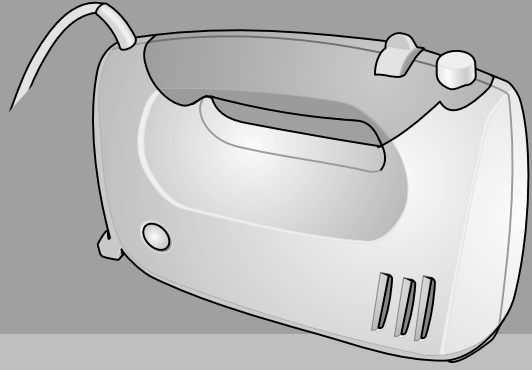


en English

ar عربي



MQ964..GB

MQ965..GB

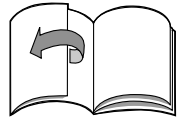
9000837158

Operating instructions

تعليمات الاستخدام

SIEMENS

en English3
ar عربي15



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

Contents

For your safety	3
Overview	4
Operating the appliance	5
Cleaning	6
Troubleshooting	6
Recipes	6
Instructions on disposal	8
Warranty conditions	8

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

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

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

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

General safety instructions

Electric shock risk

This appliance shall not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

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

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

Do not use the appliance with damp hands.

Do not operate the appliance at no-load.

Operate the appliance with original accessories only.

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

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

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

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

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

Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

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

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

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. **■**).

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **▲**

- 1 Base unit**
- 2 Power cord**
- 3 Cable clamp**
- 4 Handle**

5 5-step switch + fast and continuous operation

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

0/Off = switched off

1 = slowest speed

5 = for maximum speed

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

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


6 Ejector button

For removing the tools.

7 Apertures for inserting the tools with lock

8 Slide for actuating the lock

When the slide is actuated, **either** the apertures for inserting the tools (7) **or** the rear aperture (11) is released (Fig. **B**).

 → Apertures for tools (7) are opened.

 → Rear aperture (11) is opened.

9 Release buttons

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

10 Stand with cord store

For placing the appliance when taking a break from work and for winding up the power cord.

11 Rear aperture with catch

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

Tools

12 Stirrer

13 Kneading hook

 *some models*

14 High-speed hand blender

15 Blender jug with lid

16 Universal cutter

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

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

High-speed hand blender:

Plastic order no. 657242

Stainless steel order no. 657258

Universal cutter: order no. 659059

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

Operation

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

Risk of injury from rotating drive!

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

Important information

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

Base unit with tools

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

Stirrers for ...

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


Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hook for ...

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

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

Fig. **C**

- Move slide to position .
 - The apertures for inserting the tools are open, the rear aperture is closed.
- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.
 - Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. **C**–2)!**
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.
 - Settings 1, 2: for working in and mixing in.
 - Settings 3, 4, 5: for kneading and beating.
 - Pulse switch: M
 - for mixing or beating ingredients quickly.

Risk of injury!

Before changing the tools, pull out the mains plug.

Note:

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

After using the appliance:

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


Attention:

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

Base unit with high-speed hand blender

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

Fig. D

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

Note:

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

After using the appliance:

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

Cleaning**▲ Risk of electric shock!**

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

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.

Remove all adhesion from the area of the slide!

- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

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

Fig. E

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

Note:

Appliances with spiral cable:

Never wind the cable around the appliance!

Troubleshooting**Problem:**

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action:

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

Problem:

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

Remedial action:

Press slide inwards slightly and move.

Recipes**Whipped cream**

100 g–500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 2 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).

**Egg white**

1 to 5 egg whites

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



Sponge mixture

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs
125 g sugar
125 g ground hazel nuts



50 g breadcrumbs

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

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

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



Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tbs. mustard

1 tbs. lemon juice or vinegar

200–250 ml oil

Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place high-speed hand blender in the bottom of the jug and switch on (setting M) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on high-speed hand blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

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



Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

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

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

Warranty conditions

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

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

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

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة
المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد
الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث
الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند
أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد
الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد.
عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال
الشراء معها.



عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات
لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,
ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات
لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,
ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

المايونيز

عدد 1 بيضة (صفار زلال البيضاء)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

- توضع المكونات في الخلاط.
- يتم إرساء ذراع الخلط السريع على قاع الإناء ويتم
إعمال التشغيل (الدرجة M) والاستمرار في التشغيل
إلى أن يصبح الخليط ذو قوام مستحلب.
- ذراع الخلط السريع المشغل يتم رفعه حتى يصل إلى
السطح العلوي للخليط ثم يتم خفضه في الخليط
مرة أخرى ويتم تكرير هذه العملية حتى تكون صلصة
المايونيز قد تم إعدادها.

نصيحة:

يمكنك تخضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلا من
البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية
الزيت فقط.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



العجين الهش

الوصفة الأساسية

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 غرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة

3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

125 غرام بندق مطحون

50 غرام فئات لب خبز

• يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البندق

المطحون وفئات لب الخبز إلى المكونات الأخرى

وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف)

دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



ضميرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة, مبشور

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1,

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

وصفات

القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 2 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.



زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.



عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات

(ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4

دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق

النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما

لمعلقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في

خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين الكعكات النصف سائل

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

• باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة

حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4

دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

الجهاز الرئيسي بذراع الخلط السريع

الجهاز صالح ومناسب لخلط أنواع المايونيز، أنواع الصلصات المختلفة، المشروبات المعدة في خلط، أطعمة الأطفال الرضع، الفواكه والخضروات المطبوخة. لهرس مكونات الحساء.

الصورة D

• يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع Δ .

الفتحة الخلفية مفتوحة، الفتحات المعدة لتثبيت أدوات العمل مغلقة.

• قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.

• ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.

• ثم عبي المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.

• أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.

التشغيل على الدرجات 5-1 لا يكون ممكناً.

نصيحة هامة:

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تتأثر المكونات خارج الوعاء.

يجب دائماً إيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي قبل إخراجها من المواد الغذائية الجاري خلطها.

بعد الانتهاء من العمل:

• يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).

• يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

• يتم إخراج ذراع الخلط السريع من خلال الضغط في نفس الوقت على زر دافع فك تجهيزة الإحكام.

التنظيف

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجهيزة التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني.

ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

انتبه!

من الممكن أن تطراً خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

• يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.

يجب وبعبارة تامة إزالة ما يوجد من مخلفات ملتصقة في نطاق الزر الدافع!

• ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المنساب من الصنبور.

• يجب ترك ذراع الخلط السريع ليحفظ وهو في وضع رأسي قائم (سكين ساق الخلاط مشيراً لأعلى)، وذلك لكي يصبح من الممكن للماء الذي تسرب إلى الداخل أن ينساب للخارج.

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

الصورة E

• لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.

• يتم تثبيت سلك التوصيل الكهربائي بمشبك سلك التوصيل الكهربائي.

تنبيه:

فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بسلك توصيل كهربائي لولبي يحظر وبصورة مطلقة لف سلك التوصيل الكهربائي على الجهاز!

نصائح لإزالة الأعطال

المشكلة:

لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.

نصيحة:

لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحاً. يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماماً.

المشكلة:

الزر الدافع لا يمكن تحريكه إلا بصعوبة أو لا يمكن تحريكه مطلقاً.


نصيحة:

يتم الضغط على الزر الدافع للداخل بخفة ويتم تحريكه.

أقصى كمية يمكن خضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

يجب الالتزام بمراعاة البيانات الخاصة بالكميات القصوى المنصوص عليها في الوصفات!

الصورة 2

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع .
- الفتحات المعدة لتركيب أدوات العمل مفتوحة، الفتحة الخلفية مغلقة.
- يتم إدخال زوج أدوات العمل المرغوب فيه في الفتحات وضغطه فيها حتى يكون قد استقر بإحكام.
- عند تركيب أدوات العمل يجب الانتباه إلى شكل الجزء البلاستيكي، وذلك من أجل تجنب تركيب أداة عمل غير صحيحة (الصورة 2-2).
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير و خلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- التشغيل اللحظي M:
- لتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- نصيحة هامة:
- يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

انتبه!

- الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).
- لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

جدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاع المتنوعة الاستخدام.

إذا لم يكن ملحق تكميلي معين قد تم توريده مع متضمنات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:

- 657242 رقم طلب المنتج البلاستيك
 - 657258 رقم طلب المنتج الحديد المقاوم للصدأ
 - 659059 رقم طلب المنتج القطاعة المتنوعة الاستخدام
- رجاء الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الخاصة بهذه التجهيزة.

استخدام الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.
- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة! يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

i

تنبيه هام

عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط. التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكنا. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

ذراع تقليب حلزوني

لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال (بياض) البيض الحفوق، الحليب المرغى، الكريات، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

كباب العجين

يستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الحبوبزوات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخضيرعجين المكرونة والخبر.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

عند استخدام ذراع الخلط السريع لخلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) الموقد الساخن الجاري الطهي عليه.

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيطة بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

8 زر دافع لإعمال تجهيزة الإغلاق عند إعمال الزر الدافع يتم خربير إما الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) أو الفتحة الخلفية (11) (الصورة 8).

→ الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) مفتوحة.
→ الفتحة الخلفية (11) مفتوحة.

9 زر فك تجهيزة الإحكام يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زر فك الإحكام معاً.

10 تجهيزة سند الجهاز بإمكانية لفك سلك التوصيل الكهربائي

لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل وللفك سلك التوصيل الكهربائي.

11 فتحة خلفية بغطاء لتركيب ملحقات تكميلية، على سبيل المثال ذراع الخلط السريع.

أدوات العمل:

12 ذراع تقليب حلزوني

13 كلاب عجين

14 ذراع الخلط السريع

15 إناء خلط بغطاء

16 القطاعة متنوعة الاستخدام

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة).

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات الختوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (صورة 9).

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة 9

- 1 الجهاز الرئيسي
 - 2 سلك التوصيل الكهربائي
 - 3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي
 - 4 مقبض اليد
 - 5 مفتاح تشغيل مزود 5 تدرجات + التشغيل اللحظي
- يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

Off/0 = إيقاف

التدرج 1 = أدنى عدد للفتات المحرك

التدرج 5 = أعلى عدد للفتات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفتات

المحرك) يتم دفع المفتاح لليسار ويتم الإمساك به

والإبقاء عليه في هذا الوضع.

عندما يكون جاري استخدام ملحق تكميلي مركب

في الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن

تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط.

6 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

7 فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل

⚠️ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين).

ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

المحتويات

ar-1.....	من أجل سلامتكم
ar-3.....	نظرة عامة
ar-4.....	استخدام الجهاز:
ar-5.....	التنظيف
ar-5.....	نصائح لإزالة الأعطال
ar-6.....	وصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-7.....	من الأجهزة المستهلكة
ar-7.....	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة SIEMENS. هذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لحنق القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service-ua@bshg.com
www.siemens-home.com/ae

AT Österreich, Austria

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

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AL Republika e Shqipërisë, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rr. Sami Frasheri
Pallati i Aviacionit te vjetar
Shkalla 1, Hyrja 2
Tirana
Tel.: 067 337 4106
Fax: 071 733 222
mailto:volina@ovi.com

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
valid only in AUS
mailto:bshau-as@bshg.com
www.siemens-home.com.au

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

"HJGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 142
Fax: 024 757 292
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.siemens-home.be

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01759 2233
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.siemens-home.com/ch

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 65 81 28
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.siemens-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.siemens-home.dk

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 118 821
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Siemens@bshg.com
www.siemens-home.es

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 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 Saint-Ouen cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 12 00
Service Consommateurs:
0 892 698 110 (0,34 € TTC/mn)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-siemens-conso@
bshg.com
www.siemens-home.fr

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

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.: 0844 892 8999*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@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

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulifil Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.siemens-home.com.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service
Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road,
Andheri East
Mumbai 400 093

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkayev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehaco s.a.r.l
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1765
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:
lux-service.electromanager@
bshg.com
www.siemens-home.lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br. 2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4845
mailto:siemens-contactcenter@
bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4020
Fax: 088 424 4801
mailto:siemens-onderdelen@
bshg.com
www.siemens-home.nl

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarcza
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu:
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com
www.siemens-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, n° 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
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/ru

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Siemens-Service-SE@
bshg.com
www.siemens-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5050
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 4445 2 41
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, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6688
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.siemens-home.com/tr

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
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
Fax: 714 901 5360
mailto:HTB-Questions@
bshg.com
www.siemens-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milanovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.siemens-home.com

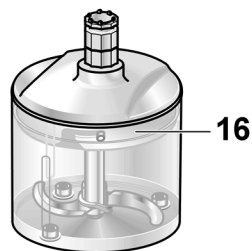
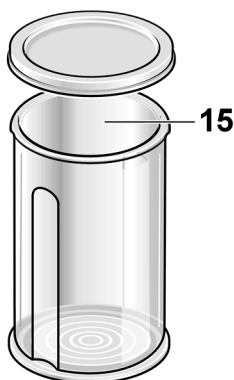
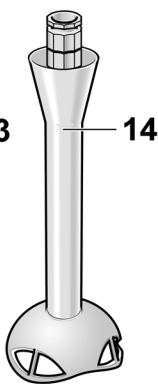
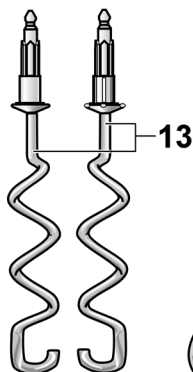
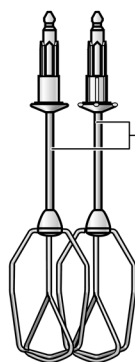
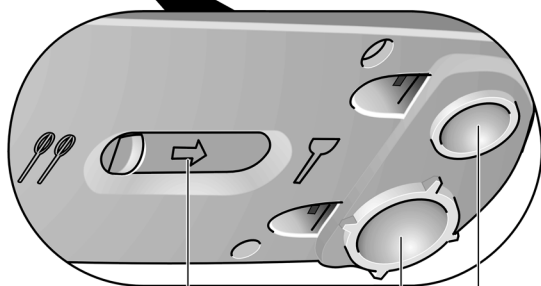
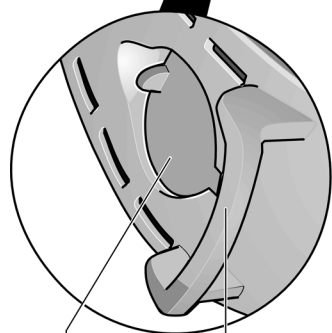
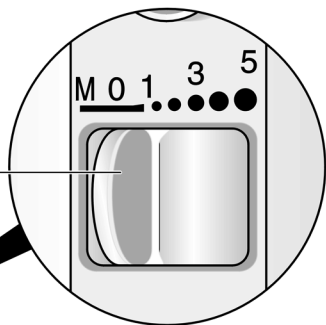
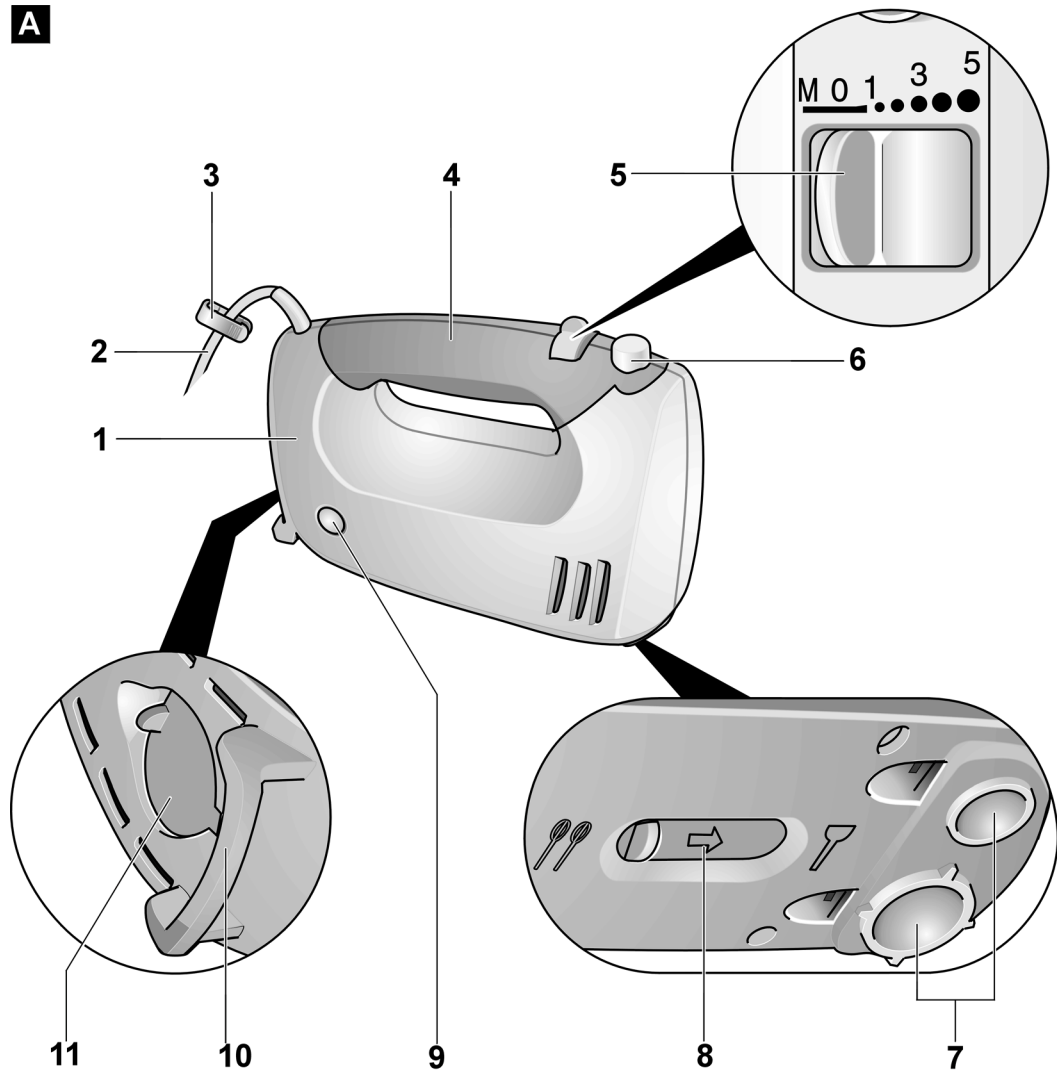
ZA South Africa

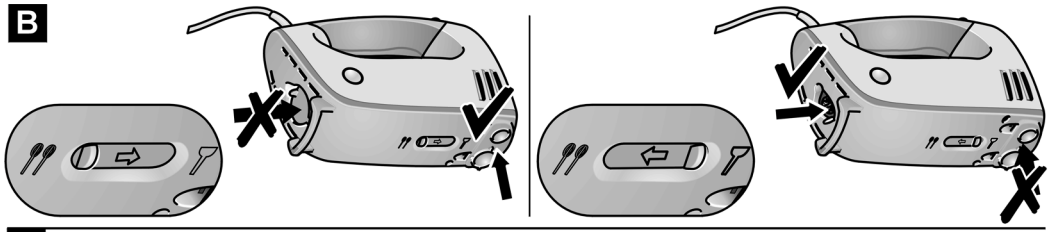
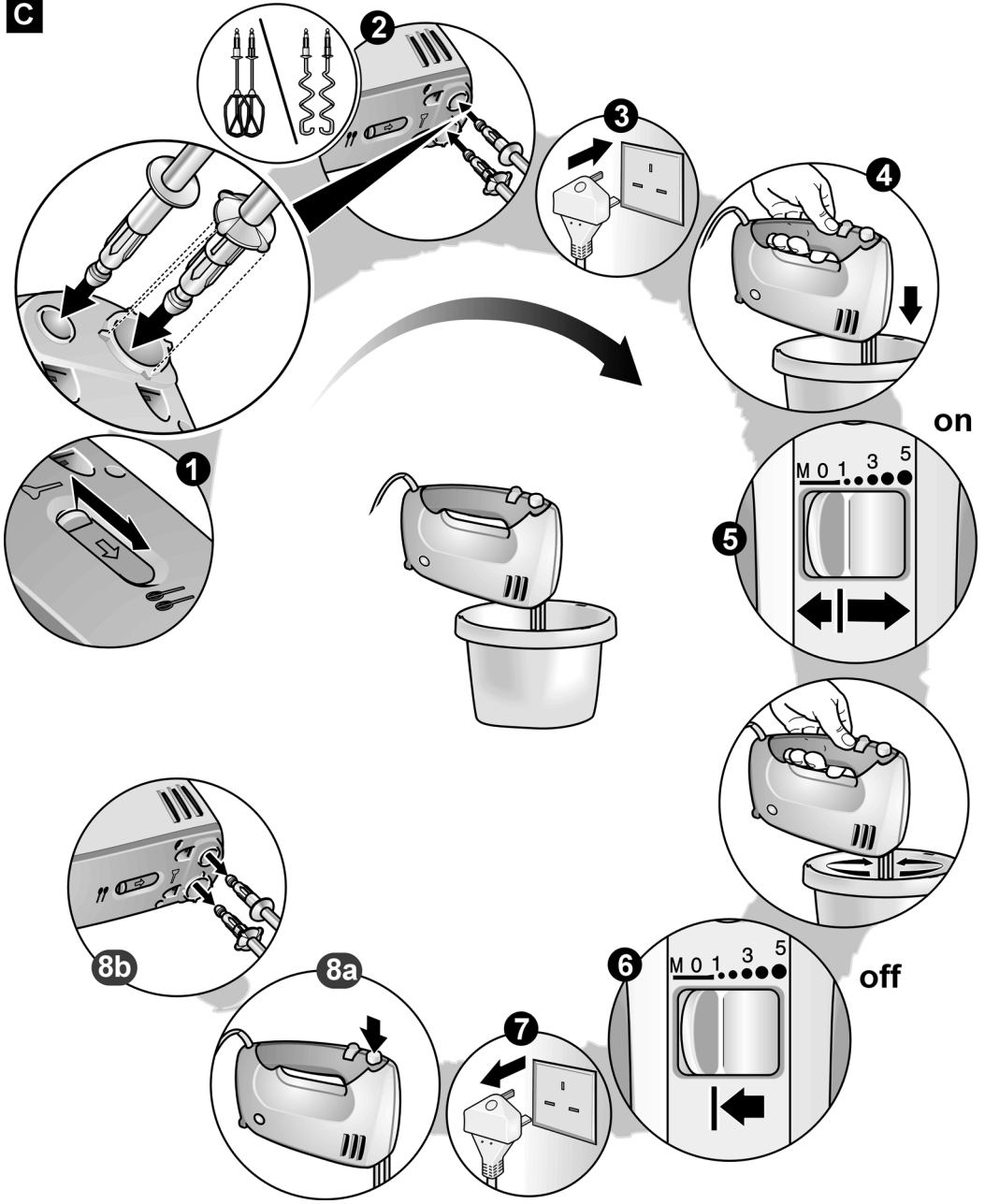
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.siemens-home.com

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, Germany

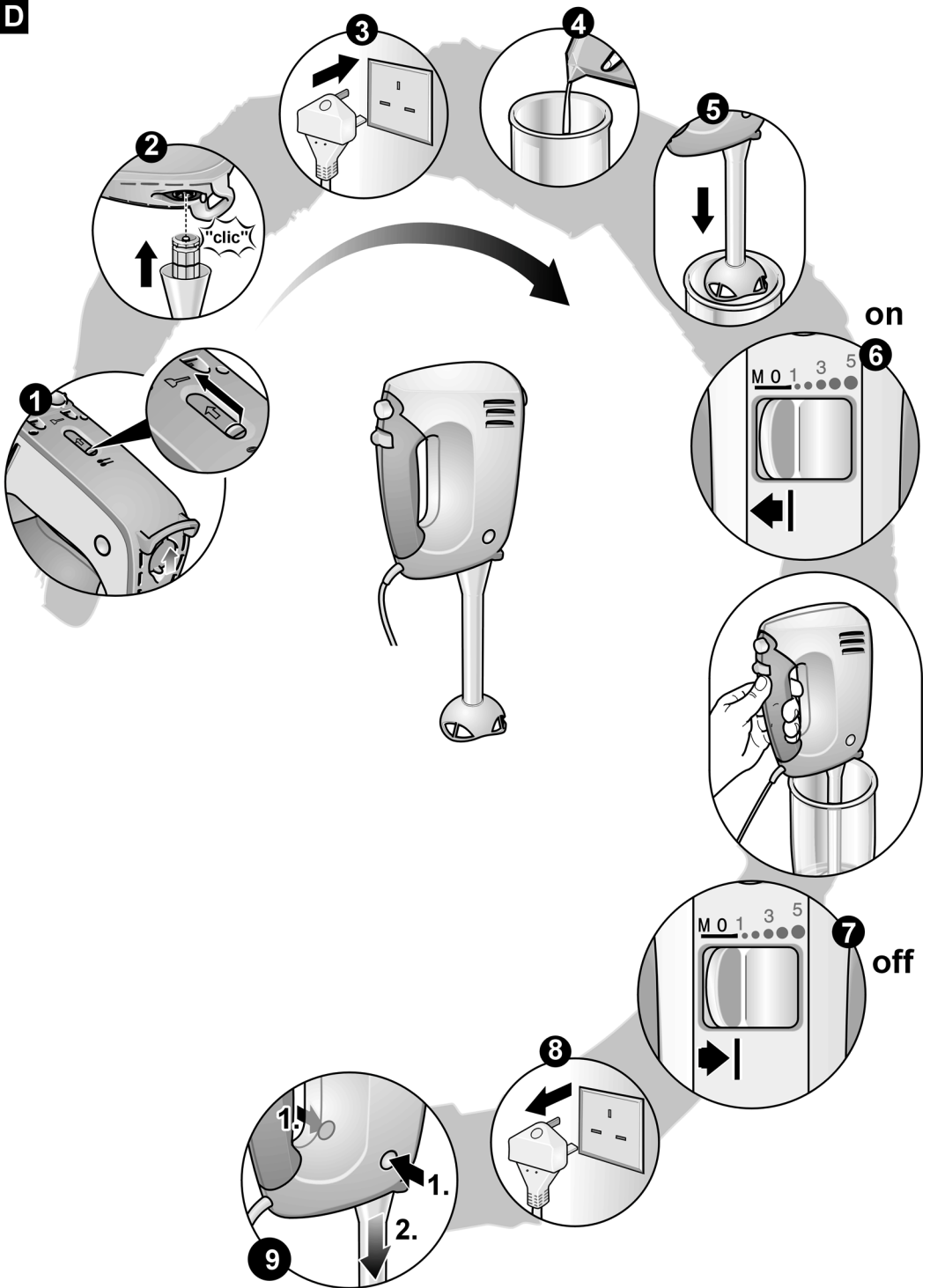
www.siemens-homeappliances.com

9000837158/11.2012
en, ar

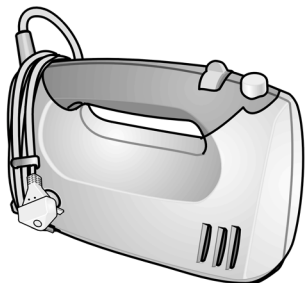
A

B**C**

D



E



F

MQ96400	X	X						
MQ96440	X	X	X		X			
MQ96470	X	X		X	X			
MQ96500	X	X						X
MQ96580	X	X		X	X	X		X
MQ96400GB	X	X						
MQ96580GB	X	X		X	X	X	X	