



**BOSCH**



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

# Maxo**Mixx**

**MSM87145**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	7



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM8... bestimmt.

Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

### Sicherheitshinweise für dieses Gerät

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

#### **Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

#### **Wichtig!**

Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten.

Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet.

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Den Schneebesens bzw. Stampferaufsatz niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

Den Stampferaufsatz niemals in einem Topf über direkter Hitze verwenden.

Den Stampferaufsatz nicht auf harte Kanten (Topf, Schüssel) schlagen.

Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

### Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen zum Abnehmen/Verriegeln des Stampferpaddels (Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn).

**Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten.**

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Universalzerkleinerer

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

1 Universalzerkleinerer

2 Messer


3 Aufsatz


4 Deckel

Ein Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753122).

### **Bedienen**

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben, siehe Bild ).

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (Bild ) unbedingt beachten.

**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

**Achtung!**

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!


**Vorsicht!**

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen. Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).

**Bild **

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

**Achtung!**

Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt (Bild -3).

- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

**Nach der Arbeit**

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

**Reinigen****Achtung!**

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

**Schneebeesen****Bitte Bildseiten ausklappen.****Bild ****5 Getriebevorsatz für Schneebeesen****6 Schneebeesen**

Ein Schneebeesen kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753124).

**Bedienen**

Der Schneebeesen ist geeignet zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (aus heißer (max. 70 °C) und kalter Milch (max. 8 °C)) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.


**Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

**Bild **

- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebeesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.

**Achtung!**

Den Schneebeesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen (Bild -3).

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und gewünschte Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

## Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.

## Reinigen

### **Achtung!**

*Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.*

- Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

## Stampferaufsatz

Bitte Bildseiten ausklappen.

### Bild

7 Getriebevorsatz für Stampferaufsatz

8 Stampferaufsatz

9 Stampferpaddel

## Bedienen

Der Stampferaufsatz ist geeignet zum Verarbeiten gekochter Kartoffeln und zur Herstellung von Pürees aus anderen geeigneten Lebensmitteln (z. B. gekochte Hülsenfrüchte, gekochtes Obst und Gemüse).

### **Achtung!**

#### **Gefahr von Schäden am Stampferaufsatz.**

- Den Stampferaufsatz niemals in einem Topf über direkter Hitze verwenden.
- Den Stampferaufsatz nicht auf harte Kanten (Topf, Schüssel) schlagen.
- Keine harten oder rohen Zutaten verarbeiten, wie z. B. Kaffeebohnen, Schokolade.
- Immer mit gekochten Zutaten arbeiten.
- Große Zutaten (z. B. Kartoffeln) vorher grob zerkleinern.

### Bild

- Gekochte Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen. Das Gefäß sollte maximal zu zwei Dritteln gefüllt sein!
- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Stampferaufsatz in den Getriebevorsatz stecken und mit einer Drehung im Uhrzeigersinn befestigen.

- Stampferaufsatz in die zu verarbeitenden Lebensmittel stecken.
- Grundgerät und Gefäß fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Stampferaufsatz so lange auf und ab bewegen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

## Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Stampferaufsatz durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Getriebevorsatz abnehmen.

## Reinigen

### **Achtung!**

*Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.*

### Tipps:

- Zum Entfernen von Speiseresten einen Teigschaber oder Kunststoff-Löffel verwenden. Niemals auf einer harten Kante abschlagen!
- Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Getriebevorsatz nur feucht abwischen.
- Stampferaufsatz am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an. Etwas lauwarmes Wasser mit Spülmittel in ein geeignetes Gefäß geben. Stampferaufsatz in das Wasser tauchen und Gerät für ca. 10 Sekunden einschalten.
- Das Stampferpaddel lässt sich leicht lösen (Drehung im Uhrzeigersinn), wenn der Getriebevorsatz noch am Stampferaufsatz befestigt ist.
- Stampferaufsatz und Stampferpaddel können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nach der Reinigung des Stampferpaddels unbedingt kontrollieren, dass keine Rückstände in der Verriegelungsöffnung vorhanden sind. Gegebenfalls mit einem Holzstab (z. B. Zahnstocher) entfernen.
- Zusammenbau erfolgt durch Drehung des Stampferpaddels gegen den Uhrzeigersinn.

## Anwendungsbeispiel

### Kartoffelbrei

1 kg gekochte Kartoffeln

0,15 l warme Milch

50 g weiche Butter

- Zutaten in ein geeignetes Gefäß geben und mit dem Stampferaufsatz in ca. 1 Minute verarbeiten.
- Zum Abschluss Salz, Pfeffer, Muskat und je nach Geschmack eine Prise Zimt hinzufügen.

## 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 appliance is at a stand-still.

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 or masher attachment into the base unit without the gear attachment.

Never use the masher attachment in a pan over direct heat.

Do not strike the masher attachment on hard edges (pan, bowl).

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

### Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Instructions for removing/locking the masher paddle (lock anti-clockwise).

**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

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

1 Universal cutter

2 Blade


3 Attachment


4 Lid

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

### **Operation**

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

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

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

**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. E**

- 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. E-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 and blade are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

**Whisk**

**Please fold out the illustrated pages.**

**Fig. A****5 Gear attachment for whisk****6 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.*

**Fig. D**

- 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. D-3).*

- 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.



## Masher attachment

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

7 Gear attachment for masher attachment

8 Masher attachment

9 Masher paddle

### Operation

The masher attachment is suitable for mashing boiled potatoes and for mashing other suitable foods (e.g. cooked pulses, cooked fruit and vegetables).

#### **Warning!**

##### ***Risk of damaging the masher attachment.***

- *Never use the masher attachment in a pan over direct heat.*
- *Do not strike the masher attachment on hard edges (pan, bowl).*
- *Do not process hard or raw ingredients, e.g. coffee beans, chocolate.*
- *Always work with cooked ingredients.*
- *Chop up large ingredients (e.g. potatoes) in smaller pieces beforehand.*

Fig. B

- Place cooked food in a suitable receptacle. The receptacle should be maximum two-thirds full!
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert masher attachment into the gear attachment and fix in position by turning it clockwise.
- Insert masher attachment into the food which is to be processed.
- Hold base unit and receptacle firmly and switch on appliance (turbo speed).
- Move masher attachment up and down until the puree has reached the required consistency.
- 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 masher attachment from the gear attachment by turning it anti-clockwise.

## Cleaning

### **Warning!**

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

### **Tips:**

- To remove mashed food, use a dough scraper or plastic spoon.  
Never remove food by knocking masher attachment on a hard edge!
- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.
- Preferably clean the masher attachment immediately after use.  
Doing so prevents residue from drying on. Put a little lukewarm water and washing-up liquid in a suitable receptacle. Immerse masher attachment in the water and switch on appliance for approx. 10 seconds.
- The masher paddle can be detached easily (turn clockwise) if the gear attachment is still attached to the masher attachment.
- Masher attachment and masher paddle can be washed in the dishwasher.
- After cleaning the masher paddle, always check that there is no residue in the interlock opening. Remove any residue with a wooden stick (e.g. toothpick).
- Assemble by turning the masher paddle anti-clockwise.

## Application example

### **Mashed potatoes**

1 kg of boiled potatoes

0.15 l warm milk

50 g soft butter

- Place ingredients in a suitable receptacle and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Finally, add salt, pepper, nutmeg and, according to taste, a pinch of cinnamon.

Subject to alterations.



## 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)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## 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

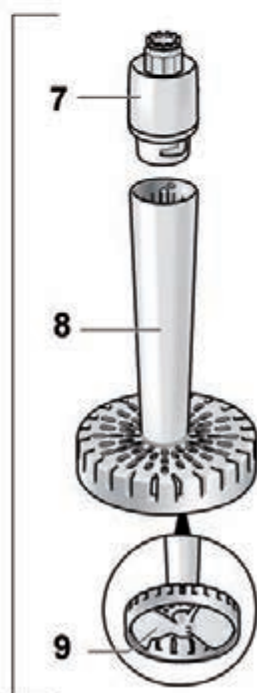
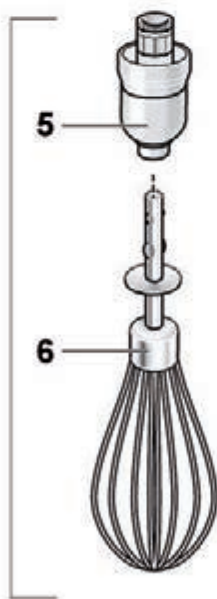
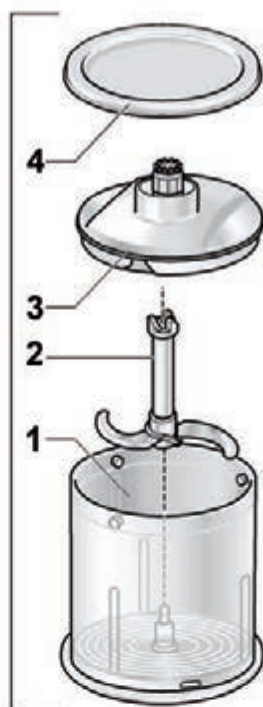
81739 München

GERMANY

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










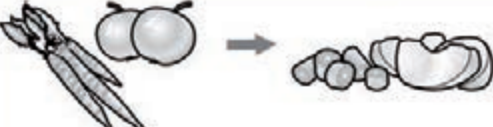







**8001123083 (9805)**

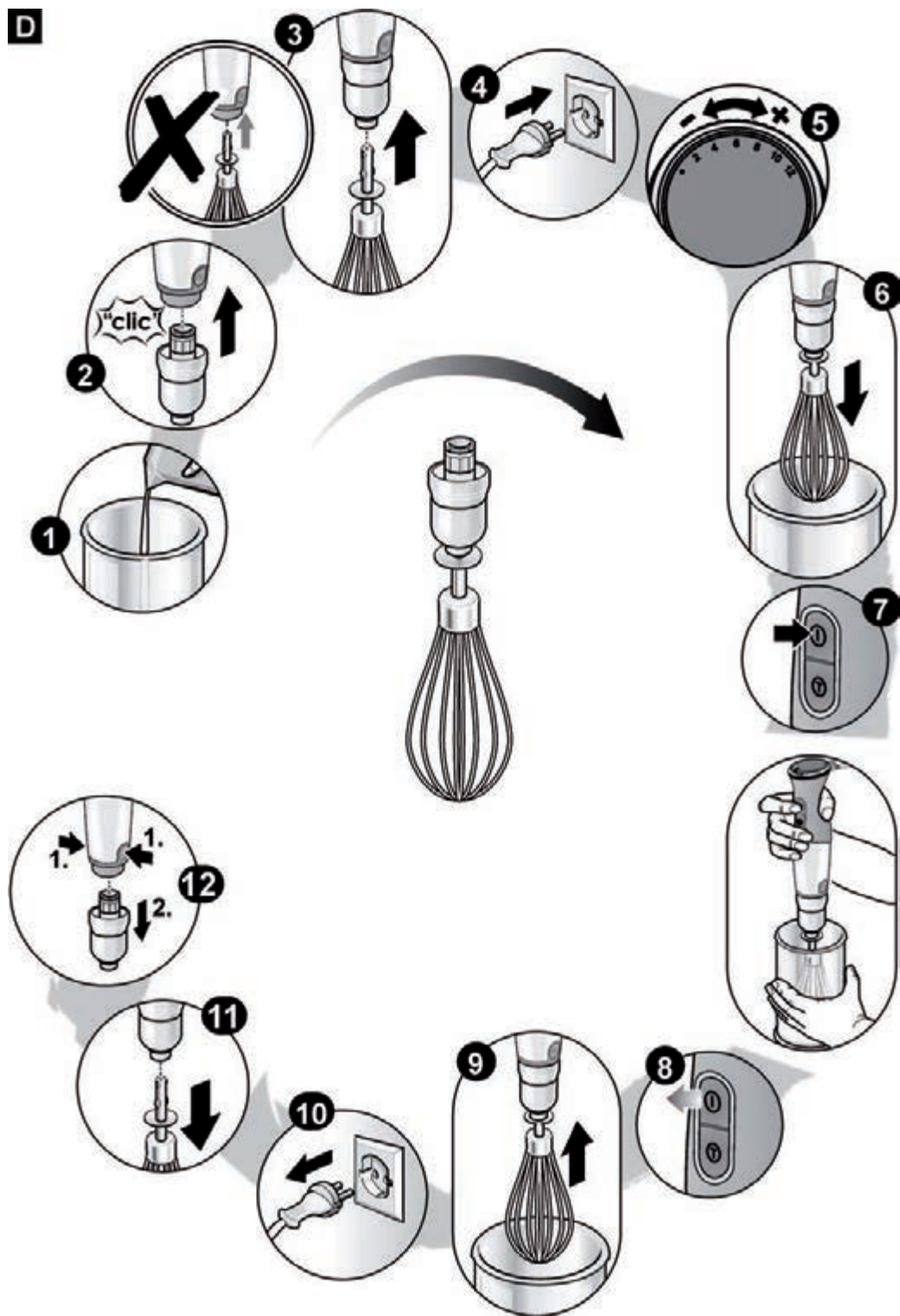
**A**

**B**

C

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



**D**

**E**