

SIEMENS



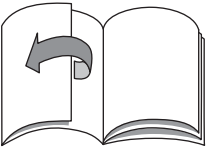
MK 3...GB

siemens-home.com/welcome

en Instruction manual
ar إرشادات الاستخدام

Register
your
product
online

en	English	3
ar	العربية	22



*Congratulations on the purchase of your new SIEMENS appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	3
Overview	5
Operation	5
Cleaning and servicing	8
Storage	9
Troubleshooting	9
Recipes/Ingredients/Processing	9
Instructions on disposal	11
Warranty conditions	11

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

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

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.

- 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: “coarse” for the thick cutting side, “fine” 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.



Fig.

- 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 pureeing 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. F shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter.

Fig. E

- 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. E.



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.

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.

Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
 or 	low	approx. 1–2 min	Yeast dough Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 220 ml milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 60 g butter Grated rind of half a lemon <ul style="list-style-type: none"> ● Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds. ● Add milk and stir at low speed for about 1½ minutes. Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		Onions, garlic Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g <ul style="list-style-type: none"> ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high		Parsley Amount: from 0 g up to 50 g <ul style="list-style-type: none"> ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	high		<p>Meat, liver (for mince, steak tartare, etc.) Quantity: 50 g to 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. <p>Making sausage meat, stuffing and pâté:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.
	high	approx. 1.5 min– 2 min	<p>Strawberry sorbet 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	high		<p>Beaten egg white Amount: 2 to 6 egg whites</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Whisk at high speed.
	high		<p>Whipped cream Quantity: 200 g to 400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Whisk at high speed.
	low/high		<p>Mayonnaise 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. <p>Eat the mayonnaise immediately, do not store.</p>
	high/M		<p>Nuts, almonds Amount: 50g to 200 g</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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		<p>Puréeing fruit or vegetables (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Put ingredients and spices into the blender and purée.

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	high		Chocolate-milk 80 g–100 g cooled chocolate approx. 400 ml hot milk <ul style="list-style-type: none"> ● Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	M		Honey and hazel nut spread 15 g hazelnuts 110 g blossom honey (room temperature) <ul style="list-style-type: none"> ● 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.  shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter jug and the blade inserts.		

Instructions on disposal



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

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



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

Warranty conditions

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

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

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

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	السرعة	أداة العمل
<p>معجون البندق بالعسل لدهن الخبز 15 جرام بندق 110 جرام عسل (درجة حرارة الغرفة)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ضع البندق في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام وقم بفرمه بواسطة سكين الخلاط/التقطيع لمدة حوالي 20 ثانية على الدرجة M. • انزع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأدره، وأخرج مثبت السكين. • أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام بواسطة السكين وثبته على الجهاز الرئيسي. • انتظر حتى يصل العسل كاملاً إلى الأسفل عبر السكين. ثم قم بخلط جميع المكونات لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة M. 		M	
			
<p>في الصورة F تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ومثبتات السكاكين.</p>			

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 اشتريته 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 (WEEE – waste electrical and electronic equipment). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	السرعة	أداة العمل
<p>خفق بياض البيض النيئ الكمية: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ • يتم الخفق على سرعة عالية.</p>		عالية	
<p>القشدة: الكمية: من 200 إلى 400 جرام • يتم الخفق على سرعة عالية.</p>		عالية	
<p>المايونيز عدد 1 بيضة 1 ملعقة صغيرة مستردة حوالي 150 إلى 200 مليلتر زيت 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون قليل من الملح قليل من السكر يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. • يتم خلط جميع المكونات (ماعد الزيت) لبضع ثوان على الدرجة 1. • يتم تشغيل الجهاز على الدرجة 2، مع وضع الزيت ببطء خلال فتحة الإضافة اللاحقة، واستمرار الخلط حتى يستحلب الخليط. يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</p>		منخفضة / عالية	
<p>المكسرات أو الجوز الكمية: من 50 إلى 200 جرام • انزع القشرة بدون ترك أي بقايا وإلا سيصبح سكين الخلاط مثلماً. • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.</p>		عالية / M	
<p>لعمل مهروس الخضروات والفواكه (مهروس التفاح، السبانخ، الجزر، الطماطم، نبتة أو مطهية) • توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلاط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.</p>		عالية / M	
<p>حليب بالشكولاته 80 إلى 100 جرام شكولاته مبردة حوالي 400 مليلتر حليب ساخن • تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.</p>		عالية	

وصفات/مكونات/طريقة التحضير

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	السرعة	أداة العمل
<p>العجين المخمر بحد أقصى 500 جرام طحين 25 جرام خميرة أو 1 كيس صغير خميرة جافة 220 مل حليب 1 بيضة قليل من الملح 80 جرام سكر 60 جرام زبد قشرة نصف ليمونة (نكهة ليمون)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملسًا ضعه في مكان دافئ.</p>	حوالي 1-2 دقيقة	منخفضة	
<p>الثوم، البصل الكمية: ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء، أقصى كمية 300 جرام; ابتداء من فص ثوم واحد، أقصى كمية 300 جرام.</p> <ul style="list-style-type: none"> • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب. 		M	
<p>البقدونس الكمية: من 10 جرام إلى 50 جرام</p> <ul style="list-style-type: none"> • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب. 		عالية	
<p>اللحم، الكبدة (للحم المفروم ، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار)) الكمية: حوالي من 50 إلى 500 جرام</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
<p>كريمة بوظة الفراولة 250 جرام فراولة مجمدة 100 جرام سكر بودرة 180 مليلتر قشدة (حوالي كوب واحد)</p> <ul style="list-style-type: none"> • توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة. 	حوالي 1.5 دقيقة إلى 2 دقيقة	عالية	

لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المناسب (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.

انتبه!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف، يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة 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 بيدك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقرص النقطيع.
لا تمسك الأقرص 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 بيدك مجردتين.
عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في وافي السكين.
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

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

- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (H) 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 لتنظيف اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفلكهة 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 بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

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

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 (H / G) في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (H).
- 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 بإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية.
- أدخل قايس 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 (H) ثم افصله عن وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.

• قم بتفريغ الوعاء.

- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

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.



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 للرغوة 0.4 لتر)
الكمية المثالية التي يمكن إعادها، صلب = 80 جرام
- يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء. أثناء الخط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- 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.
- 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.
- أو
- 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 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 أقرص التقطيت بإمساکها 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. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

الخلاط

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

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 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.

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.



قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

لتقطيع وبشر الفاكهة والخضروات
والجبين.
العمل على الدرجة 2.

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 التفتيت على حامل أداة العمل. قم بتوجيه جانب التقطيع/البشر المرغوب للأعلى.
- ضع القرص على حامل الأقراص بحيث يدخل اللاقط الموجود بحامل أداة العمل في فتحة الأقراص.
- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والسهم الموجود على الوعاء) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد 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 تخريطها.
- ادفع لاحقا المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعينا 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.

- أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. يمكن استخدام اسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.

أقراص التقطيع

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.
لا تمسك الأقراص 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 - سميك/رفع

لتقطيع الفاكهة والخضروات. العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين: «خشن» لوجه التقطيع السميكة «ناعم» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا 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 الجبن 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.

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 وأخرجه 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.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماماً.

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 دائماً استخدام أداة الكيس. 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 مركباً ويكون الغطاء مركباً في موضعه وتم إدارته وتثبيتته بإحكام.

السكين المتنوعة الاستخدام

من أجل التنقيت التقطيع والتقليب والعجن.

خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

كلاب 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 تلاقى السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
- 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 الكيس (انتبه إلى تلاقى 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 مصدر الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- 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.

خطر حدوث إصابات!

لا تركيب 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

4 أقرص التقطيع *

- a** قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين - سميك/ رفيع
b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم
c قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر
4 غطاء
e فتحة إضافة المواد
f أداة الكبس

الملحقات *

- 7** مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع وعنصر الإحكام
8 مثبت سكين مع سكين طحن وعنصر الإحكام
9 إناء التقطيع متعدد الاستخدام
10 إناء الخلاط
11 غطاء للخلاط
a فتحة إضافة المواد
b القمع
* على حسب الطراز

نظرة عامة

يحتوي الدليل على وصف لمختلف تجهيزات الجهاز. في الصورة **II** يوجد عرض عام للطرز المختلفة.

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة **II**

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 الخلط 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 واقي سكين

b كلاب عجيب

c قرص الخفق

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك

الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز (عند الالتزام

بالوصفات). ستجد الوصفات

على صفحات الصور (الصورة **IE**).

إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً

داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة

العملاء (رقم الطلب 12005833).

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 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 تقريباً من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائماً 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 سوائل، 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 دائماً 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 يديك 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 دائماً الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يديك 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 بالسمائل 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.

المحتوى

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

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-4	استخدام الجهاز
ar-7	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-8	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-8	الحفاظ على الجهاز
ar-9	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
ar-11	التخلص من الجهاز
ar-11	شروط الضمان

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 للفترات 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

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

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, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 044
[mailto:cp-servicecenter@
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar..

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria

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

AU Australia

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

BA Bosnia-Herzegovina, Bosna i Hercegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 714
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Siemens@bshg.com>
www.siemens-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 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
(Ασπική 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: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
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

Tehaco s.a.r.l
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@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 Breedeweweus
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. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok. 3

1000 Skopje

Tel.: 022 454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Aplan Limited

The Atrium

Mriehel by Pass

BKR3000 Birkirkara

Tel.: 025 495 122

Fax: 021 480 598

mailto:lapap@aplan.com.mt

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.

Taurusavenue 36

2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:

Tel.: 088 424 4020

Fax: 088 424 4845

mailto:siemens-contactcenter@

bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 088 424 4020

Fax: 088 424 4801

mailto:siemens-onderdelen@

bshg.com

www.siemens-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S

Grensesvingen 9

0661 Oslo

Tel.: 22 66 06 46

Fax: 22 66 05 55

mailto:Siemens-Service-NO@

bshg.com

www.siemens-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F 2, 4 Orbit Drive

Mairangi Bay

Auckland 0632

Tel.: 09 477 0492

Fax: 09 477 2647

mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa

Domowego sp. z o.o.

Al. Jerozolimskie 183

02-222 Warszawa

Centrala Serwisu:

Tel.: 801 191 534

Fax: 022 572 7709

mailto:Serwis.Fabryczny@

bshg.com

www.siemens-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.

Rua Alto do Montijo, nº 15

2790-012 Carnaxide

Tel.: 21 4250 720

Fax: 214 250 701

mailto:

siemens.electrodomesticos.pt@

bshg.com

www.siemens-home.com/pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.

Sos. Bucuresti-Ploiesti,

nr. 19-21, sect.1

13682 Bucuresti

Tel.: 021 203 9748

Fax: 021 203 9733

mailto:service.romania@bshg.com

www.siemens-home.com/ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"

Сервис от производителя

Малая Калужская 19/1

119071 Москва

тел.: 495 737 2962

mailto:mok-kdhl@bshg.com

www.siemens-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB

Landsvägen 32

169 29 Solna

Tel.: 0771 11 22 77 local rate

mailto:Siemens-Service-SE@

bshg.com

www.siemens-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.

TECHPLACE I and

Mo Kio Avenue 10

Block 4012 #01-01

569628 Singapore

Tel.: 6751 5000

Fax: 6751 5005

mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.

Litostrajska 48

1000 Ljubljana

Tel.: 01 583 07 00

Fax: 01 583 08 89

mailto:informacije.servis@

bshg.com

www.siemens-home.si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Organizačná zložka Bratislava

Galvaniho 17/C

821 04 Bratislava

Tel.: 02 4445 2041

mailto:opravy@bshg.com

www.siemens-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi

ve Ticaret A.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

*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişiklik göstermektedir

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"

тел.: 044 4902095

mailto:bsh-service.ua@bshg.com

www.siemens-home.com.ua

US United States of America

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA, 92614

Tel.: 866 447 4363 toll-free

Fax: 949 437 7000

mailto:siemens-usa-questions@

bshg.com

www.siemens-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA

Rruga Mag Prishtine-Ferizaj

70000 Ferizaj

Tel.: 0290 321 434

mailto:a_service@

gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.

Milutina Milankovića 11^a

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 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

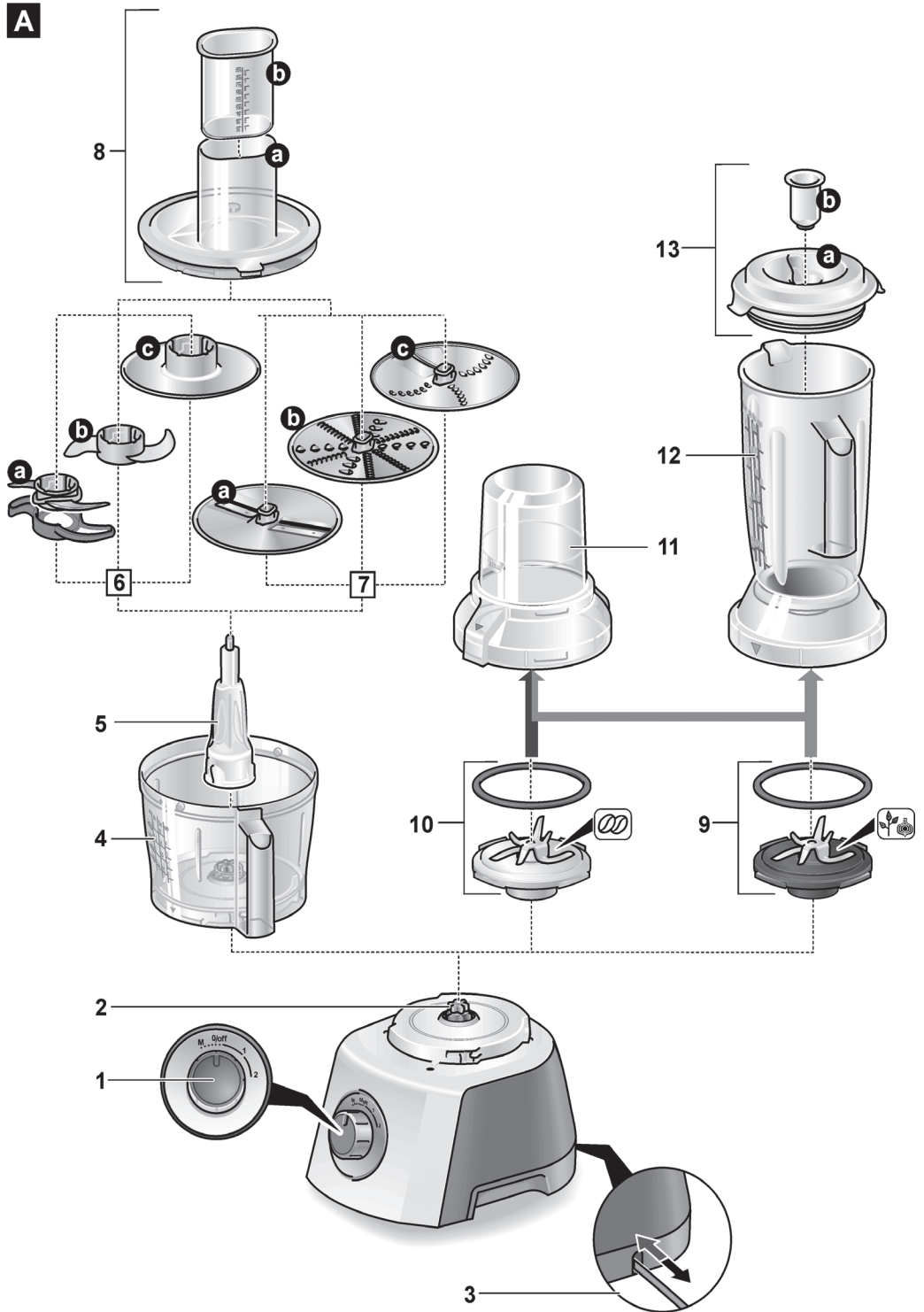
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

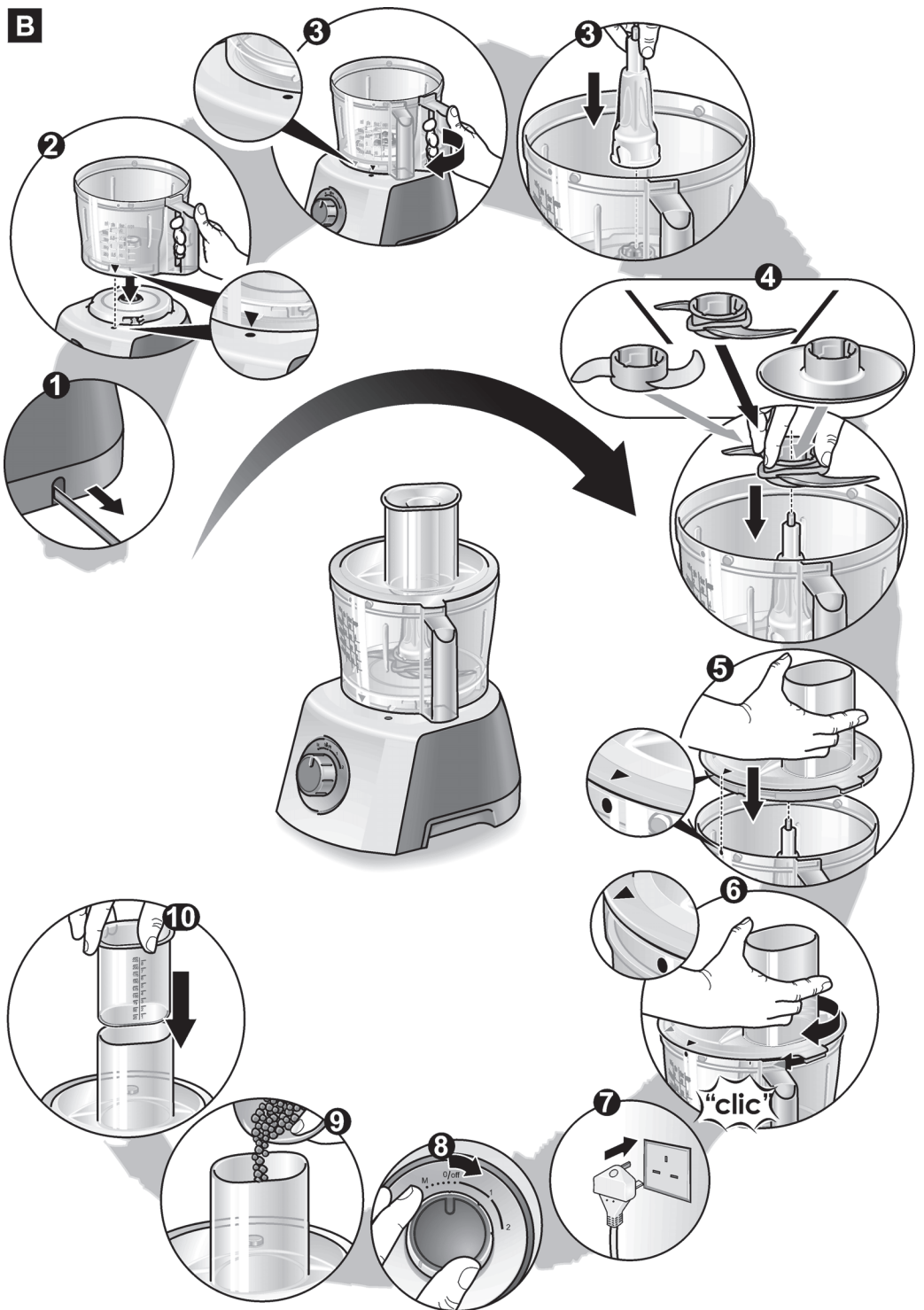
www.siemens-home.com

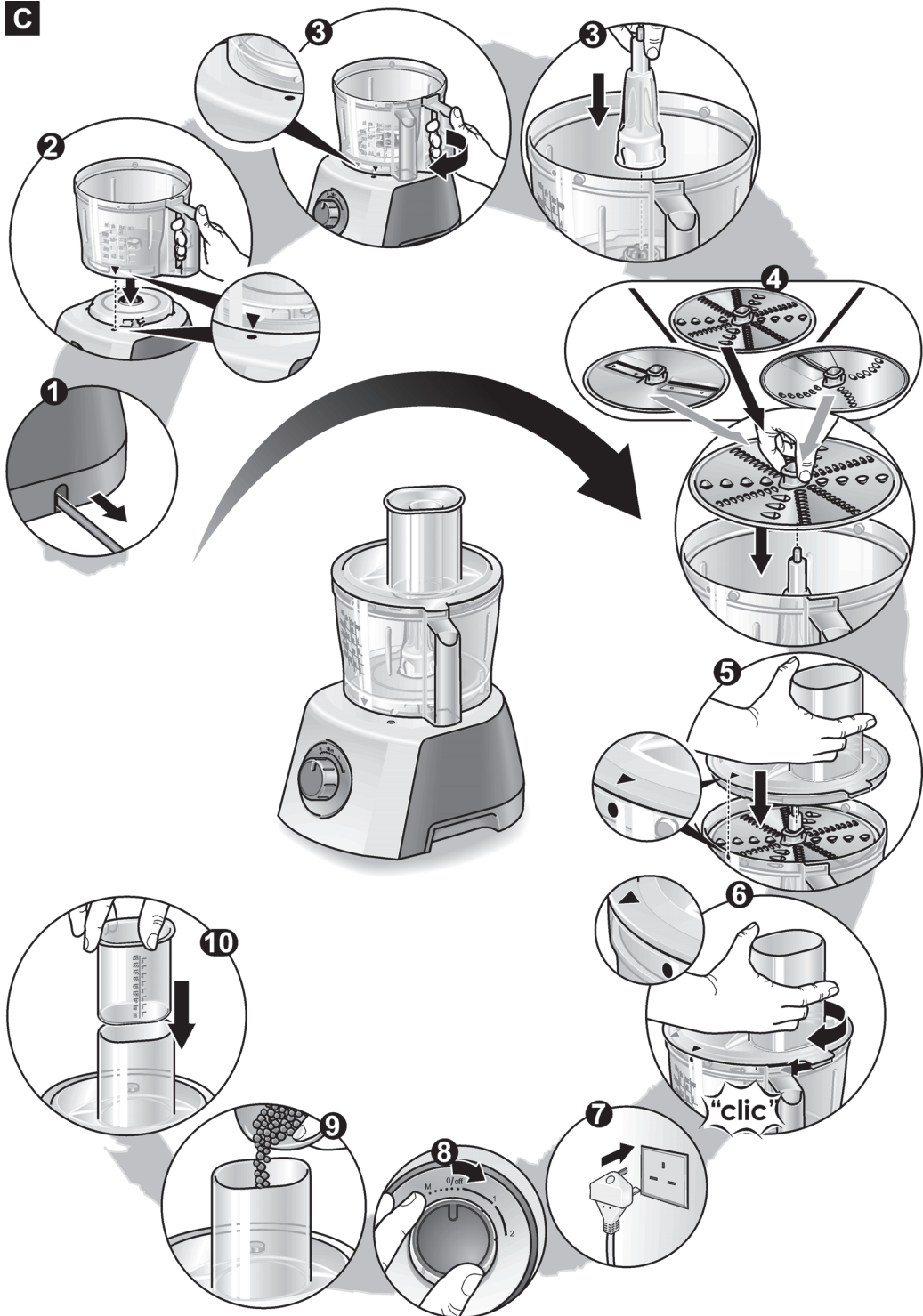


8001006308

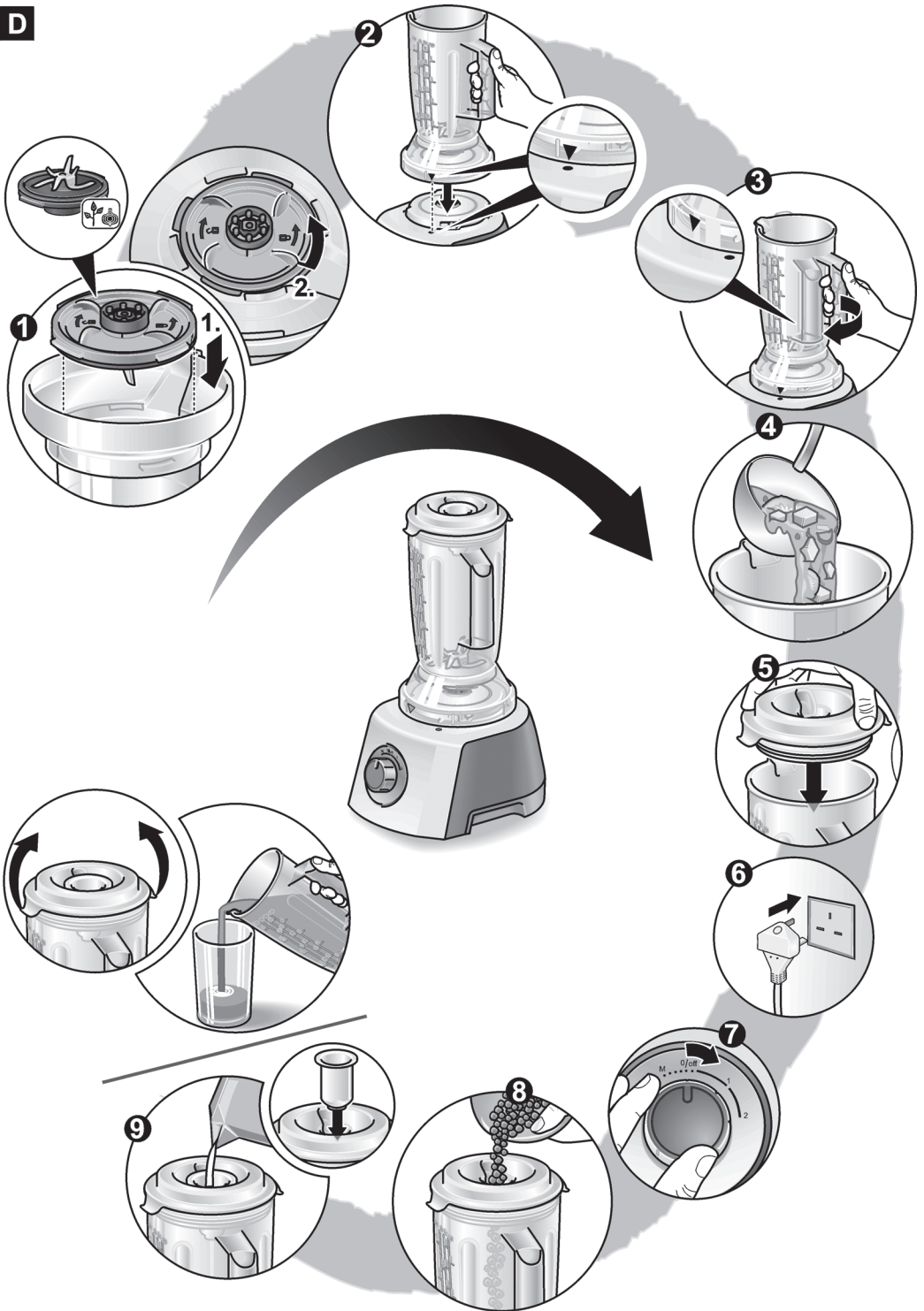
950303

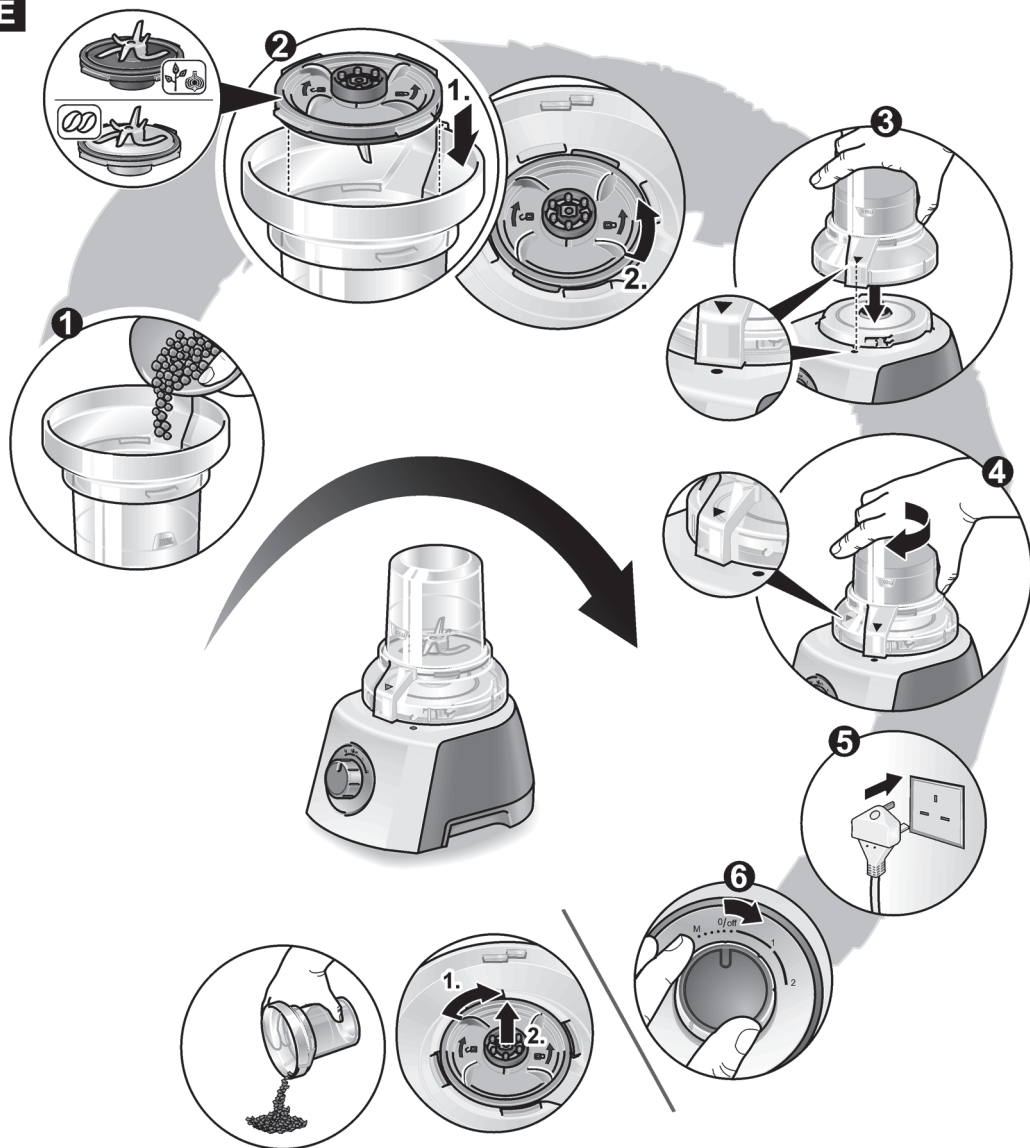
A

B

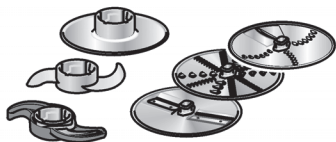
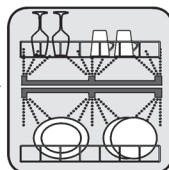
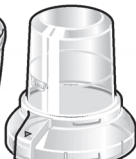
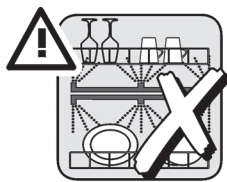
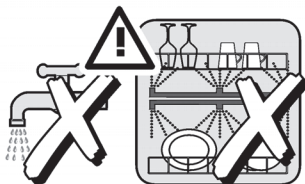
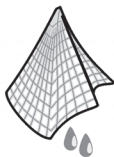
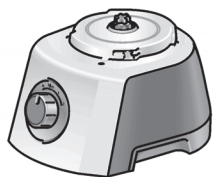
C

D



E



G**H**