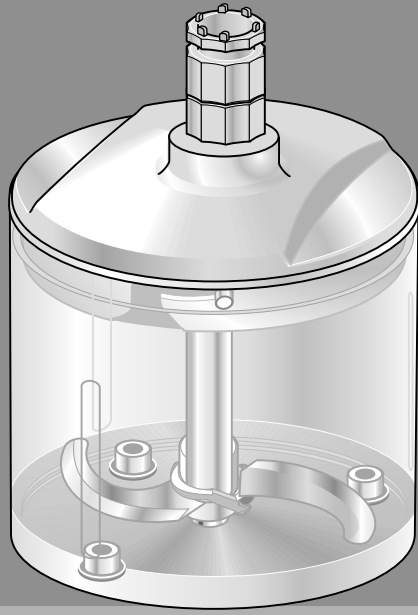


en English  
ar عربي



MQ964..GB  
MQ965..GB

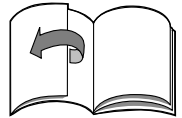
9000837170

Operating instructions

تعليمات الاستخدام

**SIEMENS**

en English .....3  
ar عربي .....6



## For your safety

This accessory is designed for the hand mixer MQ964.. .

Follow the Instructions for Use for the hand mixer.

Do not attach or remove hand mixer until the appliance is at a standstill.

This accessory is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds or for beating egg whites and whipping cream. It must not be used for cutting very hard food (e.g. coffee beans, nutmeg, sugar, radishes) or frozen food (e.g. fruit).

## ▲ Safety instructions for this appliance

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

Never grip the blade in the universal cutter. Never clean cutting blade with bare hands. Use a brush.

Take hold of the cutter blade by the plastic handle only.

### Important!

Never use the high-speed hand blender in the universal cutter jug.

The universal cutter jug is not microwave-safe.

Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

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

Please keep the Operating instructions in a safe place.

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

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### Fig. A

- 1 Universal cutter jug
- 2 Blade
- 3 Attachment
- 4 Lid

## Operating the appliance

The universal cutter is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe, see Fig. C).

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. C).

### Warning!


*The universal cutter must be completely assembled before use.*

### Caution!

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.*

*The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).*

### Fig. B

- Place universal cutter jug on a smooth and clean work surface and depress.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter jug and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- On the base unit:  
Move slide to position .  
The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.

- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.

!	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.		

- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance at setting M. The best results are achieved by operating the appliance intermittently (switch on briefly, pause, switch on briefly, ...).  
Never lift universal cutter off the work surface!

#### **After using the appliance:**

- After work, set the hand mixer to **0**.  
**Wait until the tools come to a standstill.**
- Remove mains plug.
- Remove base unit from the attachment by simultaneously pressing both release buttons.
- Rotate attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter-jug.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

## **Cleaning**

### **Warning!**

*Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.*

- Universal cutter jug and blade are dishwasher-safe.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

**احترس!**

يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

**انتبه!**

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع وتفيت المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

**الصورة B**

• يتم وضع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام على مسطح عمل مستوي ونظيف ويتم ضغطه على هذا السطح.

• يتم تركيب السكين.

• يتم تعبئة المادة الغذائية.

• يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.

• على هيكل المحرك:

يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع  $\uparrow$ .

الفتحة الخلفية مفتوحة، الفتحات المعدة لتركيب أدوات العمل مغلقة.

• يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

• يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

**التنظيف****احترس!**

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في عسالة الأواني.

• وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين قابلان وصالحان للتنظيف في عسالة الأواني.

• يتم تنظيف غطاء التشغيل فقط من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

!	تنبيه هام	!
	عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي 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).	

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق التكميلي معد ومخصص للاستخدام مع جهاز الخلاط اليدوي MQ964.. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بجهاز الخلاط اليدوي. يجب عدم تركيب أو فك وإخراج جهاز الخلاط اليدوي إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران). هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع وتفتيت اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز أو خفق زلال (بياض) البيض والقشدة. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت مواد غذائية صلبة جدا (على سبيل المثال حبوب البن، جوز الطيب، السكر، الفجل) أو مواد غذائية مجمدة (على سبيل المثال الفواكه).

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حادة/وحدة تحريك دوارة! يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالإمساك أو إدخال اليد في النطاق المحيط بالسكين الموجودة في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. **تنبيه هام!** يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بذراع الخلط السريع في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام. وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر). غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

### استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام صالحة ومناسبة لتقطيع وتفتيت اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. 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، أنظر الصورة 1). يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 2).

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

يجب الحفاظ على تعليمات الاستخدام. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

### نظرة عامة

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

### الصورة 1

1 وعاء القطاعة متنوعة الاستخدام

2 السكين

3 غطاء التشغيل

4 غطاء (حافظ)



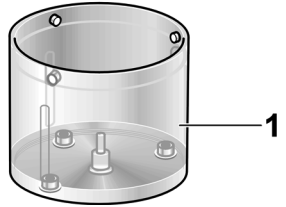
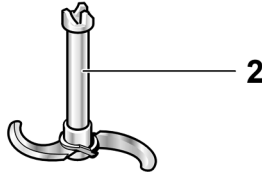
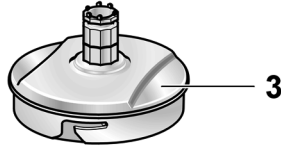
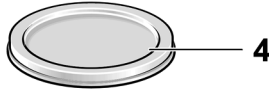
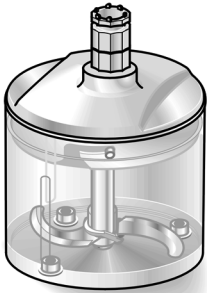
**Siemens-Electrogeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, Germany**

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

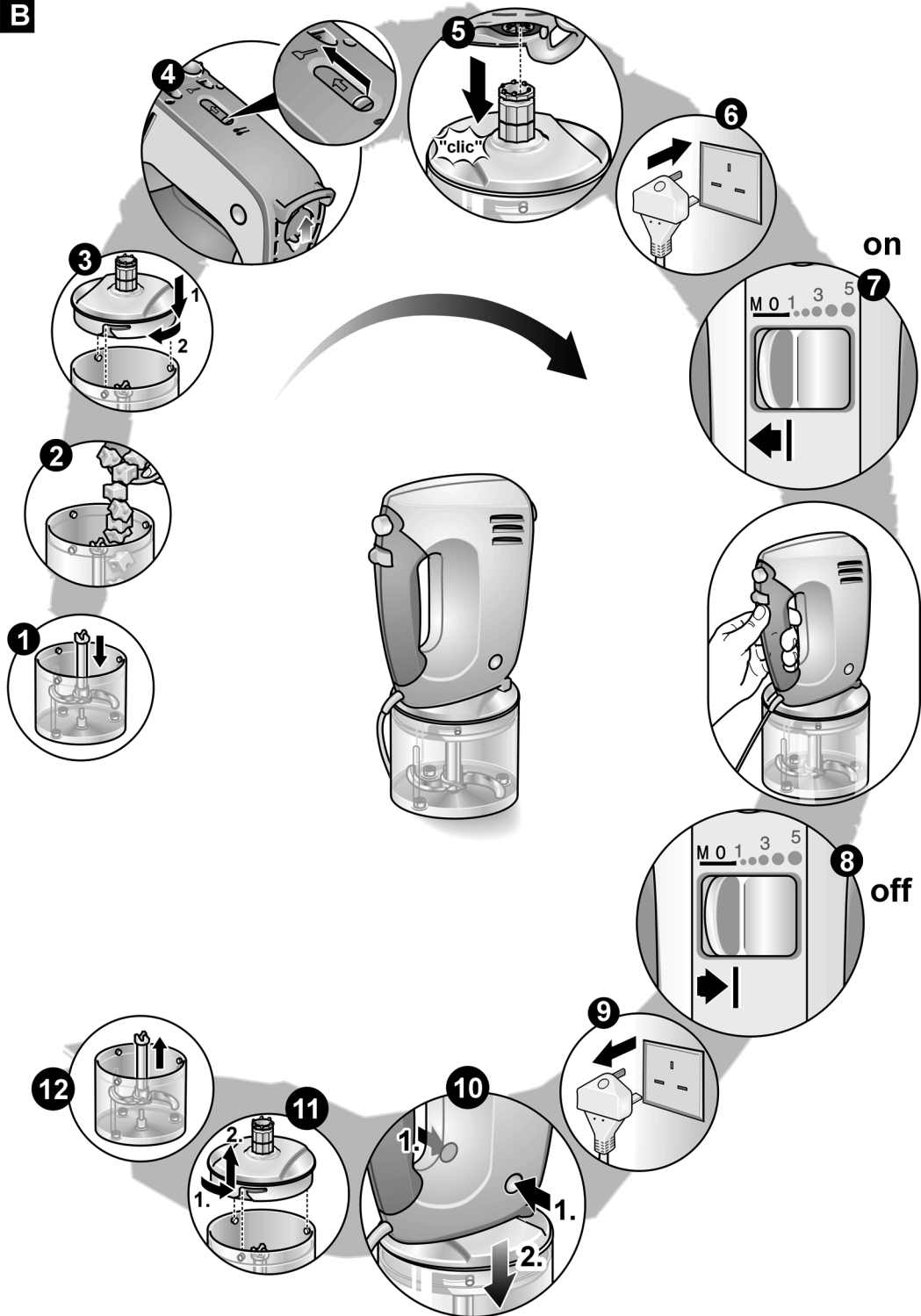
9000837170/11.2012  
en, ar

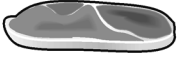
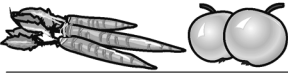
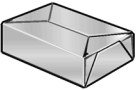


**A**



**B**



**C****100 g****10–20 s****100 g****30–40 s****100 g****10 s****15 g****20–30 s****20 x****15 s****100 g****15 s****150 g****20 s****150 g****30–40 s****(1 cm)****+****5 °C****100 g + 120 g****10 s**