

SIEMENS

Use and Care Manual
For Household Use Only

Notice d'utilisation et d'entretien
Usage domestique uniquement

Manual de instrucciones y cuidado
Sólo para uso doméstico

en

fr

es



MB 11000 UC
Blender



Use and Care Manual 3

READ THIS MANUAL thoroughly for important safety and operating instructions before using this appliance.

Notice d'utilisation et d'entretien 16

Avant tout utilisation, **LISEZ ATTENTIVEMENT** ce manuel, vous y trouverez des consignes importantes portant sur la sécurité et le fonctionnement de votre appareil.

Manual de instrucciones y cuidado 31

LEA ESTAS INSTRUCCIONES cuidadosamente por las instrucciones importantes de seguridad y funcionamiento antes de utilizar el electrodoméstico.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the power base/motor block in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when used by or near children.
- Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to an authorized service center for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
- The use of attachments, including canning jars not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of the jar while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To avoid injury, never place the blade unit on the power base/motor block without the jar properly in place.
- Always operate blender with lid in place.
- When blending hot liquids, keep the vent holes around the measuring cap open to allow steam to escape.
- Allow hot liquids to cool down to a lukewarm temperature before pouring into the jug.

Note: This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fill fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

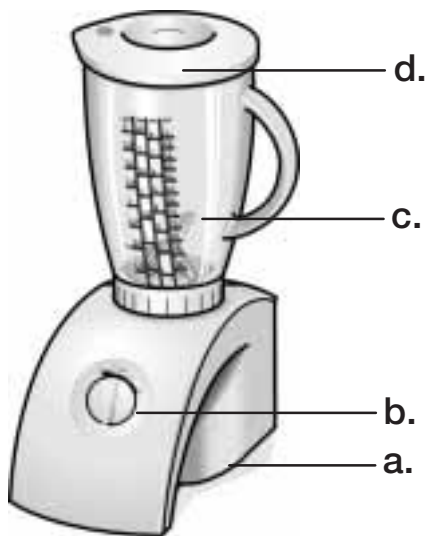
TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
Your new blender	5
Operating the appliance	6
Quantities	6
Operating	6
Cleaning and servicing	9
Troubleshooting	12
Recipes	13
Mayonnaise	13
Hot chocolate	13
Banana milk shake	13
Fruit sundae	14
Citrus cocktail	14
Salsa	14
Fruit Smoothie	14
SIEMENS Small Appliance Warranty	15

Your new blender

Congratulations on having selected a Siemens blender; blender that we feel is the best available.

The Siemens blenders are available with a glass blender jug and powered by 600 Watt motor:



The MB 11000 UC with

- a. motor block
- b. step switch
- c. glass blender jug
- d. lid with funnel

Operating the appliance


This appliance is designed for domestic use only.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Please keep the operating instructions.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Quantities

	MB 11000 UC
Solid food	3 ½ oz/100 g
Liquids	max. 3 pints/1.75 liters
 Hot or frothing liquids	max. 1 ½ pints/0.75 liters
To process ice or frozen food, set the rotary switch to position “M”.	

Operating



- Clean the appliance and accessories before using for the first time.
- Attach the blender jug (1.) and tighten in a clockwise direction (2.).
- Add ingredients.
- Attach the lid and press down until it locks into position.



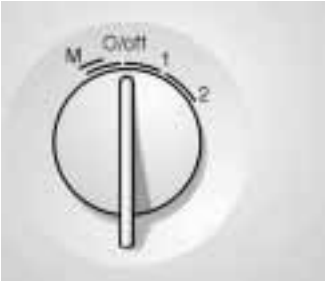
WARNING



Always hold the edge of the lid while operating the blender.



1. Pull the cord out of the housing and insert the plug into outlet.



2. Switch on the appliance:

MB 11000 UC:

Move the rotary switch to the desired setting.

M Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration

O/off Stop

1 Low speed setting

2 Maximum speed setting

3. Always hold the edge of the lid while operating the blender.



CAUTION



Do not grip the feed tube.

Adding more ingredients



1. Set the rotary switch to “**O/off**”.
2. Remove the lid and add more ingredients.
or
3. Pour in more liquid through the funnel in the lid.



Add solid ingredients through the filler tube in the lid.

After blending

4. Move the rotary switch to the desired position.

1. Set the rotary switch to “**O/off**”.
2. Remove the blender jug by rotating it in counter-clockwise direction.
Take the lid off the blender jug.

Tip: It is recommended that the blender jug be cleaned immediately after use, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing



CAUTION



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

Note: Do not use abrasive cleaning agents as these will damage the surfaces.

1. Pull out the plug.
2. Remove the mixer from the motor block.
3. Wipe the motor block with a damp cloth and wipe dry.
4. Disassemble the blender:
Detach the blender support from the blender jug by rotating it in a counter-clockwise direction. Follow the wording on the underside of the blender support.



5. Disassemble the blender support:
Carefully take the blade compartment out of the blender support.

If the blender support is difficult to remove, proceed as follows:

- Always pull out the plug.
- Empty the blender jug.

How to dismantle and attach the glass blender jug more easily



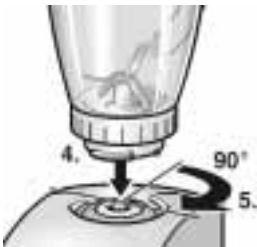




- ❑ Attach the blender jug with the handle at the rear, hold it down and rotate all the way in an counter-clockwise direction until the blender support is loose.



- ❑ Remove the blender jug and the blender support together and only then dismantle them.

- ❑ After cleaning the blender jug, re-assemble in reverse sequence.



	CAUTION	
<p>When attaching the blender jug to the motor block, please note: Attach the blender jug and tighten in a clockwise direction until the handle is at right angles to the motor block.</p>		

- Carefully remove the sealing ring from the blade compartment.



WARNING



Blades are very sharp.

- Disassemble the cover:
Take the funnel out of the filler tube in the lid and remove the lower part of the lid.



WARNING



Never expose the glass blender jug to severe temperature fluctuations as the glass could shatter.

- Clean the blender jug, individual parts of the lid as well as the blender support (not the motor block) in the dishwasher or with normal household detergent.
- Clean the blade compartment and sealing ring with a brush under running water only. Detergent will impair the bearing lubrication.
- Re-assemble in reverse sequence.

Troubleshooting



WARNING



Risk of electric shock!

Before rectifying a fault, pull out the plug.

Fault	Remedial action
Blender does not start	Correctly attach the blender and rotate fully into position. Blade is blocked. Switch off the appliance, empty out the contents and refill. Switch on the appliance again.
The blender switches off during operation	Rotate the blender fully into position.



CAUTION



If any other faults occur, contact Customer service.

Recipes

The blender is suitable for

- blending and frothing liquids,
- cutting and chopping raw fruit, vegetables, nuts and chocolate,
- pureeing soups, cooked fruit and vegetables,
- preparing mayonnaise and sauces.

Mayonnaise

1 egg
1 heaped tsp. mustard
1 tbs. vinegar or lemon juice
1 pinch of salt
1 pinch of sugar
1 cup oil

Ingredients must be at the same temperature.

1. Switch on the blender at low speed.
2. Process the ingredients (except the oil) at low speed for 10 seconds.
3. Keep the blender at low speed, slowly pour the oil through the funnel and blend for approx. 1 minute.

Maximum quantity:

Double the quantity of the basic recipe.

Hot chocolate

2–3 oz cooking chocolate
2 cups hot milk
Whipped cream and grated chocolate as required

1. Cut the cooking chocolate into pieces (approx. ½ inch) and chop up completely in the blender at maximum speed.
2. Switch off the blender and add the milk.
3. Blend for 1 minute at maximum speed.
4. Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

Banana milk shake

2–3 bananas
2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream
Few drops of vanilla flavoring
2 cups milk

1. Blend bananas for 10 to 15 seconds first.
2. Add milk and ice cream and blend all ingredients at maximum speed for approx. 1 minute.

Fruit sundae

- 8 oz fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)
1¾ oz–3½ oz sugar
2 cups cold water, Ice as required
1. Peel fruit and cut into pieces
 2. Blend all the ingredients at maximum speed for approx. 1 minute.
 3. Serve with the ice cream

Citrus cocktail

- 2–3 oranges
1–2 lemons
½–1 tbs. sugar or honey
1 cup apple juice,
1 cup mineral water
Ice cube as required
1. Peel the oranges and apples, cut into pieces
 2. Blend the ingredients (except the apple juice and mineral water) at maximum speed for approx. 1 minute.
 3. Add the apple juice and mineral water
 4. Blend briefly until the drink is frothy.
 5. Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes

Salsa

- 2–4 dried red chili pods (Chile De Arbol)
2 large garlic cloves
½ bunch fresh cilantro
8 oz can tomato sauce
1 tsp dried oregano
1 tsp ground cumin
½ tsp salt
- Puree water, garlic and chili peppers for 30 seconds. Add all other ingredients and blend until cilantro is finely chopped. Add additional tomato sauce or water if salsa is too hot.

Fruit Smoothie

- 2 cups fruit juice
(banana/strawberry/pineapple or tropical mix)
2 cups frozen fruit
(strawberries, melon, peaches, berries or mix)
½ can frozen juice concentrate
(berry mix or tropical mix)
1 cup peach yogurt (or any flavor)
1 banana
1–2 cups ice
- Blend all ingredients until smooth.

SIEMENS Small Appliance Warranty

BSH Home Appliances (“SIEMENS”) warrants all new small appliances to be free from original defects in design, materials and workmanship for one (1) year after the sale to the original owner.

Within the stated warranty period, SIEMENS will repair or replace, at its sole option, any small appliance or parts thereof which prove defective under the conditions of normal use and service at no charge to you. It is the owner’s responsibility to return the appliance for repair. Repaired and replacement small appliances and parts shall be the same or as close in appearance as possible to the original for the purposes of this warranty.

Should you require service of your SIEMENS small appliance, please contact customer service at 1-866-44SIEMENS (1-866-447-4363). Repair of SIEMENS appliances should only be performed by qualified technicians. This warranty is limited to the original consumer purchase and is not transferable. Specifically excluded from this warranty are failures caused by accident, misuse, neglect, abuse, including tampering, use of frequency or voltage other than marked on the product, and use for commercial purposes.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies, whether for negligence or otherwise. SIEMENS will not be liable for any consequential or incidental damages, losses or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESSED WARRANTIES. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESSED WARRANTY IS EFFECTIVE. SIEMENS DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of SIEMENS. Some states do not allow limitations on how long implied warranties last or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

PRENEZ CONNAISSANCE DES PRÉSENTES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES RÉSERVÉ A UN USAGE DOMESTIQUE

Lors de l'utilisation d'un appareil ménager, il faut toujours observer des mesures de sécurité élémentaires, telles que celles énumérées ci-après :

- LISEZ LES INSTRUCTIONS DANS LEUR INTÉGRALITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le bloc-moteur dans de l'eau ou autres liquides.
- L'utilisation d'un quelconque appareil par des enfants ou en leur compagnie requiert une étroite surveillance.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas, avant de monter ou de démonter ses accessoires, et avant de le nettoyer.
- Évitez de toucher les pièces mobiles.
- N'utilisez pas un appareil ménager si son cordon ou sa fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé d'une quelconque manière. Retournez l'appareil à un centre d'entretien agréé qui le contrôlera, le réglera, ou effectuera des réparations électriques ou mécaniques.
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil, y compris des bocaux à conserve, vous risquez de mettre le feu, de vous électrocuter, ou de vous blesser.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser des bords de la table ou du comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces très chaudes.
- Pendant l'utilisation du mixeur, n'introduisez pas les mains ou des ustensiles dans le bol pour éviter des blessures corporelles graves et / ou des dommages au mixeur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mixeur est à l'arrêt.

- Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- Pour éviter de vous blesser, ne placez jamais l'insert à lames sur le bloc-moteur sans que le bol soit bien en place.
- Servez-vous toujours du mixeur muni de son couvercle.
- Lorsque vous mixez des liquides très chauds, ne fermez pas les trous d'aération situés autour du couvercle-mesureur afin que la vapeur puisse s'échapper.
- Avant de verser des liquides très chauds dans la verseuse, laissez-les refroidir jusqu'à ce qu'ils soient tièdes.

Remarque : Le présent appareil comporte une fiche mâle à détrompeur (une broche est plus large que l'autre). Équipée de cette fonction de sécurité, cette fiche mâle ne se branchera que d'une seule manière dans une prise de courant à détrompeur. Si la fiche mâle ne rentre pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez surtout pas la fiche.

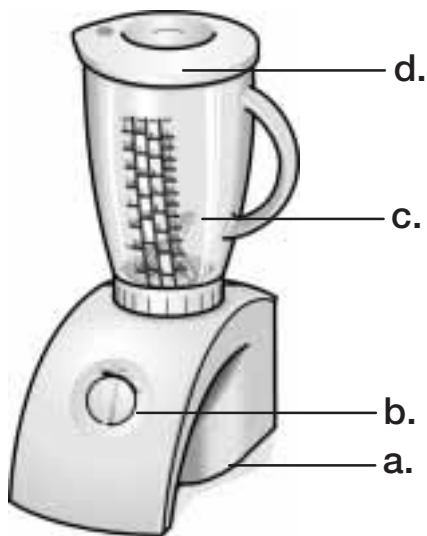
TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ...	16
Votre nouveau mixeur	19
Utilisation de l'appareil	20
Quantités	20
Utilisation	20
Nettoyage et entretien	23
Dépannage	26
Recettes	27
Mayonnaise	27
Chocolat chaud	27
Milk-shake à la banane	28
Cocktail de fruits	28
Cocktail d'agrumes	28
Salsa	29
Crème de fruit	29
Garantie SIEMENS applicable aux petits appareils	30

Votre nouveau mixeur

Vous venez d'opter pour un mixeur Siemens et nous vous en félicitons car il s'agit de l'un des meilleurs disponibles sur le marché.

Les mixeurs Siemens sont équipés d'une verseuse en verre et d'un moteur de 600 watts.



Le MB 11000 UC comprend :

- a. un bloc-moteur
- b. un interrupteur à positions
- c. Verseuse en verre
- d. un couvercle avec entonnoir

Utilisation de l'appareil

Cet appareil est réservé à un usage domestique.

Mixez avec l'appareil des quantités d'aliments normales pour un usage domestique. Veuillez conserver le mode d'emploi.

Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, joignez-y toujours le mode d'emploi.

L'appareil est conçu pour préparer les quantités suivantes :

Quantités

	MB 11000 UC
Aliments solides	3½ onces/100 g
Liquides	3 pints max./1.75 litres
⚠ Liquides très chauds ou moussants	1½ pints max./0.75 litre
Pour préparer de la glace ou des aliments surgelés, réglez l'interrupteur rotatif sur la position «M».	

Utilisation



- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires.
- Mettez la verseuse en place (1.), puis faites-la tourner à fond en position, en sens horaire (2.).
- Ajoutez les ingrédients.
- Mettez le couvercle en place, puis appuyez jusqu'à ce qu'il se verrouille.



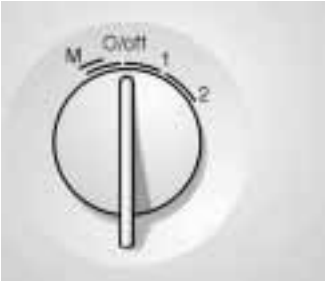
AVERTISSEMENT



Lorsque vous utilisez le mixeur, maintenez toujours le couvercle par ses bords.



1. Extrayez le cordon d'alimentation du boîtier, puis branchez la fiche mâle dans une prise de courant.



2. Allumez l'appareil :

MB 11000 UC:

Amenez le bouton rotatif sur la position désirée.

M Position Pulse pour obtenir une vitesse maximale ; maintenez l'interrupteur pendant la durée de mixage requise.

O/off Arrêt

1 Réglage de la vitesse basse

2 Réglage de la vitesse maximale

3. Lorsque vous utilisez le mixeur, maintenez toujours le couvercle par ses bords.



MISE EN GARDE



Ne tenez pas l'orifice de remplissage.

Ajouts d'ingrédients supplémentaires



Après le mixage

1. Amenez l'interrupteur rotatif sur «**O/off**».
2. Enlevez le couvercle et ajoutez des ingrédients supplémentaires
ou bien
3. Versez davantage de liquide par l'entonnoir du couvercle.

Ajoutez les ingrédients solides par l'orifice de remplissage du couvercle.

4. Amenez l'interrupteur rotatif sur la position désirée.

1. Amenez l'interrupteur rotatif sur «**O/off**».
2. Retirez la verseuse en la faisant tourner dans le sens anti-horaire.
Enlevez le couvercle de la verseuse.

Conseil : Nous vous recommandons de nettoyer la verseuse immédiatement après l'emploi ; voir la section intitulée «Nettoyage et entretien».

Nettoyage et entretien



MISE EN GARDE



Ne plongez jamais le bloc-moteur et les lames dans l'eau ; ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.

Remarque : N'utilisez pas de détergents abrasifs car ils endommageraient les surfaces.

1. Débranchez l'appareil.
2. Séparez le mixeur de son bloc-moteur.
3. Essuyez le bloc-moteur avec une serviette humide, puis séchez-le avec une serviette sèche.
4. Démontez le mixeur :
Séparez le support du mixeur de sa verseuse en faisant tourner cette dernière dans le sens anti-horaire.
Suivez les indications textuelles figurant sous le support du mixeur.
5. Démontez le support du mixeur :
Extrayez avec précaution l'insert à lames du support du mixeur.



Conseil pour vous faciliter le démontage et la mise en place du mixeur en verre



Si le support du mixeur s'avère difficile à enlever, procédez comme suit :

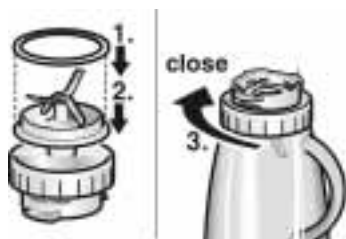
- Débranchez l'appareil.
- Videz la verseuse.



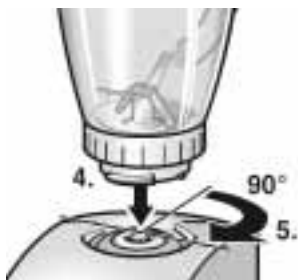
- ❑ Posez la verseuse, avec sa poignée en arrière, puis tournez le en sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le support de mixeur se détache.



- ❑ Retirez ensemble la verseuse et le support, et ensuite seulement, détachez-les l'un de l'autre.



- ❑ Après le nettoyage, remontez-les dans l'ordre chronologique inverse.



MISE EN GARDE



Lorsque vous fixez la verseuse contre le bloc-moteur, souvenez-vous de ceci : posez la verseuse et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se trouve en position transversale par rapport au bloc-moteur.

6. Retirez avec précaution la bague d'étanchéité montée sur l'insert à lames.



AVERTISSEMENT



Les lames sont très coupantes.



7. Démontez le couvercle :
Extrayez l'entonnoir de l'orifice de remplissage du couvercle, puis retirez la section inférieure du couvercle.



AVERTISSEMENT



N'exposez jamais le récipient en verre à de fortes variations de température car il risquerait sinon d'éclater.

8. Nettoyez la verseuse, les pièces constitutives du couvercle, ainsi que le support du mixeur (pas le bloc moteur) dans le lave-vaisselle ou avec un détergent ménager normal.
9. A l'aide d'une brosse et uniquement sous l'eau courante, nettoyez l'insert à lames et la bague d'étanchéité. Un détergent abîmerait la lubrification du palier.
10. Procédez au remontage dans l'ordre inverse.

Dépannage



AVERTISSEMENT



Risques d'électrocution

Avant de remédier à un dérangement, débranchez l'appareil.

Dérangement	Remède
Le mixeur ne démarre pas.	Placer correctement le mixeur et le tourner à fond en position. La lame est bloquée. Éteindre l'appareil, le vider, puis le remplir à nouveau. Réenclencher l'appareil.
Pendant l'utilisation, le mixeur s'arrête.	Tourner le mixeur à fond en position.



MISE EN GARDE



En présence de tout autre dérangement, adressez-vous au Service client.

Recettes

Le mixeur convient aux opérations suivantes :

- Mixer et faire mousser des liquides.
- Couper et hacher des fruits et légumes crus, des noix et du chocolat.
- Préparer de la soupe, réduire en purée des fruits et légumes cuits.
- Faire de la mayonnaise et des sauces.

Mayonnaise

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe bombée de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1 tasse d'huile

Les ingrédients doivent être à la même température.

1. Enclenchez le mixeur à basse vitesse.
2. Traitez les ingrédients (sauf l'huile) à basse vitesse pendant 10 secondes.
3. Maintenez le mixeur à basse vitesse, versez lentement l'huile par l'entonnoir puis laissez le mixeur mélanger pendant environ 1 minute.

Quantité maximale :

Doublez la quantité de la recette de base.

Chocolat chaud

- 2 à 3 fl. onces de chocolat à pâtisserie
- 2 tasses de lait très chaud
- Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût.

1. Coupez le chocolat à pâtisserie en morceaux (½ pouce env.), puis broyez-le complètement dans le mixeur réglé sur la vitesse maximale.
2. Eteignez le mixeur et ajoutez le lait.
3. Mixez pendant une minute à la vitesse maximale.
4. Versez le chocolat chaud dans des verres, puis servez avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

Milk-shake à la banane

2 ou 3 bananes
2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille
ou au citron
Quelques gouttes d'arôme de vanille
2 tasses de lait

1. Passez les bananes une première fois au mixeur (faites-le marcher 10–15 secondes).
2. Ajoutez le lait et la crème glacée puis mélangez tous les ingrédients à la vitesse maximale pendant env. 1 minute.

Cocktail de fruits

8 onces de fruits (par ex. des fraises, bananes,
oranges, pommes)
1 $\frac{3}{4}$ à 3 $\frac{1}{2}$ onces de sucre
2 tasses d'eau froide
Glace selon le goût

1. Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
2. En utilisant la vitesse maximale, mixez tous les ingrédients pendant une minute environ.
3. Servez avec la glace.

Cocktail d'agrumes

2 ou 3 oranges
1 ou 2 citrons
 $\frac{1}{2}$ à 1 cuillère à soupe de sucre ou de miel
1 tasse de jus de pomme
1 tasse d'eau minérale
Des glaçons selon le goût

1. Pelez les oranges et les pommes ; coupez les en morceaux.
2. En utilisant la vitesse maximale, mixez les ingrédients (sauf le jus de pomme et l'eau minérale) pendant une minute environ.
3. Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
4. Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
5. Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.

Salsa

2 à 4 piments rouges séchés (piments Arabol)

2 grosses gousses d'ail

½ bouquet de coriandre frais

1 boîte de sauce tomate (8 onces)

1 cuillère à café d'origan sec

1 cuillère à café de cumin moulu

½ cuillère à café de sel

Réduisez en purée l'eau, l'ail, et les piments pendant 30 secondes. Ajoutez les ingrédients restants et mixez jusqu'à ce que le coriandre soit finement haché.

Si la salsa est trop forte, ajoutez de la sauce tomate ou de l'eau.

Crème de fruit

2 tasses de jus de fruit

(bananes, fraises, ananas ou mélange tropical)

2 tasses de fruits surgelés

(fraises, melon, pêches, baies, ou fruits mélangés)

½ boîte de concentré de jus de fruit surgelés

(baies mélangées ou mélange tropical)

1 tasse de yaourt à la pêche (ou autre parfum)

1 banane

1 à 2 tasses de glace

Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Garantie SIEMENS applicable aux petits appareils

BSH Home Appliances (ci-après abrégé «SIEMENS») garantit, pendant une période d'un (1) an consécutive à la vente au propriétaire d'origine, que tous les petits appareils neufs d'origine sont exempts de vices de conception, de matière et de fabrication.

Au cours de la période de garantie susmentionnée, SIEMENS réparera ou remplacera gratuitement, selon le libre choix de SIEMENS, tout petit appareil ou parties/pièces de celui-ci qui se seront avérées défectueuses dans des conditions normales d'usage et de fonctionnement. Il incombe au propriétaire de l'appareil l'envoyer en réparation. Les petits appareils réparés ou remplacés et leurs pièces seront identiques ou d'une ressemblance proche aux petits appareils et pièces d'origine couverts par cette garantie.

Si votre petit appareil SIEMENS doit être examiné par le service après-vente, veuillez contacter notre service-clients au 1-866-44 SIEMENS (1-866-447-4363). Les réparations des appareils SIEMENS ne pourront être confiées qu'à des techniciens qualifiés.

Cette garantie est limitée à l'achat par le client d'origine et n'est pas transférable. La présente garantie exclut expressément tous les dérangements causés par un accident, un emploi non conforme, la négligence, des manipulations inexpertes, par l'emploi sous un voltage et une fréquence autres que ceux indiqués sur le produit, et par l'emploi à des fins professionnelles.

Dans les limites stipulées par la loi, la présente garantie ne couvre pas les réparations effectuées par vous-même, par négligence ou pour motifs divers. SIEMENS ne pourra pas être tenu responsable de tous dommages, pertes ou coûts consécutifs ou accessoires. LA PRESENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES EXPLICITES. TOUTE GARANTIE LEGALE IMPLICITE, DE COMMERCIALISABILITE ET D'ADEQUATION A UN BUT PRECIS OU D'APTITUDE DIVERSE NE DEPASSERA PAS EN DUREE CELLE DE LA GARANTIE PRESENTEMENT CONSENTIE. SIEMENS DECLINE TOUTE RESPONSABILITE DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET CONSECUTIFS.

Toute altération, modification ou amendement à la présente garantie demeurera sans effet sauf si un responsable SIEMENS l'a confirmé(e) par écrit. Certains Etats ne permettent pas de limiter la durée des garanties implicites ni d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou consécutifs, raison pour laquelle les limitations et exclusions ne s'appliquent peut-être pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez détenir des droits variant d'un Etat à l'autre.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Al emplear electrodomésticos deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes precauciones:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ELECTRODOMESTICO.
- No sumerja ni ponga la unidad/el bloque motriz en el agua u otros líquidos a fin de evitar el riesgo de descargas eléctricas.
- Se necesita una mayor atención si se usa el equipo estando cerca de los niños.
- Desenchufarlo mientras no está en uso, cuando se colocan o se quitan partes y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No haga funcionar el electrodoméstico si se lo ha dejado caer o está roto, si el cable o el enchufe están averiados o si ha habido problemas en el funcionamiento. Lleve el electrodoméstico al servicio autorizado más cercano si requiere examinarlo, repararlo o ajustarlo eléctrica o mecánicamente.
- El uso de accesorios incluyendo jarras no recomendadas o provistos por el fabricante del electrodoméstico puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones y se lo prohíbe explícitamente.
- No lo utilice a la intemperie.
- No deje el cable colgando de la mesa o superficie de trabajo, ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
- Mantenga manos y utensilios fuera de la jarra mientras está funcionando la mezcladora para prevenir lesiones y/o daños graves en la mezcladora. Puede utilizarse una espátula de goma, asegurándose que la mezcladora no esté en marcha.

- Las cuchillas son muy filosas. Trátelas con precaución.
- Para evitar lesiones, nunca debe colocar la unidad de cuchillas sobre el bloque motriz, sin que la jarra esté correctamente colocada.
- Haga funcionar la mezcladora siempre con la tapa colocada.
- Cuando mezcle líquidos calientes, mantenga los orificios de ventilación que circundan el vaso medidor abiertos para que pueda escapar el vapor.
- Permita que los líquidos se enfríen hasta una temperatura templada antes de colocarlos en la jarra.

Nota: El electrodoméstico posee un enchufe polarizado (uno de los contactos es más ancho que el otro). Como dispositivo de seguridad, este enchufe cabe en el tomacorriente polarizado en una sola posición. Si el enchufe no penetra completamente dentro del tomacorriente, debe dárselo vuelta. Si aún no cabe, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de modo alguno.

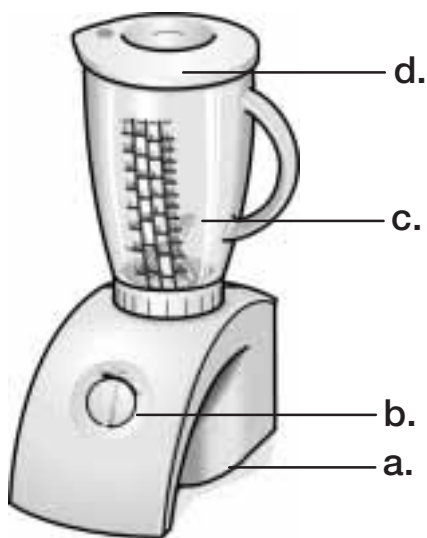
ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	31
Su nueva mezcladora	34
Funcionamiento del electrodoméstico	35
Cantidades	35
Funcionamiento	35
Limpieza y cuidado	38
Localización de fallos	41
Recetas	42
Mayonesa	42
Chocolate caliente	42
Licuado de banana	43
Helado de frutas	43
Coctail de cítricos	43
Salsa	44
Licuado de frutas	44
Declaración de Garantía para Electrodomésticos ligeros SIEMENS	45

Su nueva mezcladora

Lo felicitamos por haber elegido la licuadora Siemens, la cual entendemos, es la mejor que se puede conseguir.

Las licuadoras Siemens, vienen equipadas con una jarra mezcladora de vidrio y se accionan a través de un motor de 600 Vatios.



El **MB 11000 UC** con:

- a. bloque motriz
- b. conmutador a pasos
- c. jarra mezcladora de vidrio
- d. tapa con embudo de carga

Funcionamiento del electrodoméstico


Este electrodoméstico fue diseñado exclusivamente para el uso doméstico.

Utilícese el electrodoméstico para procesar cantidades de alimentos comunes en el uso doméstico. Rogamos guarde estas instrucciones de funcionamiento.

Si entrega el electrodoméstico a terceras personas, rogamos entregue estas instrucciones de funcionamiento con el mismo.

El electrodoméstico es adecuado para preparar las siguientes cantidades.

Cantidades

	MB 11000 UC
Alimentos sólidos	3 ½ onzas o 100 gr
Líquidos	Máx. 3 pintas o 1,75 litros
 Líquidos calientes o congelados	Máx. 1 pinta ½ o 0,75 litros
Para procesar hielo o alimentos congelados, coloque el conmutador en «M»	

Funcionamiento



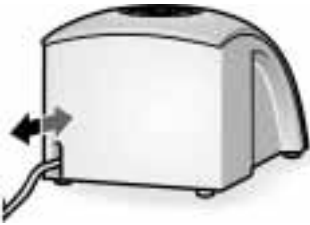
- Limpie el electrodoméstico y sus accesorios, antes de usarlos por primera vez.
- Coloque la jarra mezcladora (1) y gírela completamente hasta su posición en sentido horario (2).
- Agregue los ingredientes.
- Coloque la tapa y presiónela hacia abajo, hasta que se traben en su posición correcta.



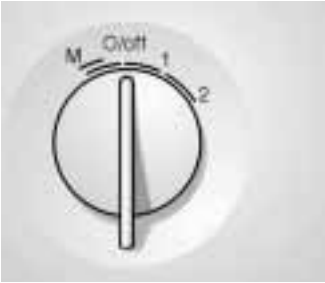
ADVERTENCIA



Sostenga siempre el borde de la tapa mientras la mezcladora esté funcionando.



1. Tire del cable para extraerlo de su compartimento y conéctelo el enchufe en el tomacorriente.



2. Ponga en marcha el electrodoméstico:

MB 11000 UC:

Coloque el conmutador giratorio en el punto deseado.

M Pulsador a máxima velocidad.
Sostenga el conmutador en esta posición para determinar la duración del mezclado.

O/off Paro

1 Punto de marcha lenta

2 Punto de máxima velocidad

3. Sostenga siempre el borde de la tapa mientras la mezcladora está en marcha.



CAUIDADO



No sostenga el embudo de carga.

Agregado de ingredientes adicionales



1. Coloque el conmutador giratorio en «**O/off**»
2. Quite la tapa y agregue más ingredientes.
ó
3. vierta más líquido a través del embudo de carga.

Agregue ingredientes sólidos a través del tubo de carga en la tapa.

4. Coloque el conmutador giratorio en el punto deseado.

Después del mezclado

1. Coloque el conmutador giratorio en «**O/off**»
2. Quite la jarra mezcladora girando en sentido antihorario.
Quite la tapa de la jarra mezcladora.

Consejo: Se recomienda limpiar la jarra mezcladora en cuanto se termine de usarla. Consultar «Limpieza y cuidado»

Limpieza y cuidado



CUIDADO



Nunca sumerja el bloque motriz y las cuchillas en el agua ni las limpie en la máquina lavaplatos.

Nota: No utilice agentes de limpieza abrasivos ya que esto va a dañar las superficies.

1. Desconecte el enchufe.
2. Quite la mezcladora del bloque motriz.
3. Friegue el bloque motriz con un paño suave y seco.
4. Desarme la mezcladora:
desacople el soporte de la mezcladora de la mezcladora girando en sentido antihorario. Siga las instrucciones sobre la parte inferior del soporte de la mezcladora.
5. Desarme el soporte de la mezcladora:
Quite cuidadosamente la pieza con las cuchillas del soporte de la mezcladora.



Sugerencias para el desarmado y armado más fácil la jarra mezcladora de vidrio



Si el soporte del mezclador presenta problemas para quitarlo, siga los pasos siguientes:

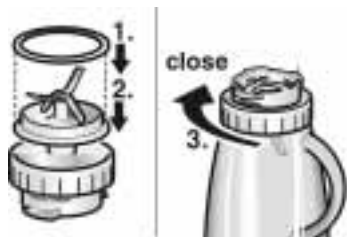
- Desconecte el enchufe.
- Vacíe la mezcladora.



- ❑ Asiente la mezcladora con la manija señalando hacia atrás, girándolo en sentido antihorario, hasta que el soporte del mezclador se afloja.



- ❑ Quite el soporte conjuntamente con la mezcladora y desarmarlos recién ahora, girando.



- ❑ Arme en orden inverso una vez limpios.



CAUTION



Durante la colocación de la mezcladora sobre el bloque del motor, tenga en cuenta:
asiente la mezcladora y gírelo en sentido horario, hasta que la manija se encuentra a noventa grados respecto del bloque del motor.

6. Quite cuidadosamente el anillo junta de la pieza con las cuchillas.



ADVERTENCIA



Las cuchillas son muy filosas.

7. Desarme la cubierta:
quite el embudo del tubo de carga en la tapa
y quite la parte inferior de la tapa.



ADVERTENCIA



La jarra de vidrio no debe exponerse a oscilaciones de temperatura pronunciadas. La jarra podría reventar.





8. Limpie la jarra mezcladora, las partes individuales, al igual que el soporte de la mezcladora (non el bloque motriz) en la máquina lavaplatos o con detergentes de uso casero.
9. Limpie la pieza con las cuchillas y el anillo junta mediante un cepillo bajo un chorro de agua. El detergente lavaría la lubricación de los engranajes.
10. Vuelva a armar todo en secuencia inversa.

Localización de fallos

 **ADVERTENCIA** 

¡Peligro de descargas eléctricas!
Antes de corregir un fallo, desconecte el enchufe.

Fallo	Como corregirlo
La mezcladora no arranca	Ármela correctamente y gírela completamente hasta lograr su posición correcta. La cuchilla está bloqueada. Apague el electrodoméstico, vacíelo completamente y recárguelo luego. Póngalo nuevamente en marcha.
La mezcladora se para durante el proceso	Gire la mezcladora hasta lograr completamente su posición de trabajo.

 **CUIDADO** 

Si ocurre cualquier otro fallo, consulte el servicio especializado.

Recetas

La mezcladora es adecuada para:

- mezclar o espumar líquidos,
- cortar y picar fruta cruda, verduras, nueces y chocolates,
- licuar sopas, fruta hervida y verduras,
- preparar mayonesas y salsas.

Mayonesa

- 1 huevo
- 1 cucharada colmada de mostaza
- 1 cucharada de vinagre o jugo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 1 taza de aceite

Los ingredientes deben estar a la misma temperatura.

1. Encienda la licuadora a baja velocidad.
2. Procese los ingredientes (excepto el aceite) a baja velocidad.
3. Mantenga la licuadora a baja velocidad.
Vierta el aceite lentamente a través del tubo de carga y mezcle por aprox. 1 minuto.

Cantidad máxima:

Duplique las cantidades de la receta básica.

Chocolate caliente

- 2 a 3 piezas de chocolate de cobertura
- 2 tazas de leche caliente
- nata batida y chocolate rallado según se requiera.

1. Corte el chocolate de cobertura en pedacitos (de aprox. ½ pulgada) y píquelo en la mezcladora a máxima velocidad.
2. Pare la licuadora y agregue la leche.
3. Mezcle por 1 minuto a velocidad máxima.
4. Vierta el chocolate caliente en vasos y síralo con nata batida y chocolate picado.

Licudo de banana

2 a 3 bananas
2 a 3 cucharadas colmadas de helado de vainilla
o de limón
algunas gotas de esencia de vainilla
2 tazas de leche

1. Licue las bananas primeramente durante 10 o 15 segundos.
2. Agregue la leche y el helado, mezclando todos los ingredientes a velocidad máxima, por aprox. 1 minuto.

Helado de frutas

8 onzas de frutas (p. ej. fresas, bananas, naranjas, manzanas)
1 onza $\frac{3}{4}$ a 3 onzas $\frac{1}{2}$ de azúcar
2 tazas de agua fría
hielo a gusto

1. Pele las frutas y córtelas en trozos
2. Mezcle todos los ingrediente a máxima velocidad durante aprox. 1 minuto.
3. Sírvalo con helado

Coctail de cítricos

2 a 3 naranjas
1 a 2 limones
 $\frac{1}{2}$ a 1 cucharada de azúcar o miel
1 taza de jugo de manzana
1 taza de agua mineral
cubitos de hielo a gusto

1. Pele las naranjas y las manzanas, cortándolas luego en trozos
2. Mezcle los ingredientes (exceptuando el jugo de manzana y el agua mineral) a velocidad máxima por aprox. 1 minuto.
3. Agregue el jugo de manzana y el agua mineral.
4. Mezcle brevemente hasta que la bebida está e pumosa.
5. Vierta el coctail en vasos y sírvalo con cubitos de hielo a gusto.

Salsa

2 a 4 vainas de pimientos (chili)

2 dientes grandes de ajo

½ manojo de cilantro

8 onzas de salsa de tomate

1 cucharada de orégano

1 cucharada de comino

½ cucharada de sal

Pique el ajo y el chili por 30 segundos con el agua.

Agregue todos los otros ingredientes y mezcle hasta que el cilantro esté finamente picado. Agregue más salsa de tomate o agua si la salsa está demasiado picante.

Licuada de frutas

2 tazas de jugo de frutas

(bananas, fresas, ananás, o mezclas)

2 tazas de frutas congeladas

(fresas, melón, peras, bayas o mezclas)

½ jarra de jugo helado y concentrado

(mezcla de bayas o tropical)

1 taza de yogur de melocotón (u otro gusto)

1 banana

1 a 2 tazas de hielo

Mezcle los ingredientes hasta que la mezcla quede homogénea.

Declaración de Garantía para Electrodomésticos ligeros SIEMENS

BSH Home Appliances («SIEMENS») garantiza por un (1) año a partir de la fecha de venta al primer propietario todos los electrodomésticos ligeros nuevos respecto de defectos originados por diseño, materiales y fabricación.

Dentro del período de vigencia de la garantía, SIEMENS reparará o reemplazará (según su opinión) gratuitamente cualquier electrodoméstico o parte del mismo que presente defectos en condiciones de uso y servicio domiciliario normal. Es responsabilidad del propietario llevar a reparar la unidad. A los efectos de la garantía, las unidades reparadas o reemplazadas y sus partes deben ser idénticas a las originales o bien tan semejantes como sea posible.

Si se requiere reparar el electrodoméstico SIEMENS, dirigirse al servicio a clientes al 1-866-44 SIEMENS (1-866-447-4363). Las reparaciones de las unidades SIEMENS deben ser realizadas exclusivamente por técnicos calificados.

Esta garantía está limitada al primer comprador consumidor y no es transferible. Se excluyen específicamente de esta garantía defectos o daños provenientes de accidentes, alteración, uso inadecuado, abuso, instalación inadecuada, trabajos de servicio no autorizado o instalación en una frecuencia o voltaje de red diferente del especificado en la chapa de características y el uso para propósitos comerciales.

Dentro del marco de la ley esta garantía excluye sus reparaciones exclusivas, ya sea por negligencia u otro tipo. SIEMENS no se hace responsable de ningún daño ocasionado o incidental, pérdidas o gastos. **ESTA GARANTÍA VALE EN LUGAR DE TODA OTRA GARANTÍA EXPLÍCITA. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLICADAS POR LA LEY, SEAN DE COMERCIALIZACIÓN Y APTITUD PARA USOS PARTICULARES O DE OTRA CLASE SERÁN EFECTIVAS SÓLO DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA. SIEMENS NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR DAÑOS INCIDENTALES O DERIVADOS.**

No se reconocerá ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía, a menos que lo autorice por escrito un funcionario de SIEMENS. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de la garantía o en las exclusiones o limitaciones de daños incidentales o derivados, de modo que las limitaciones y exclusiones precedentes pueden no tener aplicación para Usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y Usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
USA

Customer Service (toll free): 1-866-44 SIEMENS
1-866-447-4363

Appelez le service-client (gratuit) : 1-866-44 SIEMENS
1-866-447-4363

Servicio al cliente (libre de cargo): 1-866-44 SIEMENS
1-866-447-4363