümraniye, İstanbul  
 Tel.: 0 216 444 6688\*  
 Fax: 0 216 528 9188  
 mailto:careline.turkey@bshg.com  
 www.siemens-home.com/tr  
 \*Çağrı merkezini sabit hatlardan  
 aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme,  
 Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle  
 göre değişiklik göstermektedir

**UA Ukraine, Україна**  
 ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
 тел.: 044 4902095  
 mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
 www.siemens-home.com.ua

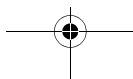
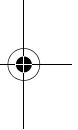
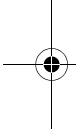
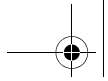
**US United States of America**  
 BSH Home Appliances Corporation  
 1901 Main Street, Suite 600  
 Irvine, CA, 92614  
 Tel.: 866 447 4363 toll-free  
 Fax: 949 437 7000  
 mailto:siemens-usa-questions@bshg.com  
 www.siemens-home.com

**XK Kosovo**  
 NTP GAMA  
 Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
 7000 Ferizaj  
 Tel.: 0290 321 434  
 mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**  
 BSH Kućni aparati d.o.o.  
 Milutina Milanovića 11<sup>a</sup>  
 11070 Novi Beograd  
 Tel.: 011 205 23 97  
 Fax: 011 205 23 89  
 mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
 www.siemens-home.rs

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





## Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**

08/14



9000957581/12.2014

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, el, tr, kk, ru, ar

## Siemens Info Line

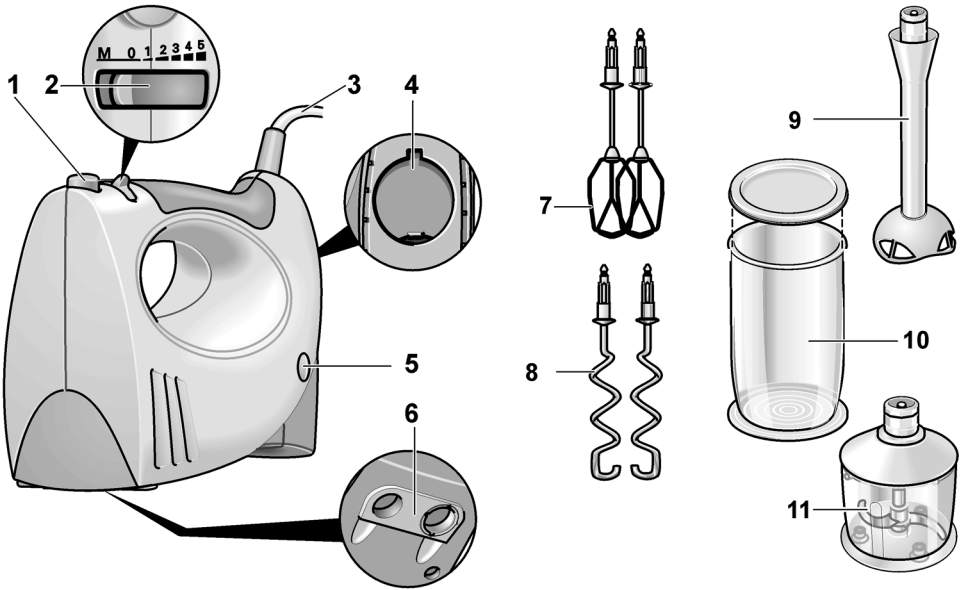
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

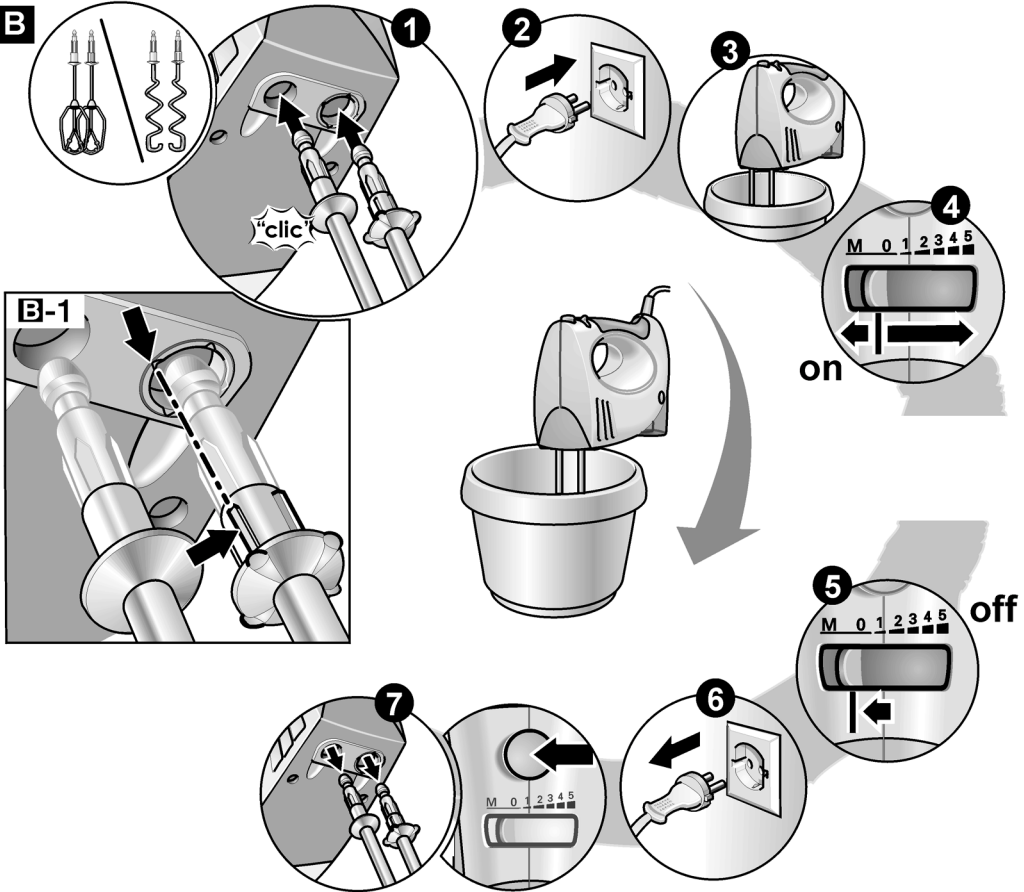
**Tel.: 0911 70 440 044** oder unter  
**siemens-info-line@bshg.com**

Nur für Deutschland gültig!

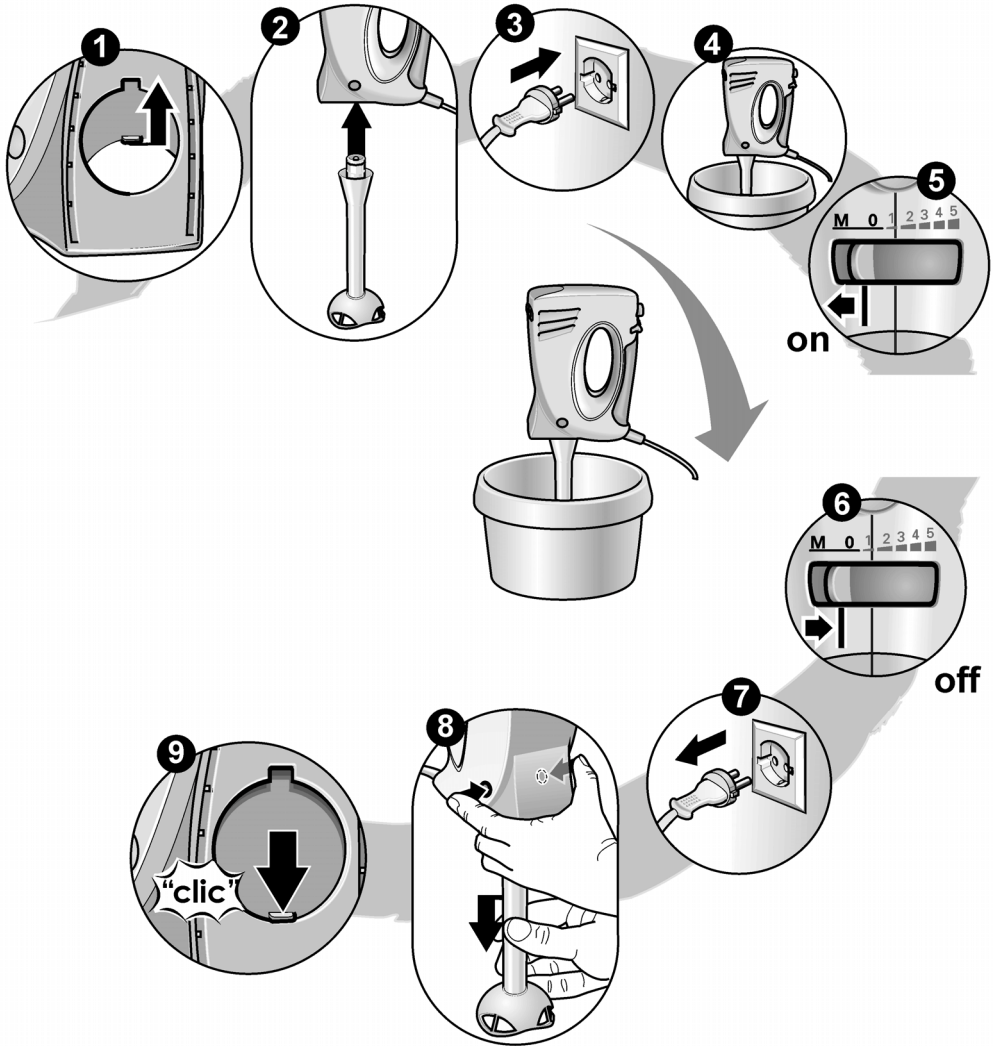
**A**



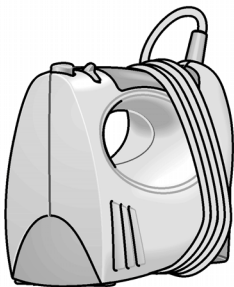
**B**



**C**



**D**



**E**

