

SIEMENS



MR008..GB / MR015..GB

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

en Instruction manual  
ar إرشادات الاستخدام

Register  
your  
product  
online

---

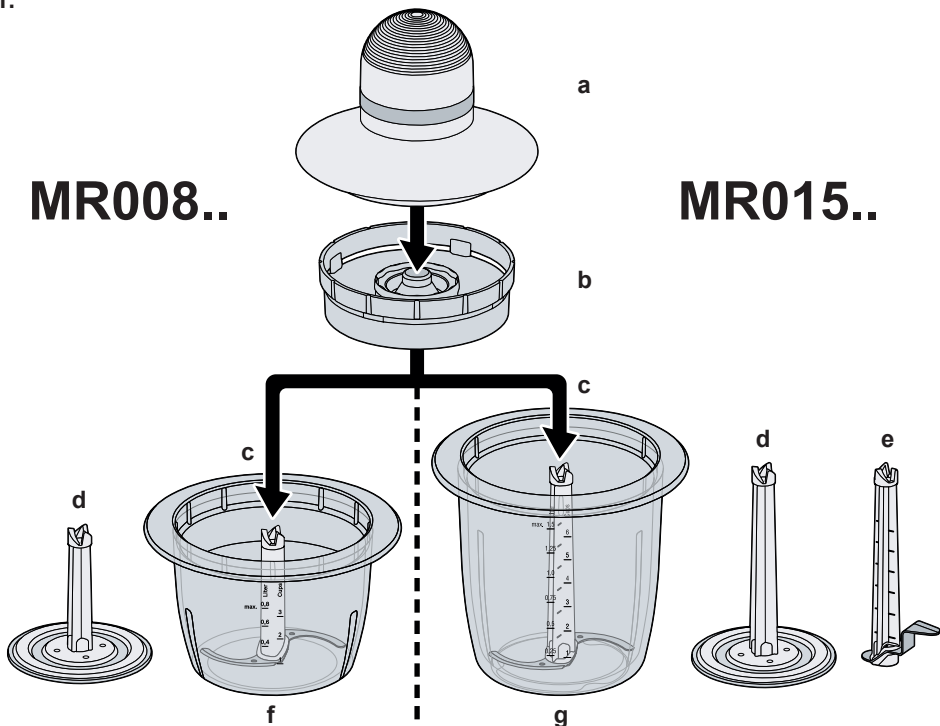
|           |         |    |
|-----------|---------|----|
| <b>en</b> | English | 5  |
| <b>ar</b> | العربية | 16 |

---

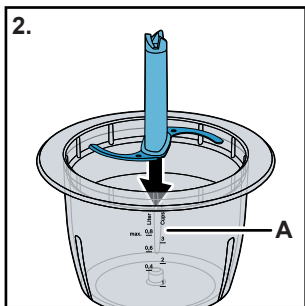
1.

MR008..

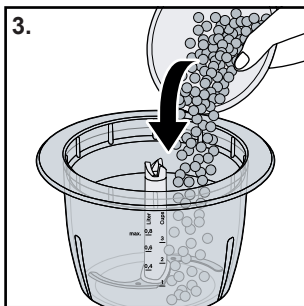
MR015..



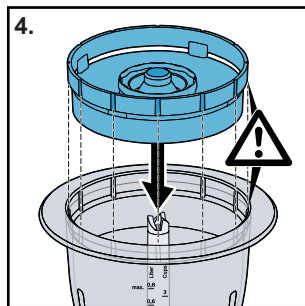
2.



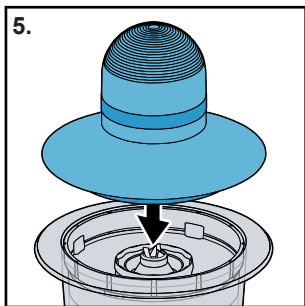
3.



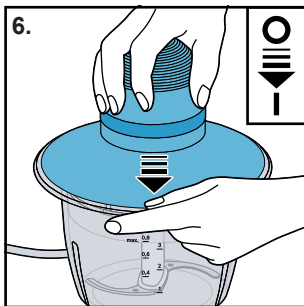
4.



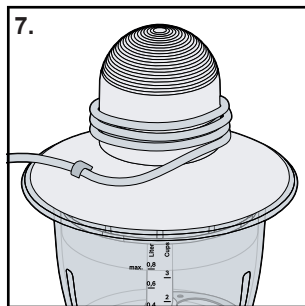
5.



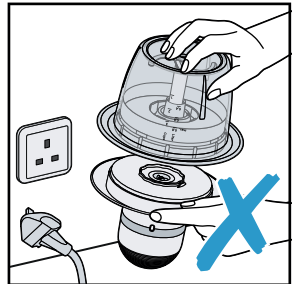
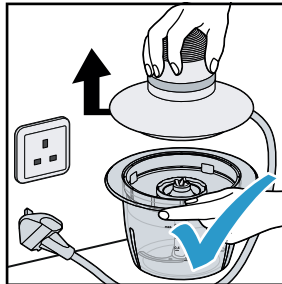
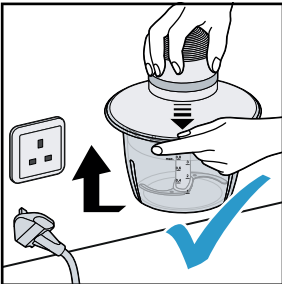
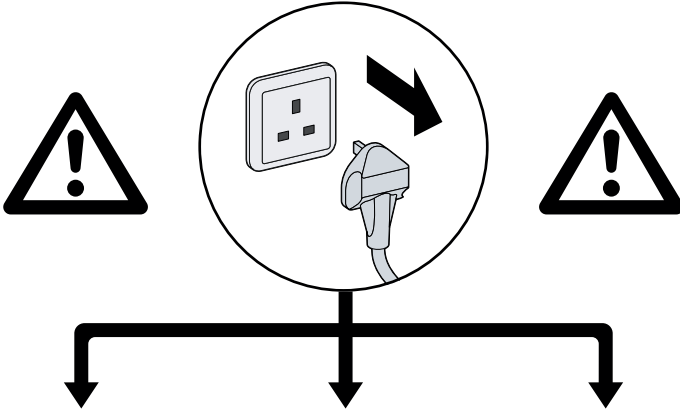
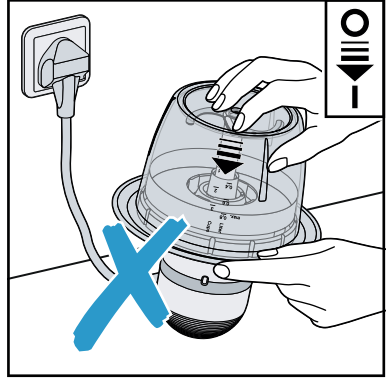
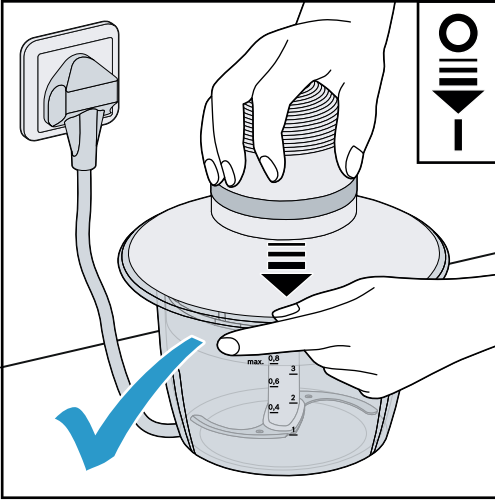
6.



7.



8.



---

## For your safety

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

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. The appliance is only suitable for cutting or mixing food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Please keep the Operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## General safety instructions

### **Electric shock risk**

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains. This appliance 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. The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Pull out the mains plug before lifting up the appliance or removing the cover. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning. 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. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel.

## Safety instructions for this appliance

### Risk of injury

#### Electric shock risk

Operate the appliance with original accessories only. Do not place the jug on a hot base. Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Do not operate the appliance with wet hands, do not place under running water and do not immerse in liquid. Do not remove the motor unit until rotating parts have come to a standstill. Never run the appliance at no-load. Never use the appliance on its head or disassemble it in this position.

#### Risk of injury from sharp blades

Take hold of the blades by the plastic handle only. When switched off the appliance continues running briefly.

#### Risk of scalding

Add and process max. 0.5 litre of frothing or hot liquid in a plastic jug or 1.0 litre in a glass jug.

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

These operating instructions refer to various models.

## Contents


|   |    |
|---|----|
| For your safety.....                        | 5  |
| General safety instructions.....            | 5  |
| Overview.....                               | 6  |
| Safety instructions for this appliance..... | 6  |
| Operating the appliance.....                | 7  |
| After using the appliance.....              | 7  |
| Cleaning.....                               | 7  |
| Practical tips and recipes.....             | 8  |
| Disposal.....                               | 9  |
| Guarantee.....                              | 9  |
| Application examples.....                   | 10 |

## Overview

### → Fig. 1

#### a Motor unit

Used for switching the appliance on and off and changing the operating mode

 → ... Continuous operation

= Press motor unit down

 →  →  ... Intermittent operation (I)

= Press motor unit down, hold in place, release – press down, hold in place, release

#### b Cover

Used for sealing the jug and locking the tool – ensure that the cover is attached correctly! Do not fit the cover askew!

The appliance cannot be operated until the cover has been attached correctly.

**Tools (for some models)****c Blade**

For cutting e.g. herbs, onions, fruit, vegetables, cheese and meat

**d Whipping disc**

For whipping cream, beating egg whites, making mayonnaise and milk shakes (cold milk, max. 8 °C)

**e Ice crushing blade**

For crushing ice cubes

**Jug (microwave-proof)****f Made of plastic**

(capacity: max. 800 ml)

or

**g Made of glass**

(capacity: max. 1500 ml)

---

**Operating the appliance****→ Figs. 2-6****⚠ Warning!**

The cutter is not suitable for grinding coffee beans, cutting radishes or grinding sugar. Before processing food, remove all hard parts (e.g. remove sinews, gristle and bones from meat). Cut deep-frozen food with the ice crushing blade only.

Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools.

- Completely unwind the power cord.
- Place the jug on a smooth, clean work surface.
- Insert the tool into the jug.
- Place food in the jug. Note measuring scale. **→ Fig. 2-A**
- Attach the cover – do not fit askew!
- Attach the motor unit, lock into position. The appliance will not start if the motor unit is not locked into position correctly.
- Insert the mains plug.
- Hold the jug with one hand and press onto the motor unit with the other hand. Continuous operation for cutting food finely, for beating egg whites and for whipping cream or intermittent operation for dicing e.g. onions or fruit as well as for crushing ice cubes.

**→ Fig. 8****⚠ Risk of injury!**

Pull out the mains plug before lifting up the appliance or removing the cover. Never use the appliance on its head or disassemble it in this position.

---

**After using the appliance**

- Pull out the mains plug.
- Remove the motor unit and cover.
- Take out the tool, then remove the food.

---

**Cleaning****⚠ Electric shock risk!**

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

**⚠ Risk of injury!**

Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Take hold of the blades by the plastic handle only.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the motor unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools, jug and cover in the dishwasher or with a brush under running water.

**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. After cutting onions or garlic, clean the jug immediately.

**Storing the appliance → Fig. 7**

- Wind the mains cable around the motor unit.

## Practical tips and recipes

The following tips may help you operate the appliance more easily and obtain better results. ➔ “Application examples” see page 10

### Before using the appliance:

- Before processing, cut meat, cheese, raw fruit or vegetables into approx. 1 cm / ½ in cubes.
- Wash herbs, remove stalks and dry briefly.
- Chill cheese in the refrigerator.
- Cut dry bread into pieces.
- Remove gristle, bones and sinews from meat.
- Before beating egg whites, ensure that the jug is grease-free and dry.

## Vegetable soup

### Ingredients

- 1 carrot
- one small piece of celery, leek, courgettes, cauliflower or another type of vegetable
- 1 medium-sized boiled potato
- ¾ l meat stock
- parsley
- basil (if required)
- salt
- black pepper
- 100 g sweet cream
- 1 egg yolk

**Tool:** Blade

### Preparation

- Prepare, wash and cut the vegetables into large pieces.
- Bring the meat stock and vegetables to the boil.
- Pour the boiled soup and vegetables into the jug and purée.
- Pour the puréed soup back into the pan and season with herbs, salt and pepper.
- Mix egg yolk and sweet cream and stir into the soup. Do not allow to boil any longer.

## Milk shake

### Ingredients

- 300 ml cold milk
- 100 g strawberries or other fruit
- 1 packet of vanilla sugar
- 2-3 tbs. vanilla ice cream

**Tool:** Blade

### Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 30 sec. Serve immediately.

## Salad dressing

### Ingredients

- 200 g soured cream
- 200 g yoghurt
- 3 garlic cloves
- 2-3 tbs. tomato sauce
- pinch of salt
- sugar
- 3-6 tbs. vinegar

**Tool:** Blade

### Preparation

- Put all ingredients in the jug and blend for approx. 20 sec.

## Mayonnaise

### Ingredients

- 1 egg
- 1 tbs. mustard
- 1 tbs. vinegar
- salt
- pepper
- 100 ml oil and another 150 ml oil

**Tool:** Whipping disc

### Preparation

All ingredients must be at the same temperature.

- Put ingredients and 100 ml oil in the jug and blend for approx. 20 sec.
- Add 150 ml oil and blend for a further 30-45 sec.



## Honey cake with apples

### Honey-apple mixture

#### Ingredients for small jug (CNCM13ST1):

- 80 g forest honey (5 °C)
- 20 g sliced apple cubes (10 mm)

#### Ingredients for large jug (CNCM13ST2):

- 150 g forest honey (5 °C)
- 20 g sliced apple cubes (10 mm)

**Tool:** Blade

### Preparation

- Put in the jug and blend for 2 seconds.

### Cake:

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 teaspoon cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1 apple
- Separate egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.
- Beat the yolks and sugar, then add softened butter and **honey-apple mixture**.
- In separate container mix flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder. Mix and incorporate into wet ingredients. Using spatula, carefully mix in beaten egg whites.
- Line a bread baking pan (dimensions 35 cm x 11 cm) with baking paper and pour in the prepared mixture.
- Peel the apple and slice it. Put the slices on top of the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

## Disposal



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



## Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

## Application examples

**Note:** The times indicated in the following table are approximate values depending on the quantity and degree of fineness required.

| Food               | Tool                    | Max. quantity                |              | Number of intervals (I)<br> | Time / seconds<br> |
|--------------------|-------------------------|------------------------------|--------------|--|--|
|                    |                         | Glass jug                    | Plastic jug  |  |  |
| Parsley            | Blade                   | 40 g                         | 30 g         | 5-15 (I)   |  |
| Garlic, onions     | Blade                   | 200 g                        | 150 g        | 5-10 (I)   |  |
| Fruit / vegetables | Blade                   | 200 g                        | 200 g        | 10-15 (I)  |  |
| Almonds / walnuts  | Blade                   | 250 g                        | 200 g        |  | 20-30 s  |
| Cheese             | Blade                   | 200 g                        | 150 g        |  | 20-30 s  |
| Meat               | Blade                   | 200 g                        | 200 g        |  | 15-25 s  |
| Baby food          | Blade                   | 200 g                        | 200 g        |  | 10-20 s  |
| Pancake mixture    | Blade                   | 1,0 l                        | 0,7 l        |  | 30-45 s  |
| Cocktails          | Blade                   | 1,5 l                        | 0,8 l        |  | 20-30 s  |
| Crushed ice        | Ice crushing blade      | 200 g or approx. 8 ice cubes |              | 4-6 (I)  |  |
| Egg whites         | Whipping (beating) disc | 4 egg whites                 |              |  | 60-90 s  |
|                    |                         |                              | 4 egg whites |  | 40-60 s  |
| Cream              | Whipping (beating) disc | 400 ml                       |              |  | 15-20 s  |
|                    |                         |                              | 200 ml       |  | 15-20 s  |

**Shorter ON time = Smaller quantity and / or lower degree of cutting**  
**Longer ON time = Larger quantity and / or higher degree of cutting**

## أمثلة تطبيقية للاستخدام

ملحوظة: الفترات المذكورة في الجدول التالي تمثل قيمًا توجيهية تتعلق بكمية الملاء ودرجة النعومة.

| الوقت / ثواني | عدد المرات (I)<br> | الكمية القصوى     |                              | أداة العمل     | الطعام             |
|---------------|---|-------------------|------------------------------|----------------|--------------------|
|               |   | الوعاء البلاستيكي | الوعاء الزجاجي               |                |                    |
|               | 5-15 (I)  | 30 جم             | 40 جم                        | سكين           | البقدونس           |
|               | 5-10 (I)  | 150 جم            | 200 جم                       | سكين           | الثوم، البصل       |
|               | 10-15 (I)   | 200 جم            | 200 جم                       | سكين           | الفاكهة / الخضروات |
| 20-30 ثانية   |   | 200 جم            | 250 جم                       | سكين           | اللوز، الجوز       |
| 20-30 ثانية   |   | 150 جم            | 200 جم                       | سكين           | الجبن              |
| 15-25 ثانية   |   | 200 جم            | 200 جم                       | سكين           | اللحوم             |
| 10-20 ثانية   |   | 200 جم            | 200 جم                       | سكين           | طعام أطفال         |
| 30-45 ثانية   |   | 0.7 لتر           | 1.0 لتر                      | سكين           | عجين بان كيك       |
| 20-30 ثانية   |   | 0.8 لتر           | 1.5 لتر                      | سكين           | كوكتيل             |
|               | 4-6 (I)   |                   | 200 جم أو حوالي 8 مكعبات ثلج | سكين Ice-Crush | ثلج مفتت           |
| 60-90 ثانية   |   |                   | 4 زلال البيض                 | قرص الخفق      | خفق البيض          |
| 40-60 ثانية   |   | 4 زلال البيض      |                              |                |                    |
| 15-20 ثانية   |   |                   | 400 مل                       | قرص الخفق      | خفق القشدة         |
| 15-20 ثانية   |   | 200 مل            |                              |                |                    |

فترة تشغيل أقصر = كمية أقل و/أو درجة تفتيت منخفضة  
فترة تشغيل أطول = كمية أكبر و/أو درجة تفتيت عالية

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

## 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.

**مشروب ميلك شيك****المكونات**

- 300 مل لبن بارد
- 100 جم فراولة أو فاكهة أخرى
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 2-3 ملاعق كبيرة آيس كريم فانيليا

**أداة العمل: السكين****طريقة التحضير**

- ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط لمدة 30 ثانية تقريباً. يُقدم فوراً.

**تتبيلة السلطة****المكونات**

- 200 جم قشدة رائبة
- 200 جم زيادي
- 3 فصوص ثوم
- 2-3 ملاعق كبيرة كاتشب
- رشّة من الملح
- سكر
- 3-6 ملاعق كبيرة خل

**أداة العمل: السكين****طريقة التحضير**

- ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط لمدة 20 ثانية تقريباً.

**المايونيز****المكونات**

- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل
- ملح
- فلفل أسود
- 100 مل زيت بالإضافة إلى 150 مل زيت آخر

**الأداة: قرص الخفق****طريقة التحضير**

يجب أن تتساوى درجات حرارة جميع المكونات.

- ضع المكونات مع 100 مل زيت في الوعاء وقم بالخلط لمدة 20 ثانية تقريباً.
- أضف الـ 150 مل زيت، واستمر في الخلط لمدة ما بين 30 إلى 45 ثانية.

**كيك العسل بالتفاح****خليط التفاح بالعسل****مكونات للوعاء الصغير (CNCM13ST1)**

- 80 جم عسل بري (5° م)
- 20 جم تفاح مكعبات (10 مم)

**مكونات للوعاء الكبير (CNCM13ST2)**

- 150 جم عسل بري (5° م)
- 20 جم تفاح مكعبات (10 مم)

**أداة العمل: السكين****طريقة التحضير**

- ضع المكونات في الوعاء واخلطها لمدة 2 ثانية.

**الكيك:**

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة شاي قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح

**افصل البيض.**

- اخفق بياض البيض حتى يجمد.

- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.

- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة

- وخميرة البيكنج باودر في وعاء آخر. أضف للمكونات الرطبة واخلقها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.

- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.

- قشّر التفاح وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.

- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180° م واخلب الكعك 30 دقيقة.

## ← الصورة 8

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

افصل القابس من الشبكة الكهربائية قبل أن ترفع الجهاز أو تنزع الغطاء. يحظر مطلقاً استخدام الجهاز واقفاً على رأسه أو القيام بتفكيكه.

## بعد الانتهاء من الاستخدام

- انزع القابس الكهربائي.
- اخلع وحدة الموتور وغطاء الحماية.
- قم بإخراج أداة الاستخدام ثم الطعام.

## التنظيف

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

لا تغمر وحدة الموتور في الماء مطلقاً ولا تنظفها في غسالة الأطباق.

### ⚠ إنتبه إلى خطر الإصابة!

لا تنظف السكين أبداً بأيدي عارية. استخدم الفرشاة. يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من المقبض البلاستيكي.

- انزع القابس الكهربائي.
- امسح وحدة الموتور بقطعة قماش مبللة ثم جففها بالمسح.
- احرص على تنظيف الأدوات والوعاء وغطاء الحماية في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء جاري.

### ملحوظة: مثلاً عند التعامل مع الكرنب الأحمر

تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام. احرص على تنظيف الوعاء فوراً بعد تقطيع البصل أو الثوم.

## عند التخزين ← الصورة 7

- قم بلف كابل الكهربائي حول وحدة الموتور.

## نصائح عملية ووصفات

قد تساعدكم النصائح التالية في استخدام الجهاز بصورة أسهل والحصول على نتائج أفضل.

← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة 6

### قبل استخدام الجهاز:

- قم بتقطيع اللحم والجبن والفاكهة النيئة والخضروات إلى مكعبات بحجم 1 سم تقريباً قبل معالجتها.
- اغسل الأعشاب وأزل السيقان وجففها قليلاً.
- قم بتبريد الجبن في الثلاجة.
- قم بتقطيع الخبز الجاف.
- انزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والأوتار.
- ينبغي أن يكون الوعاء خالياً من الدهن وجافاً قبل خفق البيض.

## حساء الخضروات

### المكونات

- 1 جزرة
- قطعة صغيرة من كل من الكرفس والكرات والكوسة والقرنبيط أو من أي مجموعة خضروات أخرى
- 1 قطعة بطاطس مسلوقة متوسطة الحجم
- ¼ لتر حساء لحم البقدونس
- ريحان (حسب الرغبة)
- ملح
- فلفل أسود
- 100 جم كريمة حلوة
- 1 صفار (مح) بيض

### أداة العمل: السكين

### طريقة التحضير

- نظف الخضروات واغسلها ثم قطعها إلى قطع كبيرة.
- سخن حساء اللحم مع الخضروات.
- ضع الحساء المطهو والخضروات في الوعاء، ثم اهرسها.
- أعد الحساء المهروس إلى القدر مرة أخرى، وأضف الملح والفلفل لإضفاء النكهة.
- قم بمزج صفار البيض مع الكريمة الحلوة ثم أضفهما إلى الحساء مع التقليب. لا تتركها تغلي أكثر من ذلك.

## الأدوات (على حسب الطراز)

## c السكين

لتقطيع التوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجبن واللحم

## d قرص الخفق

لخفق الكريمة وبياض البيض والمايونيز وتحضير رغوة اللبن (لبن بارد، بحد أقصى 8° م)

## e سكين Ice-Crush

لتفتيت مكعبات الثلج

الوعاء (مناسب للاستخدام في الميكروويف)

## f البلاستيكي

(أقصى سعة 800 مل)

أو

## g الزجاجي

(أقصى سعة 1500 مل)

## استخدام الجهاز

## ← الصور 2-6

## ⚠ تنبيه هام!

القطاعة غير صالحة لتفتيت حبوب القهوة والفجل والسكر. يجب قبل المعالجة إزالة جميع الأجزاء الصلبة (عند اللحم مثلاً الأوتار والغضاريف والعظام). لا تقم بتفتيت المواد المجمدة إلا باستخدام سكين Ice-Crush.

احرص على تنظيف الجهاز والأدوات قبل الاستخدام لأول مرة.

■ افرد كابل الكهرباء بالكامل.

■ ضع الوعاء على سطح مستوٍ ونظيف.

■ أدخل الأداة في الوعاء.

■ ضع المواد الغذائية في الوعاء. راعي في ذلك

تدرج القياس. ← الصورة 2-A

■ ركب غطاء الحماية - لا تجعله مائلاً على الحافة!

■ ركب وحدة الموتور، حتى تتعشق. يحظر تشغيل الجهاز قبل تعشيقه بصورة صحيحة.

■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.

■ أمسك الوعاء بإحدى يديك، واضغط بالأخرى

على وحدة المحرك: استعمل التشغيل الدائم

للتفتيت الناعم وخفق البيض أو الكريمة أو

استعمل التشغيل المتقطع لتقطيع البصل مثلاً أو

الفاكهة وكذلك لتفتيت مكعبات الثلج.

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

## المحتويات

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| ar-1 | من أجل أمانكم وسلامتكم         |
| ar-1 | تنبيهات سلامة عمومية           |
| ar-1 | تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز |
| ar-2 | نظرة عامة                      |
| ar-2 | استخدام الجهاز                 |
| ar-3 | بعد الانتهاء من الاستخدام      |
| ar-3 | التنظيف                        |
| ar-3 | نصائح عملية ووصفات             |
| ar-5 | التخلص من الجهاز               |
| ar-5 | شروط الضمان                    |
| ar-6 | أمثلة تطبيقية للاستخدام        |

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفا لطرز مختلفة.

## نظرة عامة

## ← الصورة 1

## a وحدة الموتور

لتشغيل وإيقاف الجهاز ولتغيير نمط التشغيل

... → تشغيل دائم

= اضغط وحدة الموتور للأسفل

... → 2sec ↑ 2sec ↓ تشغيل متقطع (I)

= اضغط وحدة الموتور للأسفل، وثبتها، ثم

اتركها - اضغطها للأسفل، وثبتها، ثم اتركها

## b غطاء الحماية

لغلق الوعاء وتثبيت الأداة - انتبه إلى الوضع

الصحيح! لا تجعله مائلاً على الحافة! لا يمكن

تشغيل الجهاز إلا في حالة تركيب غطاء الحماية

في الوضع الصحيح.

## من أجل أمانكم وسلامتكم

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

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مصمم فقط لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

## تنبيهات سلامة عمومية

### ⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية!

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قِبَل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. اجذب القابس من الشبكة الكهربائية قبل أن ترفع الجهاز أو تزيل الغطاء. احترس عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وعند القيام بالتنظيف. يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المنصوص عليها في لوحة بيانات الطراز. لا يستخدم إلا إذا لم يكن في التوصيلات أو الجهاز أي أضرار. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. لتجنب المخاطر، يجب ألا تعهد بإجراء أية إصلاحات لهذا الجهاز إلا لقسم خدمة العملاء التابع لنا.

## تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

### ⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية!

لا تشغل الجهاز إلا باستخدام الملحقات الأصلية. لا تضع الوعاء على أرضية ساخنة. وتوخي الحرص عند تحضير سوائل ساخنة. فالسوائل يمكن أن تتطاير أثناء تحضيرها. يحظر استخدام الجهاز ببيدين مبتلئين أو وضعه تحت ماء جاري أو غمره في سائل. لا تنتزع وحدة المحرك إلا عندما تتوقف الأجزاء الدوّارة عن الدوران. يحظر مطلقاً تشغيل الجهاز فارغاً. افصل القابس من الشبكة الكهربائية قبل أن ترفع الجهاز أو تنزع الغطاء. لا تستخدم الجهاز وهو واقف على رأسه مطلقاً أو تقم بتفكيكه في هذه الوضعية.

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من المقبض البلاستيكي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإنه يظل دائراً لبرهة قصيرة.

### ⚠️ خطر التعرض للحروق!

في حالة السوائل الساخنة أو المكوّنة للرغوة لا تضع أو تعالج أكثر من 0.5 لتر في الوعاء البلاستيكي أو 1 لتر في الوعاء الزجاجي.



## 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.bsh-group.de](http://www.siemens-home.bsh-group.de)  
Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 044  
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

### **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 44 01\*  
<mailto:service.uae@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/me](http://www.siemens-home.bsh-group.com/me)  
\*Sun-Thu 8am to 5 pm  
(exclude public holidays)

### **AM Armenia, Հայաստան**

ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
Fax: 010 55 90 99  
<mailto:service@zigzag.am>  
[www.zigzag.am](http://www.zigzag.am)

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.siemens-home.bsh-group.at](http://www.siemens-home.bsh-group.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 522 \*  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

\*Wir sind an 365 Tagen von 07:00 bis 22:00  
Uhr für Sie erreichbar.

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 167 425\*  
Fax: 1300 306 818  
<mailto:aftersales.au@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/au](http://www.siemens-home.bsh-group.com/au)  
\*Mon-Fri 24 hours

### **AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbajjan**

Baku Service Company MMC  
Azadliq Pr. 116  
Baku  
Tel.: 12 530 90 35  
<mailto:info@ser-cen.az>  
[www.ser-cen.az](http://www.ser-cen.az)

Yurd Service MMC  
50, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
<mailto:info-service@yurd.az>  
[www.yurd.az](http://www.yurd.az)

### **BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A. – N.V.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 02  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/be](http://www.siemens-home.bsh-group.com/be)

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

Bahrain Gas WLL  
Bldg 725/ Road 117/ Block 701,  
Sheikh Salman Highway,  
Tubli-701; Bahrain  
Manama  
Tel.: 01 753 11 11\*  
<mailto:info@bahraingas.bh>  
\*Sun-Thu 8am to 6pm  
(exclude public holidays)

### **BY Belarus, Беларусь**

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

### **CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG  
Siemens Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 500  
<mailto:ch-service@bshg.com>  
<mailto:ch-sparesparts@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.com/ch](http://www.siemens-home.bsh-group.com/ch)

### **CN China, 中国**

BSH Home Appliances Service  
Jiangsu Co. Ltd.  
19F, Jinling Asia Pacific Tower,  
No.2 Hanzhong Road,  
Gulou District,  
210005 Nanjing, Jiangsu Province  
Service Tel.: 400 8899 999\*  
Fax: 025 8470 1672  
<mailto:careline.china@bshg.com>  
[www.siemens-home.bsh-group.cn](http://www.siemens-home.bsh-group.cn)  
\*phone rate depends on the network used

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaaniou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
Fax: 022 65 8128  
<mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com>

### **CYN Turkish Rep. Of North Cyprus**

Argas Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
<mailto:argas.teknik@yar-group.com>  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
<mailto:m.defterali@ercantangroup.com>

**CZ Česká Republika,  
Czech Republic**

Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete nawebových stránkách [www.siemens-home.bsh-group.com/cz/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz/) nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: +420 251 095 042  
mailto:opravy@bshg.com

**DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 28  
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/dk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/dk)

**ES España, Spain**

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

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 715\*  
mailto:Siemens-Service-FI@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/fi](http://www.siemens-home.bsh-group.com/fi)  
\*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
Service Après-Vente  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
0 140 101 200  
Service Consommateurs:  
0 892 698 110   
mailto:serviceconsommateur.fr@siemens-home.bsh-group.com  
Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009   
mailto:serviceconsommateur.fr@siemens-home.bsh-group.com  
[www.siemens-home.bsh-group.fr](http://www.siemens-home.bsh-group.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.bsh-group.com/uk](http://www.siemens-home.bsh-group.com/uk)  
Or call  
Tel.: 0344 892 8999\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**GE Georgia, საქართველო**

Elit Service Ltd.  
Vake-Saburtalo district,  
Intersection of Al. Kazbegi ave.  
and Kavtaradze Str. 0186  
Kavtaradze str. 1  
Tbilisi  
Tel.: 32 300 020  
mailto:info@es.ge

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277 600  
Τηλέφωνο: 210 4277 701  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/gr](http://www.siemens-home.bsh-group.com/gr)

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室  
Unit 07, 23/F, CDW Building,  
388 Castle Peak Road  
Tsuen Wan, New Territories,  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151 (HK)  
Fax: 2565 6681  
Toll free 0800 030 (Macao)  
mailto:siemens.hk.service@bshg.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com.hk](http://www.siemens-home.bsh-group.com.hk)

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park,  
Ballymount Road Upper,  
Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call  
Tel.: 01450 2655\*  
[www.siemens-home.bsh-group.com/ie](http://www.siemens-home.bsh-group.com/ie)  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**IL Israel**

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

**IN India, B̥hārat, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House,  
Main Bldg, 2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400093  
Toll Free 1800 209 1850\*  
[www.siemens-home.bsh-group.com/in](http://www.siemens-home.bsh-group.com/in)  
\*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://www.sminor.is)

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Tel.: 02 412 678 200  
mailto:info.it@siemens-home.bsh-group.com  
[www.siemens-home.bsh-group.com/it](http://www.siemens-home.bsh-group.com/it)

**KG Kyrgyzstan,  
Кыргыз Республикасы**

OcOO Alfa Systems  
Jibek Jolu str. 40  
Bishkek  
Tel.: 0702 98 53 53  
mailto:alfas-service@mail.ru

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26 349 821  
Fax: 26 349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/lu

**MT Malta**

Aplan Limited  
The Atrium  
Mriehel by Pass  
BKR3000 Birkirkara  
Tel.: 025 495 122  
mailto:services@theatrium.com.mt

**NL Nederlandse, Netherlands**

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

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 73  
Tel.: 22 66 06 00  
mailto:Siemens-Service-NO@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/no

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego Sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 42 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos,  
Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Camaxide  
Tel.: 214 250 720  
Fax: 214 250 701  
mailto:siemens.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.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.bsh-group.com/ro

**RU Russia, Россия**

ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
Тел.: 8 (800) 200 29 62  
mailto:hotlineru@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.ru

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 19 55 00 local rate  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Siemens-Service-SE@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/se

**SK Slovensko, Slovakia**

Viac informácií (napr. záručné  
podmienky, predĺžená záruka a i.)  
nájdete na webových stránkach  
www.siemens-home.bsh-group.com/sk/  
alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizáčn zlozka Bratislava  
Trnavská cesta 50  
821 02 Bratislava  
Tel.: +421 238 111 139  
mailto:opravy@bshg.com

**TJ Tadschikistan,  
Ўмхурии Тоҷикистон**

Vostok Co. Ltd.  
Yakkacinarskaya street No: 144/4  
Dushanbe  
Tel.: 44 600 78 72  
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj  
www.volna.tj

**TM Türkmenistan, Turkmenistan**

Bayram Anna Yuryewna  
Stariya marka, Atabeyeva str.  
Spectrum mağaza  
Ashgabat  
Tel.: 012 26 94 16  
mailto:stepm@mail.ru

**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.bsh-group.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan  
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,  
Çep telefonlarından ise kullanılan  
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ «БСХ Побутова Техніка»  
Тел.: 0 800 300 153\*  
mailto:BSH-serviceua@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/ua  
\*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт  
з 9.00 до 18.00

**UZ O'zbekiston Respublikasi,  
Republic of Uzbekistan**

Elektronik Magnat  
Beruni street No: 5/6  
Tashkent  
Tel.: 712 156 333  
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:bsh@iopen.co.za  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.siemens-home.bsh-group.com/za

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG

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

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

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

DE 0911 70 440 044  
AT 0810 550 522  
CH 0848 840 040

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

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



8001169491

(0009)