



**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# MaxoMixx

## MSM8...GB

|             |                     |                            |    |
|-------------|---------------------|----------------------------|----|
| <b>[en]</b> | Instruction manual  | Accessories (Hand blender) | 3  |
| <b>[ms]</b> | Arahan pengendalian | Aksesori (Pengadun tangan) | 6  |
| <b>[zf]</b> | 使用説明書               | 配件 (手提攪拌棒)                 | 9  |
| <b>[zh]</b> | 使用说明书               | 附件 (手持式搅拌棒)                | 11 |
| <b>[ar]</b> | إرشادات الاستخدام   | الكمليات (المضرب العصا)    | 16 |



---

## For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM8... . Follow the operating instructions for the hand blender. The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

### Safety instructions for this appliance

#### **⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!**

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

#### **⚠ Risk of scalding!**

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

#### **⚠ Important!**

Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill. Never use the hand blender/blender foot in the universal cutter. The universal cutter is not microwave-safe. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher. Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

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

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

## Universal cutter (for some models)

Please fold out the illustrated pages.

### Figure A:

#### Universal cutter XL

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

A universal cutter XL can be ordered from customer service (order no. 753122).

#### Universal cutter L

- 4 Lid
- 5 Universal cutter
- 6 Blade
- 7 Ice crushing blade

You can crush ice with the ice crusher blade. Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes.

**Note:** The attachment (3) of the universal cutter XL is used.

## Operation

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

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

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

### **⚠ The blade is sharp and can cause injury!**

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

## Warning!

The universal cutter must be completely assembled before use.

### Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews. The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).

### Fig. B – with blade (size L and XL)

### Fig. C – with ice crush blade (size L only)

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.

## Warning!

Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (**Fig. B / C-3**).

- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
- Release the **ON** button after processing.

## After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

## Cleaning

### Warning!

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

- Universal cutter, blade and lid are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

---

## Whisk

Please fold out the illustrated pages.

### Figure A:

8 Gear attachment for whisk

9 Whisk

A whisk can be ordered from customer service (order no. 753124).

## Operation

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites and milk froth (from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C)) as well as for preparing sauces and desserts.

### Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

### Figure B:

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

### Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (**Fig. B-3**).

- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required **ON** button.
- Release the **ON** button after processing.

## After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

## Cleaning

### Warning!

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

- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Changes reserved.

## Untuk keselamatan anda

Aksesori ini direka bentuk untuk pengadun tangan MSM8...  
Ikut Arahan penggunaan untuk pengadun tangan. Aksesori hanya sesuai untuk kegunaan yang diterangkan dalam arahan ini.

### Arahan keselamatan untuk peralatan ini

#### ⚠ **Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!**

Jangan menggenggam bilah di dalam pemotong universal. Pegang bilah pemotong universal pada pemegang plastik sahaja. Jangan membersihkan bilah dengan tangan kosong. Gunakan berus.

#### ⚠ **Risiko melecur**

Semasa memproses susu panas, gunakan bekas yang tinggi dan sempit untuk mengadun.

Susu panas boleh terpercik dan melecurkan anda.

#### ⚠ **Penting!**

Jangan memasang atau menanggalkan aksesori sehingga unit asas telah berhenti sepenuhnya. Jangan sesekali menggunakan pengadun tangan/tapak pengadun di dalam pemotong universal. Pemotong universal tidak sesuai untuk gelombang mikro. Jangan rendamkan alat tambah pemotong universal di dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan mensisipkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear. Jangan rendamkan alat tambah gear di dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

**Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian peralatan ini.**

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika peralatan diserahkan kepada pihak ketiga, Arahan pengendalian hendaklah sentiasa disertakan.

## Pemotong universal (bagi sesetengah model)

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

**Rajah A:**

**Pemotong universal XL**

- 1 Pemotong universal
- 2 Bilah
- 3 Alat tambah
- 4 Tudung

Pemotong universal XL boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 753122).

**Pemotong universal L**

- 4 Tudung
- 5 Pemotong universal
- 6 Bilah
- 7 Bilah penghancur ais

Anda boleh menghancurkan ais dengan bilah penghancur ais. Kuantiti pemprosesan optimum: 4-6 kiub ais.

**Nota:** Alat tambah (3) bagi pemotong universal XL digunakan.

## Pengendalian

Pemotong universal XL adalah sesuai untuk memotong daging, keju keras, bawang besar, herba, bawang putih, buah, sayuran, kacang, badam.

Dengan pemotong universal XL, gunakan peralatan pada kuasa penuh untuk menyediakan lepa madu (mengikut resipi, lihat Rajah D).

Sentiasa patuhi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual (Rajah D).

## **⚠ Bilah adalah tajam dan boleh menyebabkan kecederaan!**

Jangan mengenggam bilah di dalam pemotong universal. Pegang bilah pemotong universal pada pemegang plastik sahaja. Jangan menyentuh bilah dengan tangan kosong. Bersihkannya dengan berus.

### **Amaran!**

Pemotong universal mestilah dipasang dengan lengkap sebelum digunakan.

### **Peringatan!**

Sebelum memotong daging, keluarkan rawan, tulang dan urat. Pemotong universal tidak sesuai untuk memotong barangan yang sangat keras (biji kopi, lobak putih, buah pala) dan makanan sejuk beku (buahan, dan sebagainya).

**Rajah B – dengan bilah (saiz L dan XL)**

**Rajah C – dengan bilah penghancur ais (saiz L sahaja)**

- Letakkan pemotong universal pada permukaan kerja yang rata dan bersih kemudian tekan.
- Sisipkan bilah.
- Tambah makanan.

### **Amaran!**

Bilah mesti berkedudukan tegak di dalam pemotong universal supaya alat tambah terletak dengan betul (**Raj. B / C-3**).

- Letakkan alat tambah pada pemotong universal dan putar mengikut arah pusingan jam sehingga ia “klik” pada kedudukannya.
- Letakkan unit asas pada alat tambah dan kunci pada kedudukannya.
- Sisipkan palam sesalur.
- Pegang unit tapak dan pemotong universal dengan kuat dan hidupkan peralatan (kelajuan turbo).
- Lepaskan butang **ON** selepas pemprosesan.

### Selepas menggunakan peralatan

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit tapak dari alat tambah.
- Putar alat tambah dalam arah lawan jam dan tanggalkannya dari pemotong universal.
- Pegang bilah pada pemegang plastik dan keluarkannya.
- Letakkan tudung di atas pemotong universal supaya bahan yang diproses tertutup.

### Pembersihan

#### Amaran!

Jangan rendamkan alat tambah pemotong universal di dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

- Pemotong universal, bilah dan tudung adalah kalis mesin pembasuh pinggan mangkuk.
- Lap alat tambah dengan kain lembap sahaja.

---

## Pemukul

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

#### Rajah 1:

8 Alat tambah gear bagi pemukul

9 Pemukul

Pemukul boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 753124).

### Pengendalian

Pemukul sesuai untuk membuat krim putar, memukul putih telur dan buih susu (daripada susu panas (maksimum 70 °C) dan susu sejuk (maksimum 8 °C)) dan juga untuk menyediakan sos dan pencuci mulut.

#### ⚠ Risiko melecur

Semasa memproses susu panas, gunakan bekas yang tinggi dan sempit untuk mengadun. Susu panas boleh terpercik dan melecurkan anda.

#### Rajah 2:

- Masukkan ramuan ke dalam jag pengadun.
- Letakkan alat tambah gear pada unit asas dan kunci pada kedudukannya.
- Masukkan pemukul ke dalam alat tambah gear dan kunci pada kedudukannya.

#### Amaran!

Jangan sesekali memasukkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear (**Rajah 1-3**).

- Sisipkan palam sesalur.
- Setkan kelajuan yang dikehendaki dengan menggunakan kawalan kelajuan (cadangan: kelajuan tinggi).
- Genggam unit tapak dan jag pengadun dan tekan butang **ON** yang dikehendaki.
- Lepaskan butang **ON** selepas pemprosesan.

### Selepas menggunakan peralatan

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit tapak dari alat tambah gear.
- Tanggalkan pemukul dari alat tambah gear.

### Pembersihan

#### Amaran!

Jangan rendamkan alat tambah gear di dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

- Pemukul boleh dibersihkan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.
- Lap alat tambah gear dengan kain lembap sahaja.

Tertakluk pada pindaan.

## 為了您的安全起見

此配件是針對手持式攪拌器 MSM8 而設計...。  
請遵照手持式攪拌器的操作說明。這些配件僅適用於這些說明中所描述的使用。

## 使用本電器的安全說明

### ⚠ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

不可抓住通用刀具的刀片。僅可以握住通用刀具的塑膠把手。不可用裸手清潔刀片。使用刷子。

### ⚠ 有燙傷的風險!

處理熱牛奶時,使用高細的容器進行攪拌。  
熱牛奶可能濺起並燙傷您。

### ⚠ 重要!

底座未靜止之前,不可裝上/卸下配件。不可使用通用刀具中的手持攪拌器/攪拌器腳。不可用微波爐清潔通用刀具。不可將通用刀具的附件浸入水中,而且不可在流水下或洗碗機中清潔。不可在沒有齒輪附件的情況下將攪拌器插入底座中。不可將齒輪附件浸入水中,而且不可在流水下或洗碗機中清潔。

使用前,請詳細閱讀這些說明,以熟悉本電器的重要安全和操作說明。

請將操作說明放置在安全位置。如果將本電器交給第三方,務必要附上操作說明。

## 通用刀具 (部份型號)

請摺起圖解說明頁。

圖 A:

### 通用刀具 XL

- 1 通用刀具
- 2 刀片
- 3 附件
- 4 蓋子

您可以向客服中心訂購通用刀具 XL(訂購編號 753122)。

### 通用刀具 L

- 4 蓋子
- 5 通用刀具
- 6 刀片
- 7 碎冰刀

您可以用碎冰刀將冰粉碎。最佳處理量:4-6 個冰塊。

註:使用通用刀具 XL 的附件 (3)。

## 操作

通用刀具 XL 適用於切肉、硬起士、洋蔥、藥草、大蒜、水果、蔬菜、堅果、杏仁果。

裝上通用刀具 XL 時,使用本電器的所有動力準備打散蜂蜜(依照食譜,請參閱圖 D)。

務必參閱表中的最大量和處理時間(圖 D)。

### ⚠ 刀片很銳利而且可能導致受傷!

不可抓住通用刀具的刀片。僅可以握住通用刀具的塑膠把手。不可用裸手觸碰刀片。用刷子清潔刀片。

### 警告!

使用前必須完全組裝好通用刀具。

### 小心!

在切肉下,先取下軟骨、骨頭和肌腱。通用刀具不適用於切非常硬的項目(咖啡豆、小蘿蔔、肉豆蔻籽)和冰凍食品(水果等)。

### 圖 B - 附刀片(尺寸 L 和 XL)

### 圖 C - 附碎冰刀(僅限尺寸 L)

- 將通用刀具放在平坦、乾淨的工作表面和台子上。
- 插入刀片。
- 加入食物。

### 警告!

刀片必須在通用刀具中豎直,因此要將附件放置正確(圖 B / G-3)。

- 將附件放在通用刀具上,然後朝順時鐘方向旋轉,直到「卡」入定位為止。
- 將底座放在附件上,直到底座鎖入定位為止。
- 插入主電源插頭。
- 牢牢握住底座和通用刀具,然後開啟本電器的電源(超快速度)。
- 處理後放開 **ON(開)**按鈕。

### 使用本電器後

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕,然後從附件上卸下底座。
- 朝逆時鐘方向旋轉附件,然後從通用刀具上卸下附件。
- 握住刀片的塑膠把手,然後取出。
- 將蓋子放在通用刀具上,以保存經過處理的食材。

### 清潔

#### 警告!

不可將通用刀具的附件浸入水中,而且不可在流水下或洗碗機中清潔。

- 通用刀具、刀子和算子可放入洗碗機中清潔。
- 僅限使用濕布擦拭附件。

## 攪拌器

請摺起圖解說明頁。

### 圖 A:

8 攪拌器的齒輪附件

9 攪拌器

您可以向客服中心訂購攪拌器(訂購編號 753124)。

### 操作

攪拌器適用於打奶油、蛋白和牛奶(從熱(最高 70 °C)和冷牛奶(最高 8 °C))及準備調味料和甜點。

### ⚠ 有燙傷的風險!

處理熱牛奶時,使用高細的容器進行攪拌。熱牛奶可能濺起並燙傷您。

### 圖 B:

- 將食材放入攪拌壺中。
- 將齒輪附件放在底座上,直到齒輪附件鎖入定位為止。

- 將攪拌器插入齒輪附件中,直到攪拌器鎖入定位為止。

### 警告!

不可在沒有齒輪附件的情況下將攪拌器插入底座中(圖 G-3)。

- 插入主電源插頭。
- 使用速度控制設定所要的速度(建議使用:高速)。
- 抓住底座和攪拌壺,然後按下 **ON(開)**按鈕。
- 處理後放開 **ON(開)**按鈕。

### 使用本電器後

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕,然後從齒輪附件上卸下底座。
- 從齒輪附件上卸下攪拌器。

### 清潔

#### 警告!

不可將齒輪附件浸入水中,而且不可在流水下或洗碗機中清潔。

- 攪拌器可放入洗碗機中清潔。
- 僅限使用濕布擦拭齒輪附件

保留資料隨時更改的權利。

## 安全须知

本配件用于手持式搅拌器 MSM8...。  
请遵循手持式搅拌器的操作说明。配件仅适用于这些说明中描述的用途。

## 电器安全说明

### ⚠ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

切勿抓住通用切刀上的刀片。只能通过塑料把手来抓住通用切刀的刀片。清洁刀片时务必要戴上手套。请使用刷子。

### ⚠ 有烫伤危险!

在加工热牛奶时,请使用较高的窄径容器进行混合。  
热牛奶可能会溅出并烫伤您。

### ⚠ 重要信息!

请勿在底座装置未完全停止前安装或拆卸配件。切勿在通用切刀上使用手持式搅拌器/搅拌器脚。通用切刀不适合放入微波炉中。切勿将通用切刀的附件浸入液体中,也不能在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。切勿在未安装齿轮附件的情况下将搅拌器插入底座装置。切勿将齿轮附件浸入液体中,也不能在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。

在使用前,请仔细阅读这些说明,以便熟悉本电器的重要安全和操作说明。

请妥善保管使用说明书。若将本电器转让给第三方,请务必随附上使用说明书。

## 通用切割机 (适用于部分型号)

请翻开图示页。

### 图 A:

#### 通用切刀 XL

- 1 通用切割机
- 2 刀片
- 3 附件
- 4 盖子

通用切刀可向客服订购(订购号为 753122)。

#### 通用切刀 L

- 4 盖子
- 5 通用切割机
- 6 刀片
- 7 刨冰刀片

您可以用刨冰刀片来打碎冰块。最佳加工量:4-6 块冰块。

注:使用通用切刀 XL 的附件 (3)。

## 操作

通用切刀 XL 适用于切肉、硬质奶酪、洋葱、香草、大蒜、水果、蔬菜、坚果、杏仁。

配合通用切刀 XL 可在全功率下用本电器加工糖糊(按照食谱,请参见图 D)。

始终遵循表中的最大数量和加工时间限制(图 D)。

### ⚠ 刀片锋利并会造成伤害!

切勿抓住通用切刀上的刀片。只能通过塑料把手来抓住通用切刀的刀片。请勿赤手触碰刀片。请用刷子清洁刀片。

### 警告!

通用切刀必须完全组装好才能使用。

### 小心!

在切肉之前,请剔除软骨、骨头和肌腱。通用切刀不适用于切非常硬的物品(咖啡豆、萝卜、肉豆蔻)以及冰冻食品(水果等)。

### 图 B - 带刀片(规格 L 和 XL)

### 图 C - 带刨冰刀片(仅限规格 L)

- 将通用切刀安放在光滑、清洁的工作表面并按紧。
- 插入刀片。
- 加入食品。

**警告!**

刀片必须直接插入通用切刀,这样附件才能正确固定(图 B / C-3)。

- 将附件安放到通用切刀上,然后顺时针旋转直到其卡入到位。
- 将底座装置安放在附件上并锁定到位。
- 插上电源插头。
- 紧握住底座装置和通用切刀,然后开启电器(超快速度)。
- 加工完后松开 **ON** 按钮。

**使用电器后**

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并从附件上卸下底座装置。
- 逆时针旋转附件并将其从通用切刀上卸下。
- 通过塑料把手抓住刀片并将其取出。
- 用盖子盖住通用切刀以保存加工后的配料。

**清洁**

**警告!**

切勿将通用切刀的附件浸入液体中,也不能在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。

- 通用切刀、刀片和盖子可在洗碗机内清洗。
- 只能用湿抹布擦拭附件。

**警告!**

切勿在未安装齿轮附件的情况下将搅拌器插入底座装置(图 B-3)。

- 插上电源插头。
- 使用速度控件设定所需的速度(建议:高速)。
- 抓住底座装置和搅拌器壶并按 **ON** 按钮。
- 加工完后松开 **ON** 按钮。

**使用电器后**

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并从齿轮附件上卸下底座装置。
- 从齿轮附件上卸下搅拌器。

**清洁**

**警告!**

切勿将齿轮附件浸入液体中,也不能在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。

- 搅拌器可在洗碗机中清洗。
- 只能用湿抹布擦拭齿轮附件。

保留资料随时更改的权利。

---

## 搅拌器

请翻开图示页。

**图 A:**

**8** 搅拌器齿轮附件

**9** 搅拌器

搅拌器可向客服订购(订购号为 753124)。

**操作**

搅拌器适用于搅拌奶油、打蛋清、用热牛奶(最高 70 °C)和冷牛奶(最低 8 °C)来制作奶泡以及加工酱汁和甜品。

**⚠ 有烫伤危险!**

在加工热牛奶时,请使用较高的窄径容器进行混合。热牛奶可能会溅出并烫伤您。

**图 B:**

- 将配料放入搅拌器壶内。
- 将齿轮附件安放到底座装置上并锁定到位。
- 将搅拌器插入齿轮附件中并锁定到位。

- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل **ON** المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل **ON**.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

### التنظيف

#### تنبيه!

- شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال مسحها بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## مضرب البيض

يرجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

### الصورة A:

8 شفة توصيل لمضرب البيض

9 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753124).

## استخدام الجهاز

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بعد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بعد أقصى 8 درجات مئوية))، وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الحلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

### ⚠ يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

### الصورة B:

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

### تنبيه!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة 3-E).

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل ON.

## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

## التنظيف

### تنبيه!

- غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين والغطاء يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف غطاء التشغيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة D).

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/ وحدة تحريك دوارة!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

#### تنبيه!

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

#### احترس!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والغضام والأوتار منها. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

**الصورة B – بسكين (مقاس L و XL)**

**الصورة C – بسكين تكسير مكعبات ثلج (فقط مقاس L)**

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

#### تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في القطاعة المتنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح

(الصورة 3-C / B).

- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطاؤه تعليمات الاستخدام سوياً مع الجهاز.

## القطاعة المتنوعة الاستخدام (طبقاً لنوع الطراز)

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

### الصورة A:

القطاعة المتنوعة الاستخدام XL

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين

3 غطاء واقى للتشغيل

4 غطاء (حافظ)

القطاعة متنوعة الاستخدام XL يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753122).

القطاعة المتنوعة الاستخدام L

4 غطاء (حافظ)

5 قطاعة متنوعة الاستخدام

6 سكين

7 سكين تكسير مكعبات الثلج

يمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج.

تنبيه: يتم استخدام غطاء التشغيل (3) الخاص بالقطاعة المتنوعة الاستخدام XL.

## استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام XL صالحة لتقطيع اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفواكه، والخضروات، والمكسرات، (البندق، والجوز، إلخ) واللوز.

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

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط... MSM8 .  
يجب مراعات تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط. هذا الملحق الإضافي معد  
ومعتمد فقط للاستخدام في الغرض وبالأسلوب المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.

## تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### ⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.  
يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب  
وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب  
استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### ⚠ يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب.  
الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

### ⚠ تنبيه هام!

يجب عدم أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. يجب  
وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة  
الاستخدام. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معدة وغير صالحة للاستخدام في جهاز  
الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير). غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة  
الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت  
ماء جاري أو في غسالة الأواني. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب  
البيض في هكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من  
الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

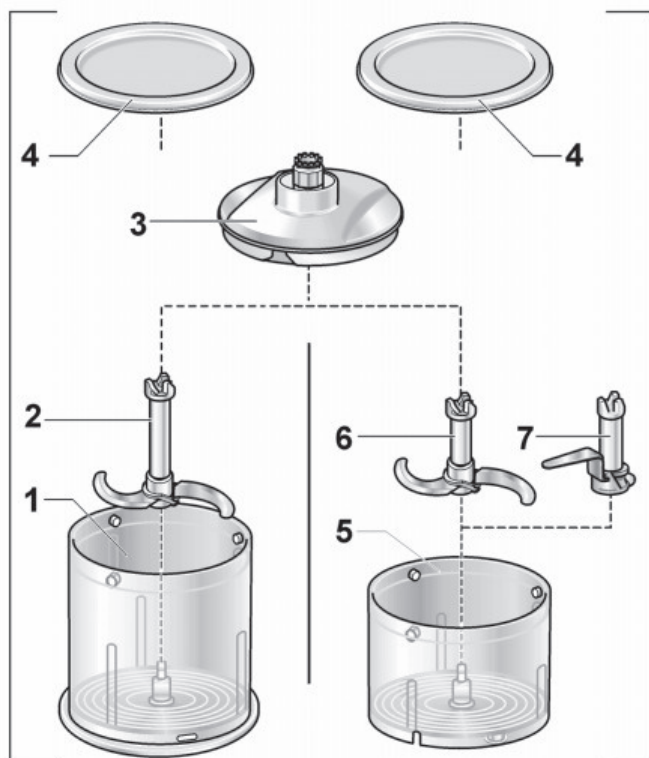
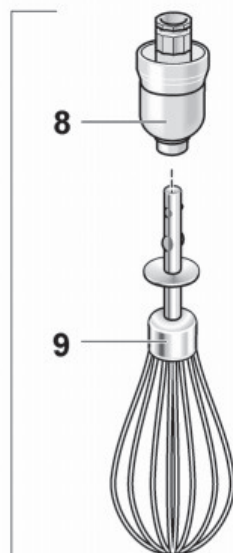
81739 München

GERMANY

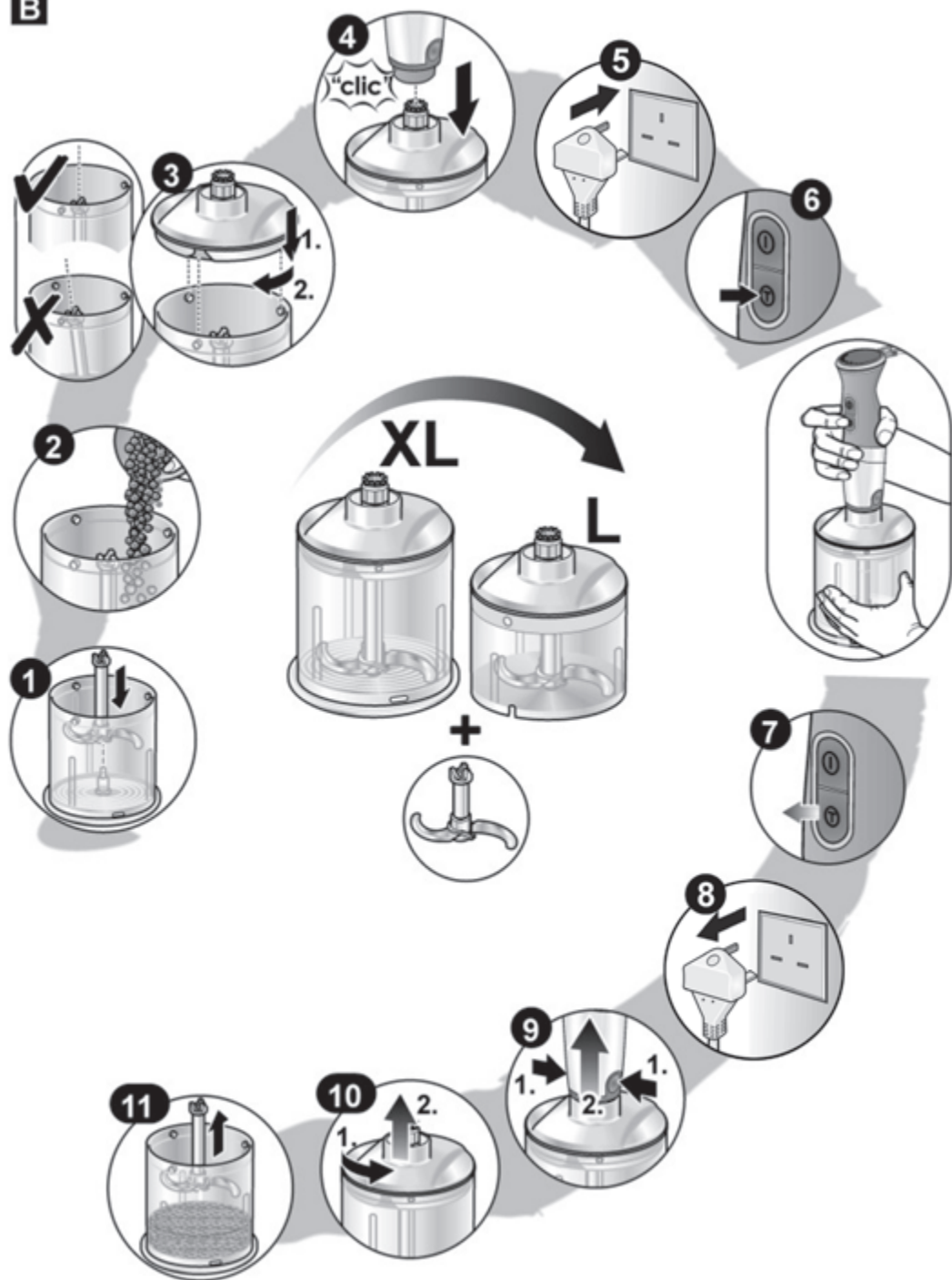
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

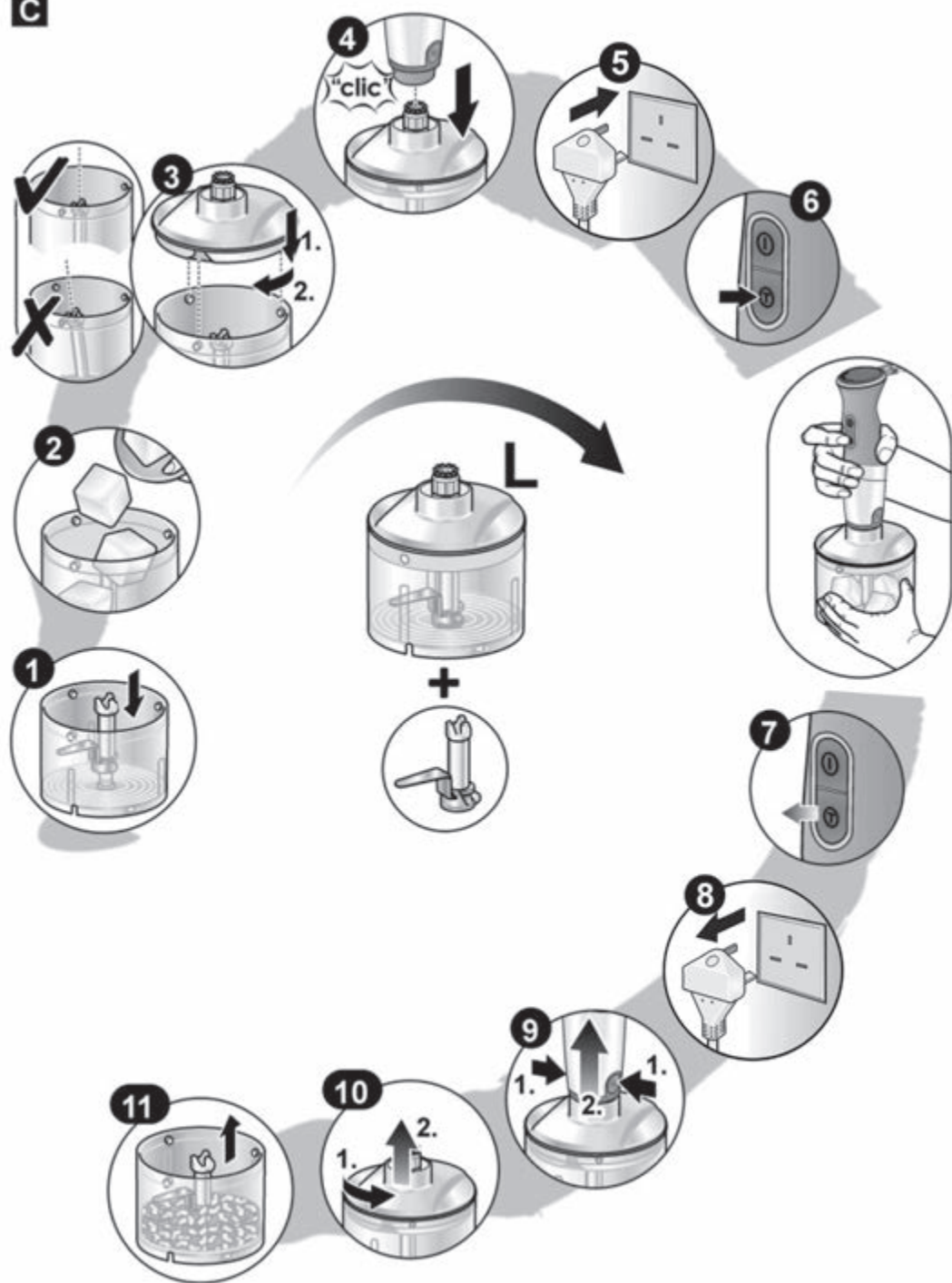


**8001119253 (9804)**

**A****XL****L**

**B**



**C**

D

|                                                                                                                                                                                              |        | <br> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  →  (1 cm)                                                                                                   | 100 g                                                                                  | 100 g                                                                                                                                                                 | 10–20 s                                                                            |
|  →  (2 cm)                                                                                                   | 150 g                                                                                  | 150 g                                                                                                                                                                 | 5 s                                                                                |
|  →                                                                                                           | 100 g                                                                                  | 100 g                                                                                                                                                                 | 10 s                                                                               |
|  →                                                                                                           | 15 g                                                                                   | 15 g                                                                                                                                                                  | 20–30 s                                                                            |
|  →                                                                                                           | 20 x  | 20 x                                                                                 | 15 s                                                                               |
|  →                                                                                                           | 100 g                                                                                  | 100 g                                                                                                                                                                 | 15 s                                                                               |
|  →                                                                                                           | 100 g                                                                                  | 100 g                                                                                                                                                                 | 20 s                                                                               |
|  →                                                                                                           | 100 g                                                                                  | 100 g                                                                                                                                                                 | 30–40 s                                                                            |
|  (1 cm) +  5 °C +  5 °C | –                                                                                      | CNHR28:<br>80 g + 120 g<br><br>CNHR29:<br>100 g + 150 g                                                                                                               | 5 s<br><br>5 s                                                                     |

**E**