

# SIEMENS



## MK 3....GB

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

en Instruction manual  
ar إرشادات الاستخدام

Register  
your  
product  
online

en	English	3
ar	العربية	22



## For your safety

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.** If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see "Recipe examples" section.

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

Use the appliance with original accessories only.

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

## General safety instructions

### Risk of electric shock

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. 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. 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**

### **⚠ Risk of electric shock**

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

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

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

### **⚠ Risk of injury from the rotating tools!**

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients.

After switching off, the drive continues running for a short time.

Change tools only when the drive is at a standstill.

### **⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

Never reach into the attached blender jug!

Do not remove/attach the blender jug until the drive has stopped. Do not remove/attach the universal cutter jug until the drive has stopped.

### **⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush.

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.






### **⚠ Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.

### **⚠ Risk of injury!**

Never assemble accessories on the base unit.

## Explanation of the symbols on the appliance or accessory

	Caution! Rotating tools. Do not place fingers in the feed tube.
	Lock blade insert in the blender or universal cutter jug.
	Remove blade insert from the blender or universal cutter jug.
	Blade insert with blender/cutting blade
	Blade insert with grinding blade

**Congratulations on the purchase of your new Siemens appliance. You can find further information about our products on our website.**

## Contents

For your safety .....	3
Overview .....	5
Operation .....	6
Cleaning and servicing.....	8
Troubleshooting .....	9
Storage.....	9
Disposal.....	9
Guarantee .....	9
Recipes / Ingredients / Processing .....	10

## Overview

The instructions describe different features of the appliance. **Figure 1** shows an overview of the model.

**Please fold out the illustrated pages.**

**Fig. 1**

### Base unit

#### 1 Rotary switch

**0/off** = Stop

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

Settings 1–2, Operating speed:

**1** = low speed – slow,

**2** = high speed – fast.

#### 2 Drive

#### 3 Cord store

#### 4 Bowl

#### 5 Tool holder

#### 6 Tools\*

a Universal blade with blade guard

b Kneading hook

c Chopping disc

#### 7 Cutting discs\*

a Slicing reversible disc – thick/thin

b Shredding reversible disc – coarse/fine

c Reversible slicing/shredding disc

#### 8 Lid

a Filler opening

b Pusher

#### Accessories\*

#### 9 Blade insert with blender/cutting blade and seal

#### 10 Blade insert with grinding blade and seal

#### 11 Universal cutter jug

#### 12 Blender jug

#### 13 Lid for blender

a Filler opening

b Funnel-shaped stopper

\* for some models:

With the universal cutter use the appliance at full power (according to the recipe). You can find the recipe on the illustrated pages (**Fig. 1**).

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12005833).

## Operation

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

### Preparation

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

### Important information

- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.
- Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
- Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

### Bowl with accessories/tools

#### **⚠ Risk of injury from the rotating tools!**

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

#### **Warning!**

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

### Universal blade

for cutting, mincing, mixing.



#### **⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

### Kneading hook

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



### Chopping disc

for cream, egg white and mayonnaise.



### Fig. B

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert tool holder into the bowl.
- Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.

**Note position of the tools when inserting them! Press tools all the way down.**

#### **Warning!**

Do not add ingredients until the tools have been inserted.

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

### Cutting discs

#### **⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of discs by the edge only! Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

#### **Slicing reversible disc – thick/thin**

for slicing fruit and vegetables. Process at setting 1.



Identification on the reversible slicing disc: “grob” for the thick cutting side, “fein” for the thin cutting side

#### **Warning!**

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

### Shredding reversible disc – coarse/fine

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

Process at setting 1.

Designation on the reversible shredding disc: “2” for the coarse shredding side “4” for the fine shredding side

#### Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 2.

### Reversible slicing/shredding disc

for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Process at setting 2.

**Note:** Do not process any hard foods using the slicing/grating reversible disc as this may blunt the blade. Use the slicing reversible disc (thick/thin) for this purpose.

#### Fig. C

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

Depending on the required use:

- Place cutting disc on tool holder. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc on the disc holder so that the drivers on the tool holder grip the opening in the discs.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher. Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

#### Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.



### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  - Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
- Take out the cutting discs by the plastic stud in the centre. Take tool holder out of the bowl.
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

### Blender

Blade insert with blender/cutting blade for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.

#### ⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

#### ⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.

#### Warning!

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

#### Fig. D

- Place seal on the blade insert. Ensure that the seal is positioned correctly.

### Important information

If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

- Insert blade insert with blender/cutting blade ↻ into the blender jug and lock anti-clockwise (⌚).
- Turn blender jug over (blade insert face down).



- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients.  
Maximum capacity, liquid = 1.0 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).  
Optimal processing capacity – solids = 80 g.
- Attach lid and press firmly. Hold lid while working.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients  
or  
■ remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening  
or  
■ pour liquid ingredients through the funnel.

### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove lid.
- Loosen blade insert clockwise (↻) and remove from the blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

### Universal cutter

Use (depending on model):

- With the blade insert with blender/cutting blade  for cutting and chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables.
- With the blade insert with grinding blade  for grinding and cutting fairly small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar.

### Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Do not remove/attach the universal cutter until the drive has stopped.  
Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.



**Fig. 13** shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter.

### Fig. 13

- Put down universal cutter jug with the opening face up.
- Add food, which is to be cut, in the jug.  
Note **MAX** mark on the jug!
- Place seal on the blade insert. Ensure that the seal is positioned correctly.

### Important information

If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

- Insert blade insert (/ ) into the universal cutter jug and lock anti-clockwise (↺).
- Turn universal cutter over (blade insert face down).
- Attach the universal cutter (arrow on jug on dot on the appliance) and rotate all the way clockwise.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.

**Note:** The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut. Recommendations on using the accessories can be found in the section “Recipes/Ingredients/Processing”.

### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter anti-clockwise and remove.
- Turn universal cutter over (blade insert face up).
- Loosen blade insert clockwise (↻) and remove from the universal cutter jug.
- Empty jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

## Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional. An overview of cleaning the individual parts can be found in **Fig. 14**.



**Warning!**

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

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

**Cleaning the base unit**

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

**Cleaning the bowl and accessories**

**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. Clean them with a brush. Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of discs by the edge only!

All parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

**Cleaning the blender / universal cutter**

**⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blades of the blade insert with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush.

The blender jug (without blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water). Remove seal for cleaning.

---

**Troubleshooting**

**⚠ Risk of injury!**

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

**Fault:**

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

**Possible cause:**

Bowl or lid or the accessory has not been attached correctly or has become detached.

**Remedial action:**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Correctly attach bowl/lid or accessory and screw on all the way.
- Switch the appliance on again.

**Important information**

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

---

**Storage**

**Fig. 11**

The tools can be stored in the bowl to save space.

---

**Disposal**



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.









---








**Guarantee**

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.

Changes reserved.

## Recipes / Ingredients / Processing

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
 or 	low	approx. 1-2 min	<b>Yeast dough</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Max. 500 g flour</li> <li>– 25 g yeast or 1 packet of dried yeast</li> <li>– 220 ml milk (room temperature)</li> <li>– 1 egg</li> <li>– 1 pinch of salt</li> <li>– 80 g sugar</li> <li>– 60 g butter</li> <li>– Grated rind of half a lemon</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Add all ingredients (except the milk) to the bowl.</li> <li>■ Set rotary switch to a low speed for 10 seconds.</li> <li>■ Add milk and stir at low speed for about 1½ minutes.</li> </ul> Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		<b>Onions, garlic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– from 1 onion, quartered, up to 300 g</li> <li>– from 1 clove of garlic up to 300 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Hard cheese (e.g. parmesan)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10 g to 200 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cut the cheese into cubes.</li> <li>■ Process until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Chocolate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 g to 200 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cut or break the chocolate into pieces.</li> <li>■ Process until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Parsley</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 10 g to 50 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Process the parsley until it has been chopped to the required size.</li> </ul>
	high		<b>Meat, liver</b> (for mince, steak tartare, etc.) <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 g to 500 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat.</li> </ul> Making sausage meat, stuffing and pâté: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.</li> </ul>
	high	approx. 1.5 min – 2 min	<b>Strawberry sorbet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g frozen strawberries</li> <li>– 100 g icing sugar</li> <li>– 180 ml cream</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.</li> </ul>

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
	low		<b>Beaten egg white</b> – 2 to 6 egg whites ■ Beat at a low speed.
	high		<b>Whipped cream</b> – 200 g to 400 g ■ Whisk at high speed.
	low/ high		<b>Mayonnaise</b> – 1 egg – 1 tsp. mustard – 150-200 ml oil – 1 tbs. lemon juice or vinegar – 1 pinch of salt – 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. ■ Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ■ Switch appliance to setting 2, slowly pour oil through the feed tube and mix until the mixture emulsifies. <b>Eat the mayonnaise immediately, do not store.</b>
	high/M		<b>Nuts, almonds</b> – 50 g to 200 g ■ Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. ■ Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high/M		<b>Puréeing fruit or vegetables</b> – Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked ■ Put ingredients and spices into the blender and purée.
	high		<b>Chocolate-milk</b> – 80 g–100 g cooled chocolate – approx. 400 ml hot milk ■ Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	M		<b>Honey and hazel nut spread</b> – 15 g hazelnuts – 110 g blossom honey (room temperature) ■ Put the nuts in the universal cutter jug and cut with the blender/cutting blade for 20 seconds on setting M. ■ Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade insert. ■ Add the honey. Close the universal cutter jug again with the blade and put on the base unit. ■ Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 5 seconds on setting M.



**Fig. 13** shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter jug and the blade inserts.

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفضة / عالية		<p><b>المايونيز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– عدد 1 بيضة</li> <li>– 1 ملعقة صغيرة مستردة</li> <li>– حوالي 150 إلى 200 مليلتر زيت</li> <li>– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون</li> <li>– قليل من الملح</li> <li>– قليل من السكر</li> </ul> <p>يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ يتم خلط جميع المكونات (ماعدا الزيت) ليضع ثوانٍ على الدرجة 1.</li> <li>■ يتم تشغيل الجهاز على الدرجة 2، مع وضع الزيت ببطء خلال فتحة الإضافة اللاحقة، واستمرار الخلط حتى يستحلب الخليط.</li> <li>■ يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</li> </ul>
	عالية / M		<p><b>المكسرات أو الجوز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– من 50 إلى 200 جرام</li> <li>■ انزع القشرة بدون ترك أي بقايا وإلا سيصبح سكين الخلاط مثلماً.</li> <li>■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</li> </ul>
	عالية / M		<p><b>لعمل مهروس الخضروات والفواكه</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– مهروس التفاح، السبانخ، الجزر، الطماطم، نبتة أو مطهية</li> <li>■ توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.</li> </ul>
	عالية		<p><b>حليب بالشكولاته</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 إلى 100 جرام شكولاته مبردة</li> <li>– حوالي 400 مليلتر حليب ساخن</li> <li>■ تقطع الشكولاته بالخلط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.</li> </ul>
	M		<p><b>معجون البندق بالعسل لدهن الخبز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 15 جرام بندق</li> <li>– 110 جرام عسل (درجة حرارة الغرفة)</li> <li>■ ضع البندق في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام وقم بفرمه بواسطة سكين الخلاط/التقطيع لمدة حوالي 20 ثانية على الدرجة M.</li> <li>■ انزع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأدره، وأخرج مثبت السكين.</li> <li>■ أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام بواسطة السكين وثبته على الجهاز الرئيسي.</li> <li>■ انتظر حتى يصل العسل كاملاً إلى الأسفل عبر السكين. ثم قم بخلط جميع المكونات لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة M.</li> </ul>
			<p>في الصورة <b>F</b> تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ومثبتات السكاكين.</p>

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	عالية		<b>الجبن الصلب (مثل جبن البارميزان)</b> - من 10 إلى 200 جرام ■ يقطع الجبن إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		<b>شوكولاتة</b> - من 50 إلى 200 جرام ■ تُقطع أو تُفنت الشوكولاتة إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		<b>البقدونس</b> - من 10 جرام إلى 50 جرام ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		<b>اللحم، الكبد (لحم المفروم ، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار))</b> - حوالي من 50 إلى 500 جرام ■ ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: ■ يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء وتعجن معا
	عالية	حوالي 1.5 دقيقة إلى 2 دقيقة	<b>كريمة بوظة الفراولة</b> - 250 جرام فراولة مجمدة - 100 جرام سكر بودرة - 180 مليلتر قشدة (حوالي كوب واحد) ■ توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.
	منخفضة		<b>خفق بياض البيض النيئ</b> - من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ ■ يتم الخفق على سرعة منخفضة.
	عالية		<b>القشدة:</b> - من 200 إلى 400 جرام ■ يتم الخفق على سرعة عالية.

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشترى منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

## وصفات / مكونات / طريقة التحضير

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
 أو 	منخفضة	حوالي 1-2 دقيقة	<b>العجين المخمر</b> - بحد أقصى 500 جرام طحين - 25 جرام خميرة أو 1 كيس صغير خميرة جافة - 220 مل حليب (درجة حرارة الغرفة) - 1 بيضة - قليل من الملح - 80 جرام سكر - 60 جرام زبد - قشرة نصف ليمونة (نكهة ليمون) ■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الوعاء. ■ اضبط المفتاح الدوّار على سرعة منخفضة لمدة 10 ثوان. ■ أضف الحليب وأكمل التشغيل على السرعة المنخفضة لمدة حوالي دقيقة ونصف. يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملساً ضعه في مكان دافئ.
	M		<b>الثوم، البصل</b> - ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء، أقصى كمية 300 جرام; - ابتداء من فص ثوم واحد، أقصى كمية 300 جرام. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

## تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

يمكن الحصول على نظرة عامة بشأن تنظيف الأجزاء من الصورة G.

### ⚠️ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور.

### انتبه!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف، يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

**ملاحظة:** ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام.

## تنظيف الجهاز الأساسي

■ يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

■ امسح الجهاز الأساسي بقطعة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيناً قليلاً من أحد المنظفات.

■ قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة. تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

## تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.

### لا تمسك الأقراص إلا من الحافة!

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

## تنظيف الخلاط / القطاعة المتنوعة

### الاستخدام

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

وعاء الخلاط (بدون مثبت السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلهم في غسالة الأواني.

لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المنساب (لا تغمره في الماء). انزع عنصر الإحكام لتنظيفه.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

### الخلل:

الجهاز لا يدور أو يتوقف أثناء تشغيله.

### السبب المحتمل:

الوعاء أو الغطاء أو الملحق غير مركب بشكل صحيح أو انفك من مكانه.

### إزالة الخلل:

■ يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.

■ يتم تركيب الوعاء أو الغطاء أو الملحق بشكل صحيح وربطه حتى النهاية.

■ يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

### تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

## الحفاظ على الجهاز

### الصورة H

لحفظ الجهاز يمكن تخزين أداة العمل في الوعاء لتوفير المساحة.

### الصورة E

- ركب إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام مع جعل الفتحة نحو الأعلى.
- قم بتعبئة المواد المراد تقطيعها في الإناء. يجب مراعاة علامة الحد الأقصى MAX الموجودة على الإناء!
- ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

### تنبيه هام

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- ركب مثبت السكين (⊗ / ⊗) في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (⊗).
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأسفل).
- ركب القطاعة المتنوعة الاستخدام في المكان المحدد لها (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع النقطة المتواجدة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيتها بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- **تنبيه:** كلما تم تشغيل الجهاز لفترة أطول أصبحت المواد المقطعة أكثر نعومة.
- يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأعلى).
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (⊗) ثم افصله عن وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- قم بتفريغ الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ 0/off.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو
- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (⊗) ثم افصله عن وعاء الخلاط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج الغطاء.
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (⊗) ثم افصله عن وعاء الخلاط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

### القطاعة المتنوعة الاستخدام

الاستخدام (على حسب الطراز):

- مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع
- ⊗ مناسب لتفتيت وتقطيع اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفاكهة والخضروات.
- مثبت السكين مع سكين الطحن ⊗ مناسب لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن، وبذور الكتان)، والبن والسكر.

### ⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف

#### الحادة/المحرك الدائر!

يجب عدم خلع/تركيب القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيدك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

في الصورة F تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.



### ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/ تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.  
لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيدك مجردتين.  
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### ⚠️ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملاء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة.

#### تنبيه!


من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

#### الصورة D

ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

#### تنبيهات هامة

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

■ ركب مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع  في وعاء الخلاط، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (⌚).  
■ قم بلف وعاء الخلاط (مثبت السكين نحو الأسفل).  
■ ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطققة.  
■ قم بتعبئة المكونات.

■ الكمية القصوى، سائل = 1 لتر (السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة 0.4 لتر)  
■ الكمية المثالية التي يمكن إعدادها، صلب = 80 جرام  
■ يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء. أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف.  
■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.  
■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

■ ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقراً حتى مصدر الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.  
■ ادخل قابس الجهاز في المقبس.

■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.  
■ قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريبها.  
■ ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريبها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

#### تنبيه!

قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

#### بعد الفراغ من الاستخدام

■ اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ 0/off.  
■ افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.  
■ أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.  
■ إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:  
- أخرج حامل أداة العمل مع السكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.  
- أخرج أقراص التفتيت بإمساكها من المقبض البلاستيكي بالمنتصف. أخرج حامل أداة العمل من الوعاء.  
■ أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.  
■ نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

#### الخلاط

مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع مناسب لخلط المكونات السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/ قطع الفاكهة والخضروات النيئة، ولتحضير الطعام المهروس.

### انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



### قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

### انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 2.



### قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

لتقطيع وبشر الفاكهة والخضروات والجبن. العمل على الدرجة 2.

**ملحوظة:** يجب عدم معالجة المواد الغذائية الصلبة بواسطة القرص ذي الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البشر، وإلا فإن السكين ستصبح باردة. استعمل في ذلك قرص التقطيع ذا الوجهين الوظيفيين (سميك/رفيع).

### الصورة C

ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

حسب الاستخدام المطلوب:

■ ضع قرص التقطيع على حامل أداة العمل. قم

بتوجيه جانب التقطيع/البشر المرغوب للأعلى.

ضع القرص على حامل الأقرص بحيث يدخل

اللاقط الموجود بحامل أداة العمل في فتحة

الأقرص.

■ ركب سكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه. ينبغي مراعاة وضع أداة العمل عند التركيب! اضغط أداة العمل إلى أسفل حتى النهاية.

### انتبه!

يجب دائماً عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

■ يتم تعبئة المكونات.

■ ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي

السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة

على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه

دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء

يلزم أن يكون مستقراً حتى مصد الإيقاف في الفتحة

الموجودة في مقبض الوعاء.

■ ادخل قابس الجهاز في المقيس.

■ اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

■ وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب

أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل

المشار إليه بـ 0/off.

■ اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من

المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. يمكن

استخدام اسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.

### أقرص التقطيع

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تدخل يديك في نطاق السكاكين والحواف الحادة

لأقرص التقطيع.

لا تمسك الأقرص إلا من الحافة!

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة

الكبس وحدها دون غيرها.

### قرص التقطيع ذو الوجهين

الوظيفيين – سميكة/رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات. العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص

التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«grob» لوجه التقطيع السميك

«fein» لوجه التقطيع الرفيع

– لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماما.

### الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

#### ⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

#### انتبه!

عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركبا ويكون الغطاء مركبا في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.



### السكين المتنوعة الاستخدام

من أجل التفتيت التقطيع والتقليب والعجن.

#### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيدك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في وافي السكين.

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.



### كباب عجين

لعجن العجين وخط المكونات التي لا يتم تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).



### قرص الخفق

للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

#### الصورة B

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

### 7 أقرص التقطيع \*

a قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين –

سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم

c قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

### 8 غطاء

a فتحة إضافة المواد

b أداة الكبس

#### الملحقات \*

### 9 مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع

وعنصر الإحكام

### 10 مثبت سكين مع سكين طحن وعنصر الإحكام

11 إناء التقطيع متعدد الاستخدام

12 إناء الخلاط

13 غطاء للخلاط

a فتحة إضافة المواد

b القمع

\* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز (عند الالتزام

بالوصفات). ستجد الوصفات

على صفحات الصور (الصورة F).

إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12005833).

### استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

### إعداد الجهاز

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي واخرجه بالطول المطلوب.






### تنبيهات هامة

- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا تقم أبداً بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال لف الوعاء أو الخلاط أو أداة العمل.

## ⚠️ خطر حدوث إصابات!

لا تركب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.

## إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.	
يتم قفل مثبت السكين في إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.	
يتم إخراج مثبت السكين من إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.	
مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع	
مثبت سكين مع سكين طحن	

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Siemens**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

### نظرة عامة

يحتوي الدليل على وصف لمختلف تجهيزات الجهاز. في الصورة **1** يوجد عرض عام للطرز المختلفة. رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### الصورة **A**

#### الجهاز الرئيسي

- 1 المفتاح الدوار  
**0/off** = توقف
- M** = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلاط المطلوبة.
- الدرجات من **1-2**، سرعة التشغيل
- الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات
- الدرجة **2** = أقصى عدد من اللفات
- 2 وحدة إدارة
- 3 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي
- 4 الوعاء
- 5 حامل أداة العمل
- 6 أدوات عمل \*
- a سكين متنوعة الاستخدام مع واقى سكين
- b كلاب عجين
- c قرص الخفق

### المحتويات

- من أجل سلامتكم..... ar-1
- نظرة عامة..... ar-3
- استخدام الجهاز..... ar-4
- تنظيف الجهاز والعناية به..... ar-8
- تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال..... ar-8
- الحفاظ على الجهاز..... ar-8
- التخلص من الجهاز..... ar-9
- شروط الضمان..... ar-9
- وصفات / مكونات / طريقة التحضير..... ar-9

لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريبا من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائما إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

### 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 عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء مناسب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

**⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!**

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

**⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!**

لا تدخل يدك أبداً في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم خلع/تركيب إناء التقطيع متعدد الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

**⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!**

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها. لا تلمس أبداً حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

**⚠️ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!**

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

## 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 لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللتشغيل لفترات المعتادة لذلك، انظر مقطع «وصفات/مكونات/طريقة التحضير». هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. يمكن إجراء تطبيقات أخرى بشرط استخدام الملحق المعتمد من المنتج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. 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

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. 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 إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط.

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 يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة 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.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

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

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 044  
[mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com](mailto: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](mailto:mailto:service.uae@bshg.com)  
[www.siemens-home.com/ae](http://www.siemens-home.com/ae)

### AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr: "Ferit Xhajko" Ish Markata  
Pallati i ri perball Prokuroris se  
Tirana  
Tel.: 4 2278 130, 131  
Fax: 4 2278 130  
[mailto:info@elektro-servis.com](mailto:mailto:info@elektro-servis.com)

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 522\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
[mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com](mailto:mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)  
Hotline für Espresso-Geräte  
zum Regionaltarif  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.siemens-home.at](http://www.siemens-home.at)  
\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
[mailto:bshau-as@bshg.com](mailto:mailto:bshau-as@bshg.com)  
[www.siemens-home.com.au](http://www.siemens-home.com.au)

### BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Info-Line: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
[mailto:delicnanda@hotmail.com](mailto: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](mailto:mailto:bru-repairs@bshg.com)  
[www.siemens-home.be](http://www.siemens-home.be)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
[mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com](mailto:mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)  
[www.siemens-home.bg](http://www.siemens-home.bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
[mailto:service@khalaifat.com](mailto:mailto:service@khalaifat.com)

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2962  
[mailto:mok-kdhl@bshg.com](mailto:mailto:mok-kdhl@bshg.com)

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com](mailto:mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
[mailto:ch-reparatur@bshg.com](mailto:mailto:ch-reparatur@bshg.com)  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
[mailto:ch-ersatzteil@bshg.com](mailto:mailto:ch-ersatzteil@bshg.com)  
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 7777 8007  
Fax: 022 65 81 28  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto: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](http://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](mailto:mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com)  
[www.siemens-home.dk](http://www.siemens-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
RAUA 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
[mailto:teenindus@simson.ee](mailto:mailto:teenindus@simson.ee)

### ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Kulla B Nr.223/1  
Kodi Postar 1023  
Tirana  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
[mailto:info@expert-servis.al](mailto:mailto:info@expert-servis.al)

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 118 821 o 976 305 714  
Fax: 976 578 425  
[mailto:CAU-Siemens@bshg.com](mailto:mailto:CAU-Siemens@bshg.com)  
[www.siemens-home.es](http://www.siemens-home.es)

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.  
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
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, Ελλάς**

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

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:siemens.hk.service@  
bshg.com  
www.siemens-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest

Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.siemens-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests, Spares and  
Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520  
www.siemens-home.com/ie  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute

**IL Israel, יִשְׂרָאֵל**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.  
1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
www.siemens-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Tel.: 022 6751 8080  
www.siemens-home.com/in

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 018346  
mailto:info@  
siemens-elettrodomestici.it  
www.siemens-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehado 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.serviscentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. „Rialto-Studio“  
ул. Щуцева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.  
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**



**MK Macedonia, Македонија**  
GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**  
Aplan Limited  
The Atrium  
Mriehel by Pass  
BKR3000 Birkirkara  
Tel.: 025 495 122  
Fax: 021 480 598  
mailto:lapap@aplan.com.mt

**NL Nederland, Netherlands**  
BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4845  
mailto:siemens-contactcenter@  
bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4020  
Fax: 088 424 4801  
mailto:siemens-onderdelen@  
bshg.com  
www.siemens-home.nl

**NO Norge, Norway**  
BSH Huisholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 46  
Fax: 22 66 05 55  
mailto:Siemens-Service-NO@  
bshg.com  
www.siemens-home.no

**NZ New Zealand**  
BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com

**PL Polska, Poland**  
BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu:  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@  
bshg.com  
www.siemens-home.pl

**PT Portugal**  
BSHP Electrodomésticos, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 21 4250 720  
Fax: 214 250 701  
mailto:  
siemens.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.siemens-home.com/pt

**RO România, Romania**  
BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect. 1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.siemens-home.com/ro

**RU Russia, Россия**  
ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2962  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.siemens-home.com

**SE Sverige, Sweden**  
BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Siemens-Service-SE@  
bshg.com  
www.siemens-home.se

**SG Singapore, 新加坡**  
BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE I and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**  
BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 00  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.siemens-home.si

**SK Slovensko, Slovakia**  
BSH domáci spotrebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 4445 2041  
mailto:opravy@bshg.com  
www.siemens-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**  
BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6688\*  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.siemens-home.com/tr

\*Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme,  
Çep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle  
gore değişkenlik göstermektedir

**UA Ukraine, Україна**  
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 4902095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.siemens-home.com.ua

**US United States of America**  
BSH Home Appliances Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA, 92614  
Tel.: 866 447 4363 toll-free  
Fax: 949 437 7000  
mailto:siemens-usa-questions@  
bshg.com  
www.siemens-home.com

**XK Kosovo**  
NTP GAMA  
Ruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**  
BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11\*  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.siemens-home.rs

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

**BSH group is a Trademark Licensee of Siemens AG.  
Manufacturer's Service for Siemens Home Appliances.**

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG

تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

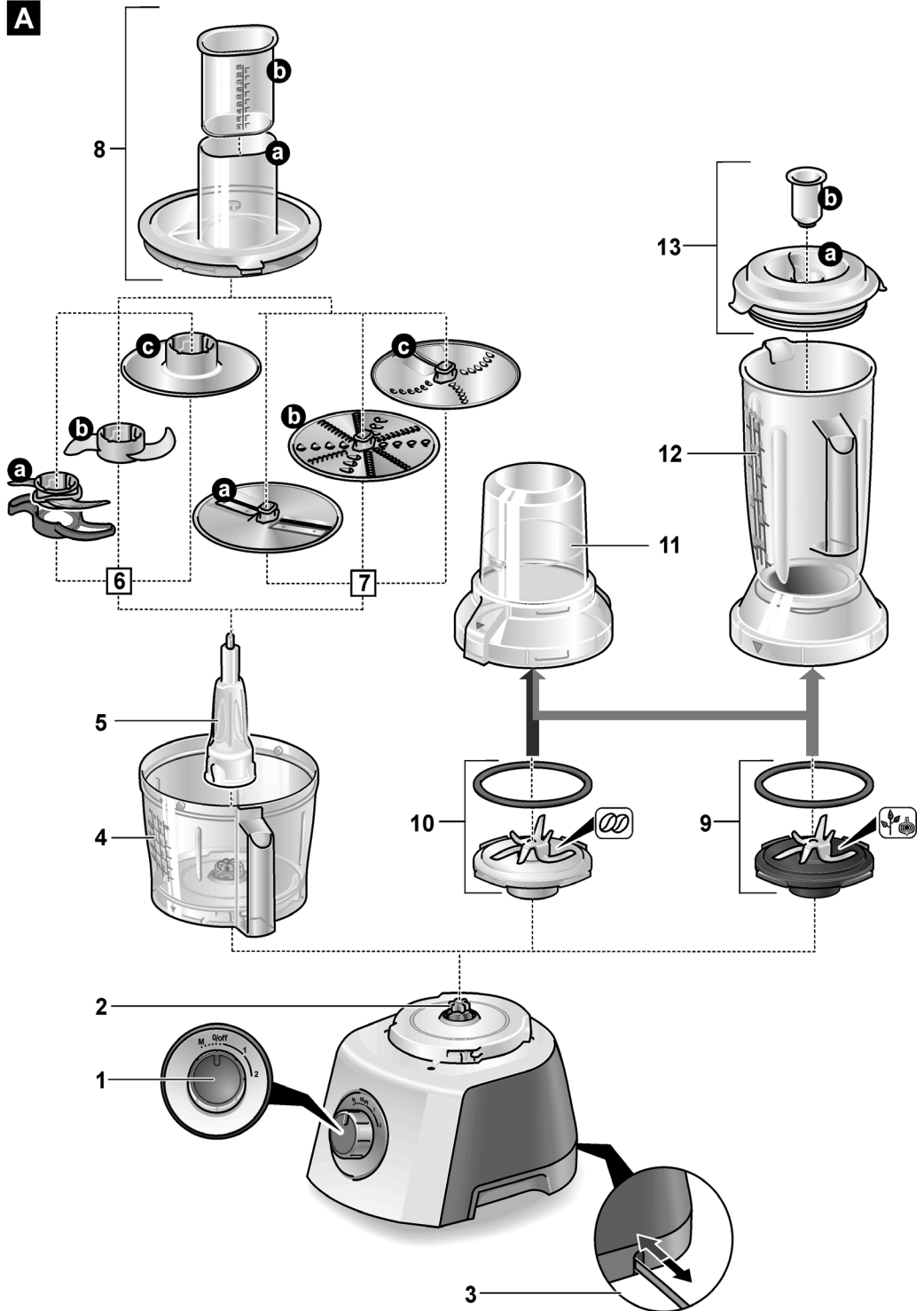
D 0911 70 440 044  
A 0810 550 522  
CH 0848 840 040

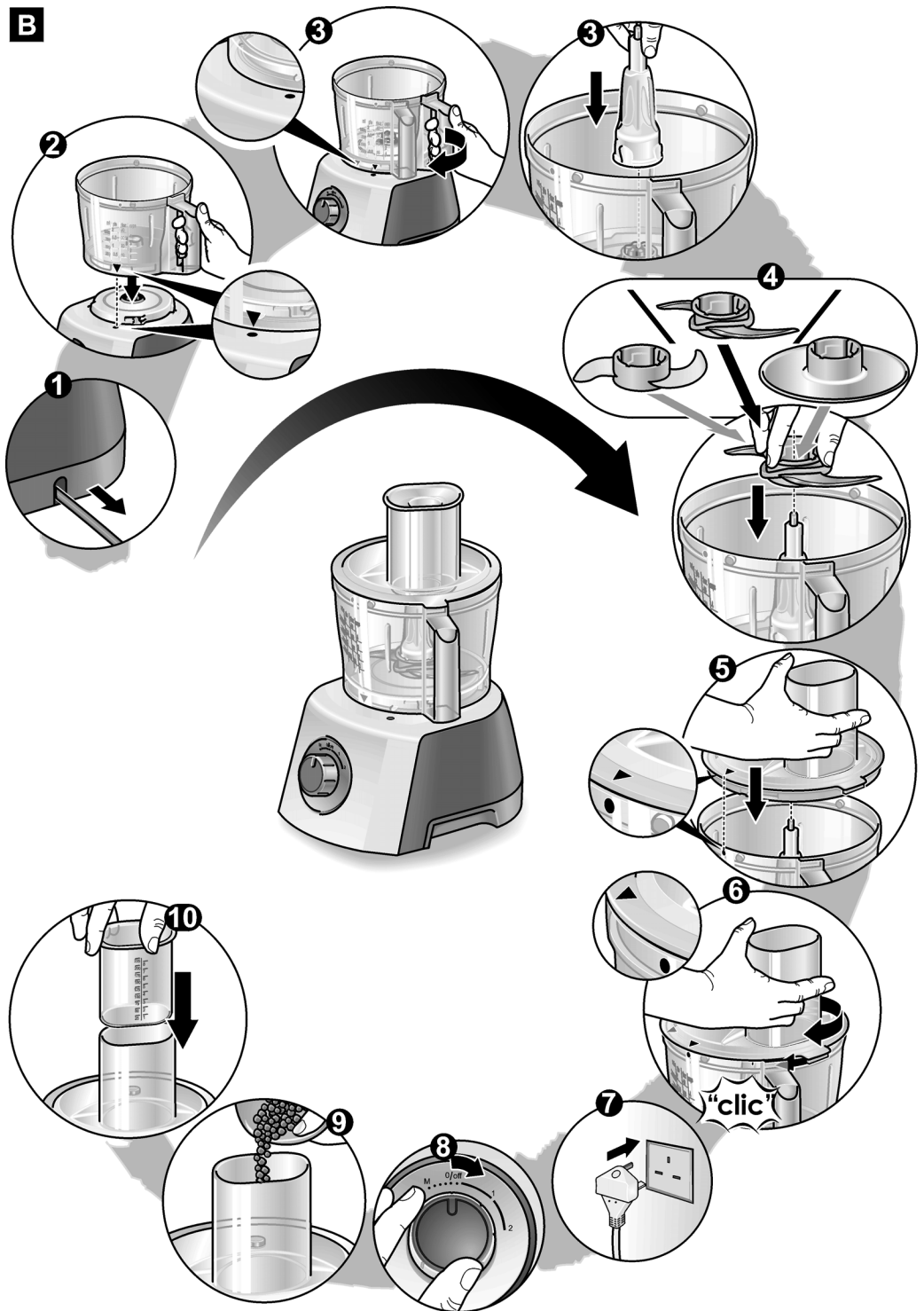
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im  
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

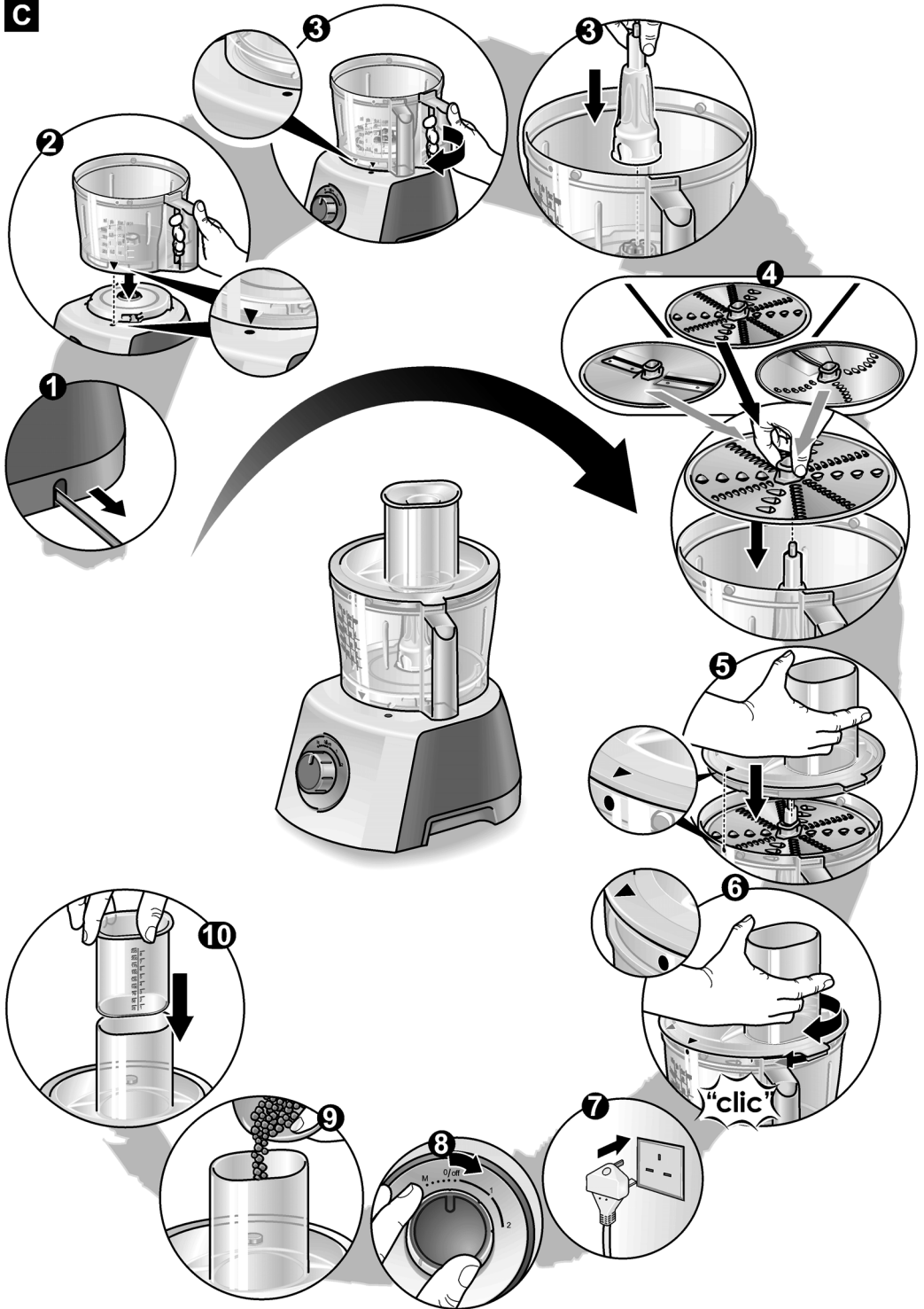
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)



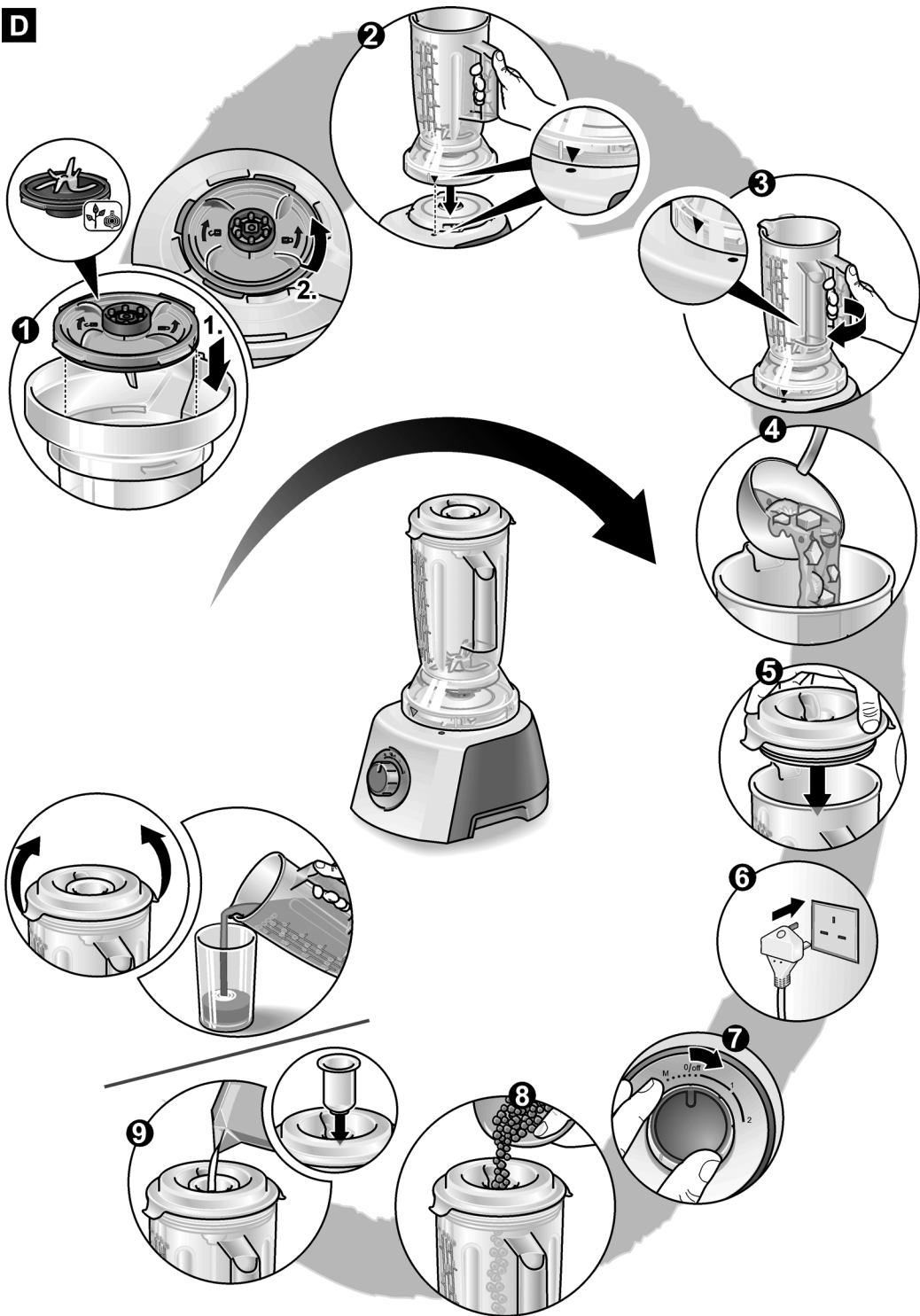
**8001024970**  
(9509)

**A**

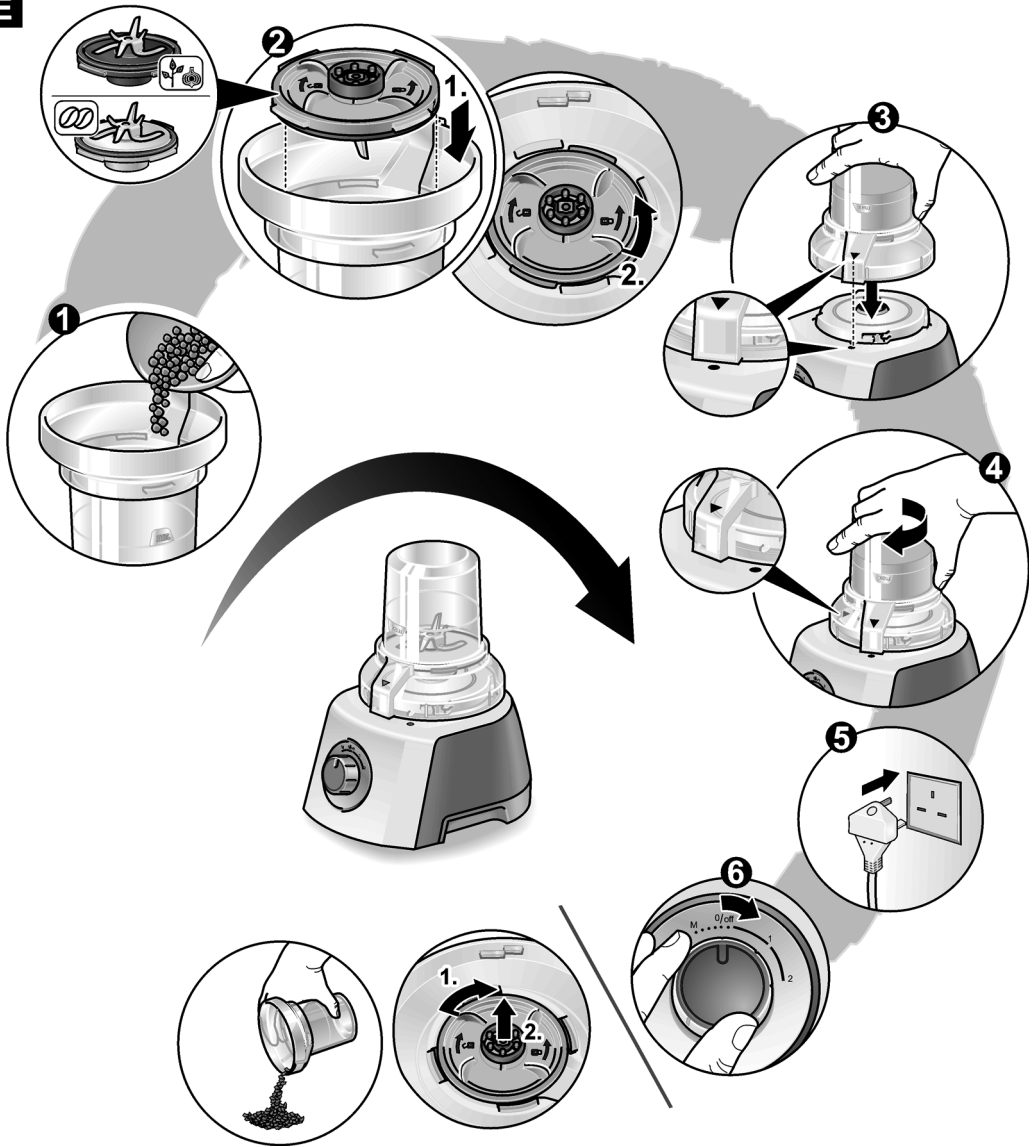
**B**

**C**





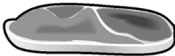

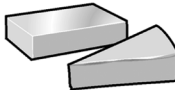
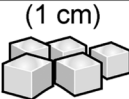











**D**



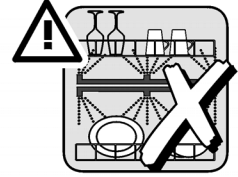
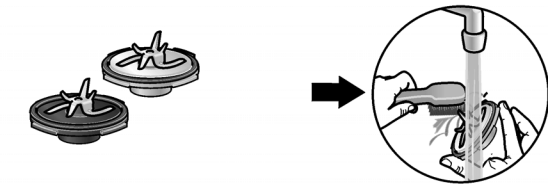
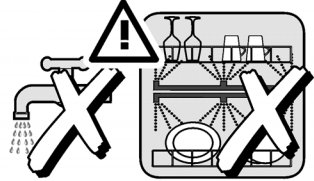
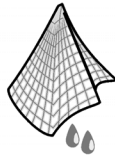
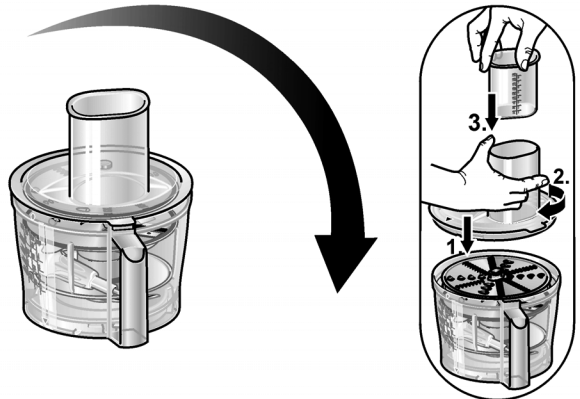
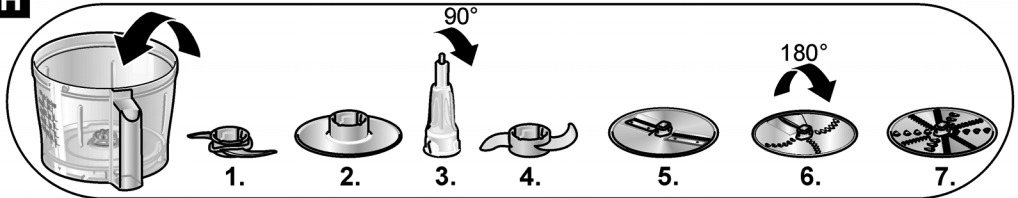
**E**











**F**





						 <b>M=1 sec</b>
	 (1 cm)		<b>X</b>	100 g	10–20 s	2
	 (1 cm)		<b>X</b>	100 g	5–15 s	2
			<b>X</b>	50 g		(1–3)xM
			<b>X</b>	15x		(2–5)xM
			<b>X</b>	10 g		(2–5)xM
		<b>X</b>		60 g	40–60 s	2
		<b>X</b>		50 g		(5–10)xM
		<b>X</b>		100 g	40–60 s	2
		<b>X</b>		50 g	40–60 s	2



**G****H**

**I**

								
<b>MK3500MGB</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

					
<b>MK3500MGB</b>	✓	✓	✓	✓	