

SIEMENS



MQ964...GB
MQ965...GB

siemens-home.com/welcome

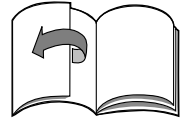
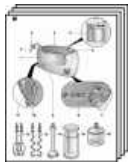
en Operating instructions

ar تعليمات الاستخدام

Register
your
product
online



en English3
ar عربي15



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

Contents

For your safety	3
Overview	5
Operation	5
Cleaning	6
Troubleshooting	7
Recipes	7
Instructions on disposal	8
Warranty conditions	8

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

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

It must not be used for processing other objects or substances. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

▲ General safety instructions

Electric shock risk

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.

en

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

Electric shock risk

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

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

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.

Do not use the appliance with damp hands.

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

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

Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

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


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

Important!

Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

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

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

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- 1 Base unit
- 2 Power cord
- 3 Cable clamp
- 4 Handle
- 5 5-step switch + fast and continuous operation

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

0/off = switched off

1 = slowest speed

5 = fastest speed

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


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

6 Ejector button


For removing the tools.

7 Apertures for inserting the tools with lock

8 Slide for actuating the lock

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

 Apertures for tools (7) are opened.

 Rear aperture (11) is opened.

9 Release buttons

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

10 Stand with cord store

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


11 Rear aperture with catch

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

Tools

12 Stirrer

13 Kneading hook

 some models

14 High-speed hand blender

15 Blender jug with lid

16 Universal cutter

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

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

High-speed hand blender:

plastic order no. 657242

stainless steel order no. 657258

Universal cutter: order no. 659059

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

Operation

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



Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1–5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position 0/off only.



Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

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

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

Base unit with tools

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

Stirrers for ...

... Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, whipped cream and light dough, e.g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

en

Kneading hook for ...

... stiff mixtures such as short pastry-, yeast dough- and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough. **The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients. Observe maximum quantities in the recipes!**

Fig. 10

- Move slide to position 1. The apertures for inserting the tools are open, the rear aperture is closed.
- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.

Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. 10-2)!

- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.
Settings 1, 2:
for working in and mixing in.
Settings 3, 4, 5:
for kneading and beating.
Instantaneous switching: M
for mixing or beating ingredients quickly.

**Risk of injury!**

Before changing the tools, pull out the mains plug.

Note:

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

After using the appliance:

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

Attention:

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

Base unit with high-speed hand blender

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

Fig. 11

- Move slide to position 2. The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put ingredients into the blender jug.
- Move the switch to the left to instantaneous switching and hold in place.

Selector switch 1–5 will not function!

Note:

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

After using the appliance:

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

Cleaning**Important information**

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

**Risk of electric shock!**

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

Warning!

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

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- **Remove all adhesion from the area of the slide!**
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

en

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

Fig. 13

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

Note:

Appliances with spiral cable:

Never wind the cable around the appliance!

Troubleshooting

Problem:

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action:

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

Problem:

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

Remedial action:

Press slide inwards slightly and move.

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

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



Egg white

1 to 5 egg whites

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



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon

125 g butter or margarine (room temperature)

250 g flour

1 packet of baking powder

60 ml of milk

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

125 g ground hazelnuts

50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to setting 1, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



en

Plaited bun

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

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

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

Mayonnaise

1 egg (egg yolk and egg white)
 1 tbs. mustard
 1 tbs. lemon juice or vinegar
 200–250 ml oil
 Salt, pepper to taste
 Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place high-speed hand blender in the bottom of the jug and switch on (setting M) until the mixture emulsifies.



- Slowly raise the switched on high-speed hand blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

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

Instructions on disposal



This appliance 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.

Subject to alterations.



المايونيز

عدد 1 بيضة (صفار زلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

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

نصيحة:

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

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

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

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

الضمان

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



صفيرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة، مبشور

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

ar-6



عجين الكعكات النصف سائل

الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 125 غرام سكر
- قليل من الملح
- 1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة
- 125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)
- 250 غرام طحين
- 1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- 60 مليلتر حليب
- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



العجين الهش

الوصفة الأساسية

- 125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
- 100-125 غرام سكر
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- قليل من قشر ليمون أو فانيليا
- 250 غرام طحين
- يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1, ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 125 غرام سكر
- 125 غرام بنندق مطحون
- 50 غرام فتات لب خبز
- يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, يتم إضافة البنندق المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف) دقيقة.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

نصائح لإزالة الأعطال

المشكلة:

لا يمكنك خريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.

نصيحة:

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

المشكلة:

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

نصيحة:

يتم الضغط على الزر الدافع للداخل بخفة ويتم تحريكه.

وصفات

القشدة المخفوقة

- 100 غرام حتى 500 غرام
- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.



زلال (بياض) البيض

- زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات
- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.



عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 2-3 ملعقة طعام ماء ساخن
- 100 غرام سكر
- 1 كيس فانيليا صغير
- 70 غرام طحين
- 70 غرام مسحوق نشاء
- يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1, الطحين ومسحوق النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



التنظيف**انتبه!**

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

**ملاحظة هامة**

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

**خطر الصعق بالتيار الكهربائي!**

اتقم على الإطلاق بتعطيس هيكل المحرك وجهيزة التوصيل البينية في الماء و كليهما ليس مصمما للغسيل في غسالة الأواني.
ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

انتبه!

- من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- يجب وبعبارة تامة إزالة ما يوجد من مخلفات ملتصقة في نطاق الزر الدافع!**
- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المناسب من الصنوبر.
- يجب ترك ذراع الخلط السريع ليحفظ وهو في وضع رأسي قائم (سكين ساق الخلاط مشبها لأعلى)، وذلك لكي يصبح من الممكن للماء الذي تسرب إلى الداخل أن ينساب للخارج.

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

الصورة 3

- لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.
- يتم تثبيت سلك التوصيل الكهربائي بمشبك سلك التوصيل الكهربائي.

تنبيه:

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

الجهاز الرئيسي بذراع الخلط السريع

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

الصورة 4

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع 0.
- الفتحة الخلفية مفتوحة، الفتحات المعدة لتثبيت أدوات العمل مغلقة.
- قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- ثم عي المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.
- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.
- التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكنا.

نصيحة هامة:

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تثار المكونات خارج الوعاء.
يجب دائما إيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي قبل إخراجها من المواد الغذائية الجاري خلطها.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج ذراع الخلط السريع من خلال الضغط في نفس الوقت على زري دافع فك تجهيزة الإحكام.

ar-4

العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.


ذراع التقلب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

كلاّب العجين

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الحُبوزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخضيرعجين الكرونة والخبر. أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

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

الصورة 2

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

بعد الانتهاء من العمل:

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

تجدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.

إذا لم يكن ملحق تكميلي معين قد تم توريده مع

متضمنات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى

أحد مراكز خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:

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

استخدام الجهاز

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



تنبيه هام

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



خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

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

ذراع تقليب حلزوني

لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال (بياض) البيض الحفوق، الحليب المرغى، الكرنات، المايونيز، الفشدة وأنواع

تنبيه هام!

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

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين). ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).

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

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

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

10 تجهيز سناد الجهاز بإمكانية لفك التوصيل الكهربائي

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

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

أدوات العمل:

12 ذراع تقليب حلزوني

13 كُلاب عجين

! في بعض الطرازات

14 ذراع الخلط السريع

15 إناء خلط بغطاء

16 القطاعة متنوعة الاستخدام

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

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

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة 9

- 1 الجهاز الرئيسي
- 2 سلك التوصيل الكهربائي
- 3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي
- 4 مقبض اليد
- 5 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.
Off/0 = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد لفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد لفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد لفات المحرك) يتم دفع المفتاح لليسار ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع.

عندما يكون جاري استخدام ملحق تكميلي مركب في الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على أعلى درجة التشغيل اللحظي (M) فقط.

6 زر دافع لفك تجهيز الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

7 فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل

ar-2

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. 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 تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار 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. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرراً فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي وبداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار! لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البينية أو هيكل المحرك. خطر الإصابة بجروح من خلال سكين. يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة. خطر حدوث حروق من خلال سوائل ساخنة! يجب الاحتراس عند إعداد سوائل ساخنة. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث وبتطاير منها رذاذ أو قطرات.

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

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

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

المحتويات

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

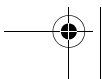
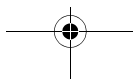
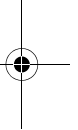
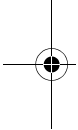
نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة SIEMENS .
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.
عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.
هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية، ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.
ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك، جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو الخفق القشدة.
عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.
يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.
الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.
انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

▲ 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 أو/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.



Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
 BSH Hausgeräte Service GmbH
 Zentralwerkstatt für kleine
 Hausgeräte
 Trauskirchener 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, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

11/14

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei 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@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

MD Moldova

S.R.L. „Rialto-Studio”
ул. Шусева 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:gorenece@yahoo.com

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

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

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

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

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

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

PL Polska, Poland
 BSH Sprzęt 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, İstanbul
 Tel.: 0 216 444 6688*
 Fax: 0 216 528 9188
 mailto:careline.turkey@bshg.com
 www.siemens-home.com/tr
 *Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme, 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
 7000 Ferizaj
 Tel.: 0290 321 434
 mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
 BSH Kućni aparati d.o.o.
 Milutina Milanovića 11^a
 11070 Novi Beograd
 Tel.: 011 205 23 97
 Fax: 011 205 23 89
 mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
 www.siemens-home.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-Str. 34
81739 München, GERMANY

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

D 0911-70 440 044

A 0810-550 522

CH 0848-840 040

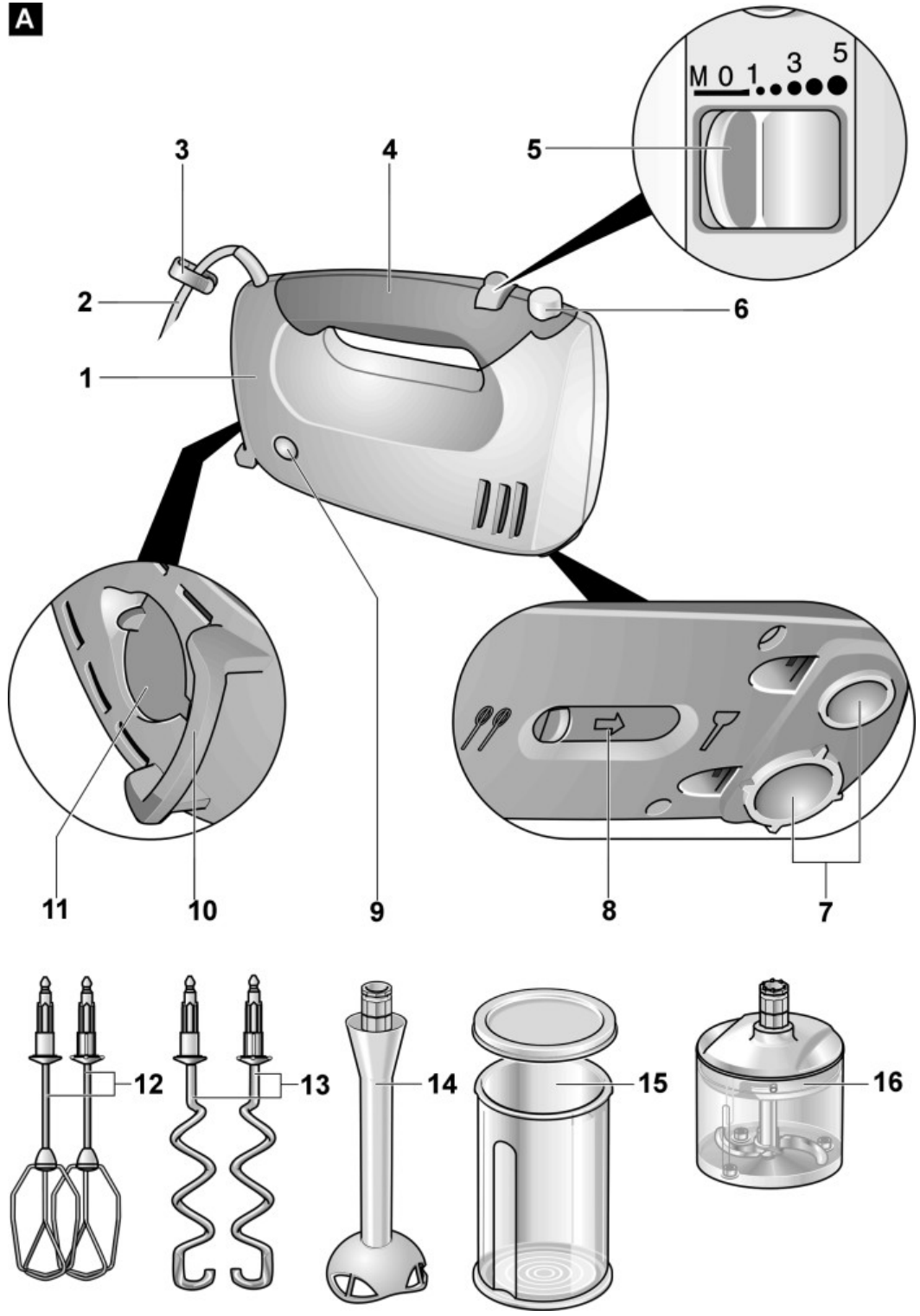
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

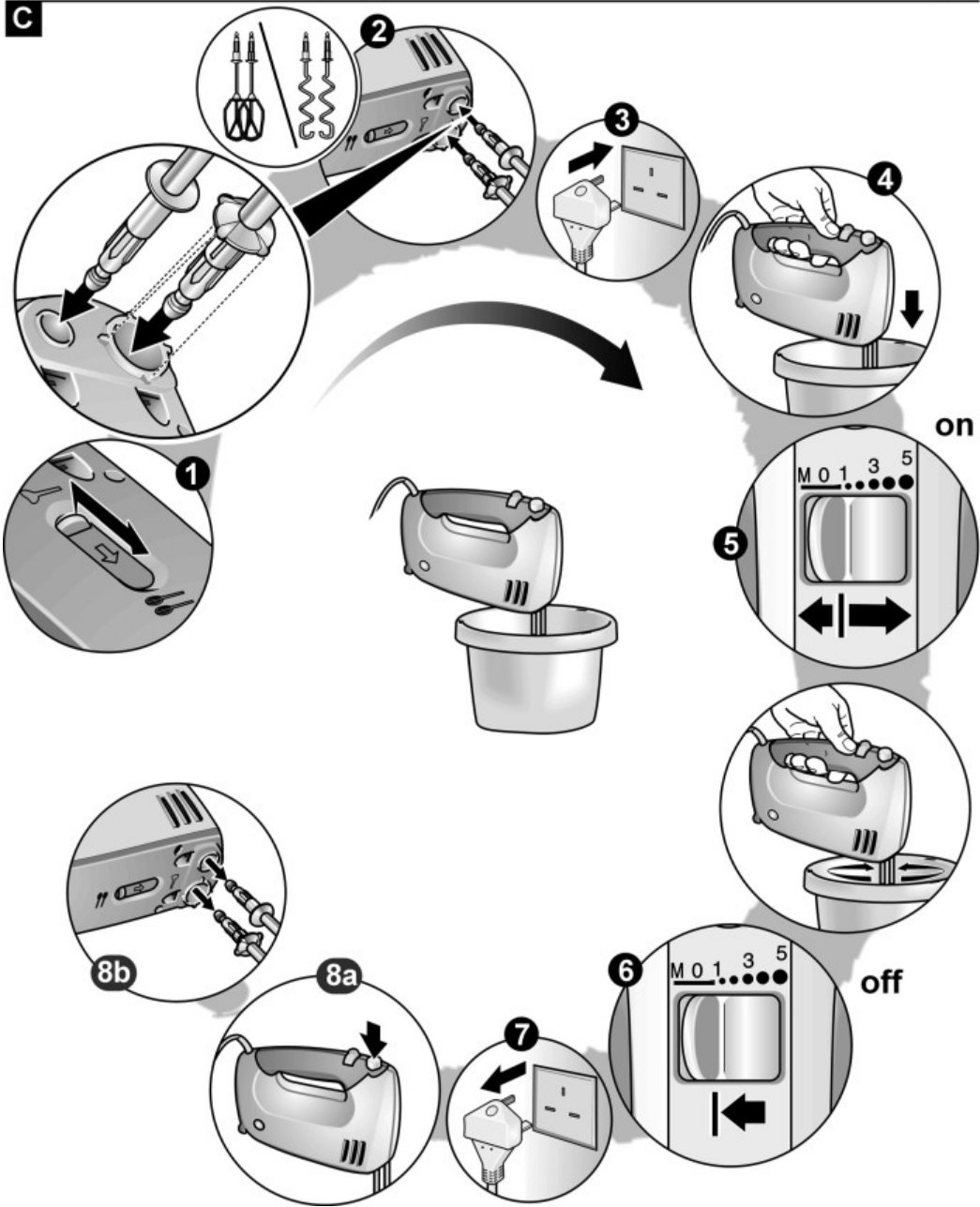
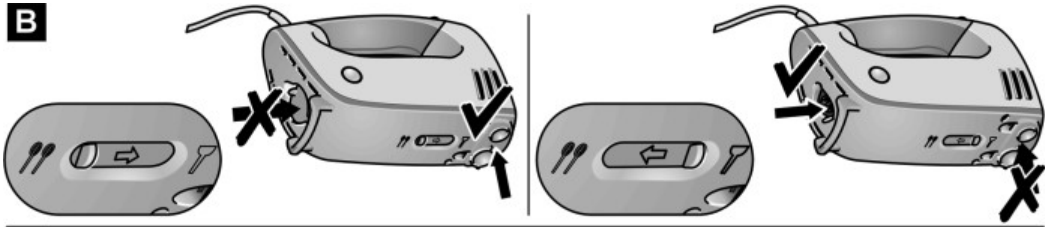
www.siemens-home.com



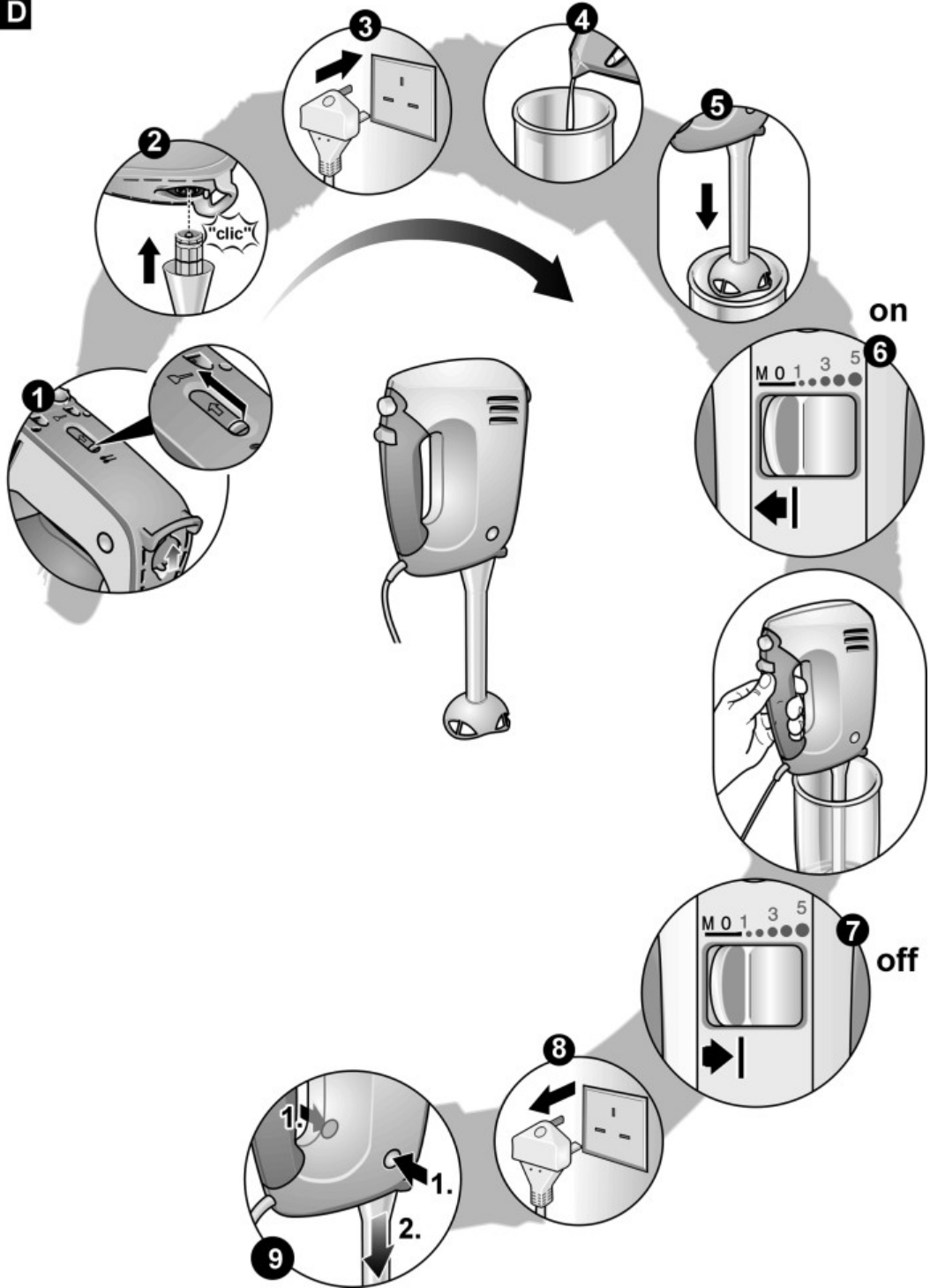
9000957585/12.2014
en, ar

A






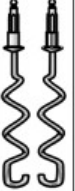






D



E



F

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