



BOSCH



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

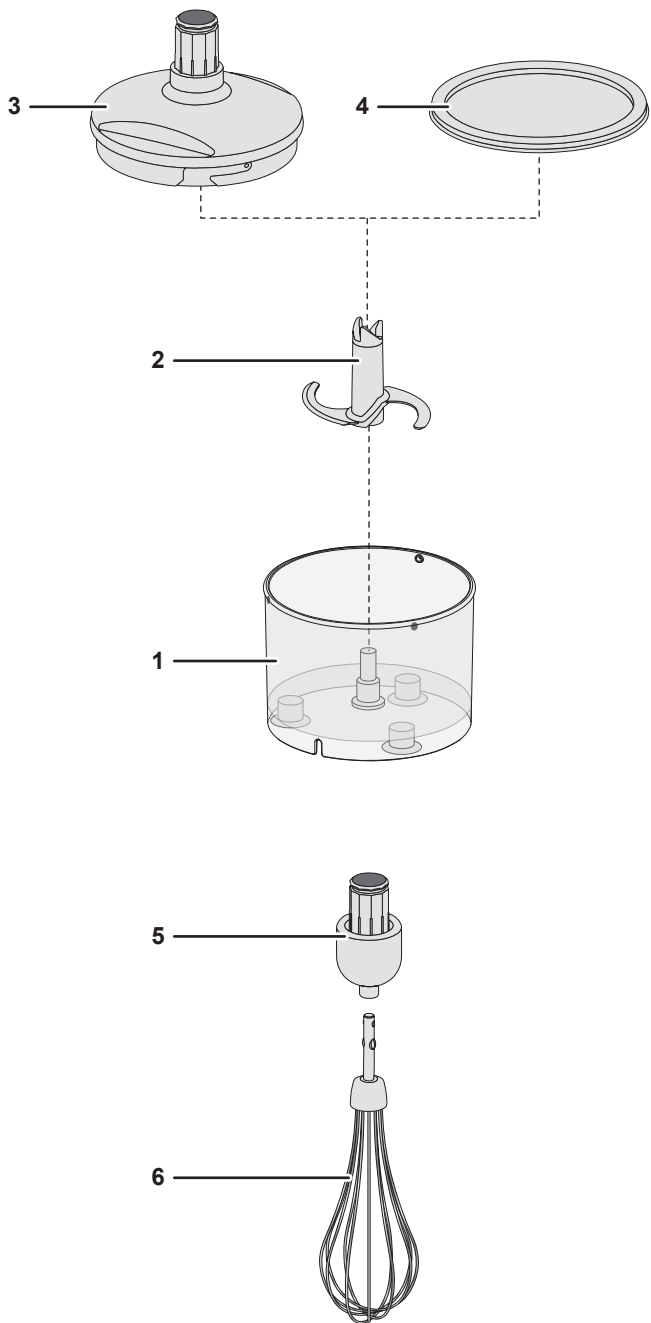
ErgoMixx

Accessories (Hand blender)

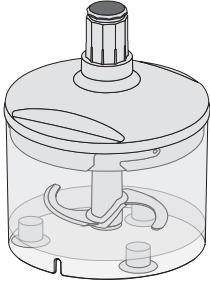
MSM6...RU

[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	6
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	9

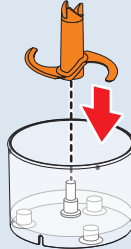
A



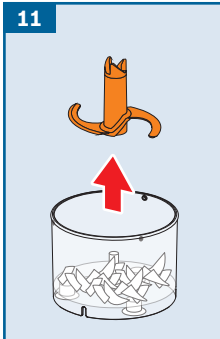
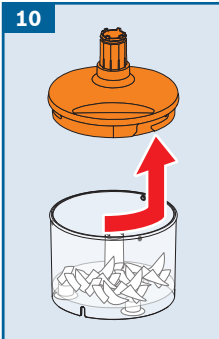
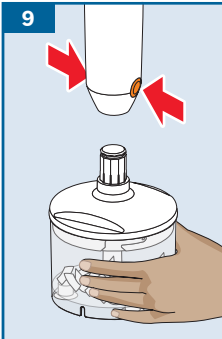
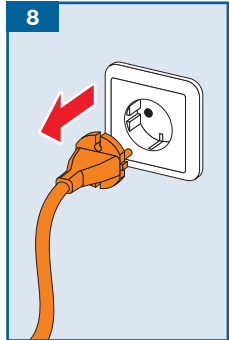
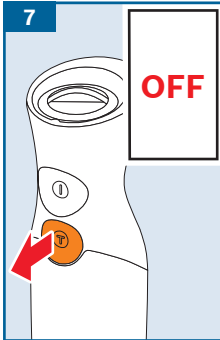
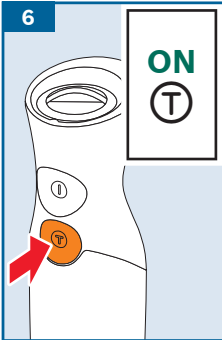
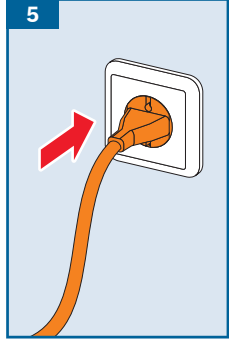
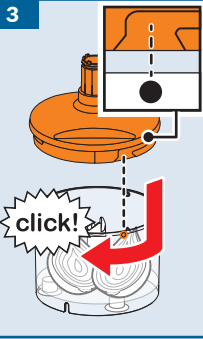
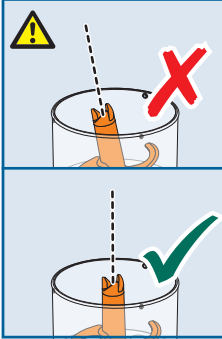
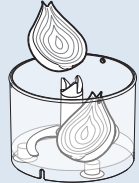
B

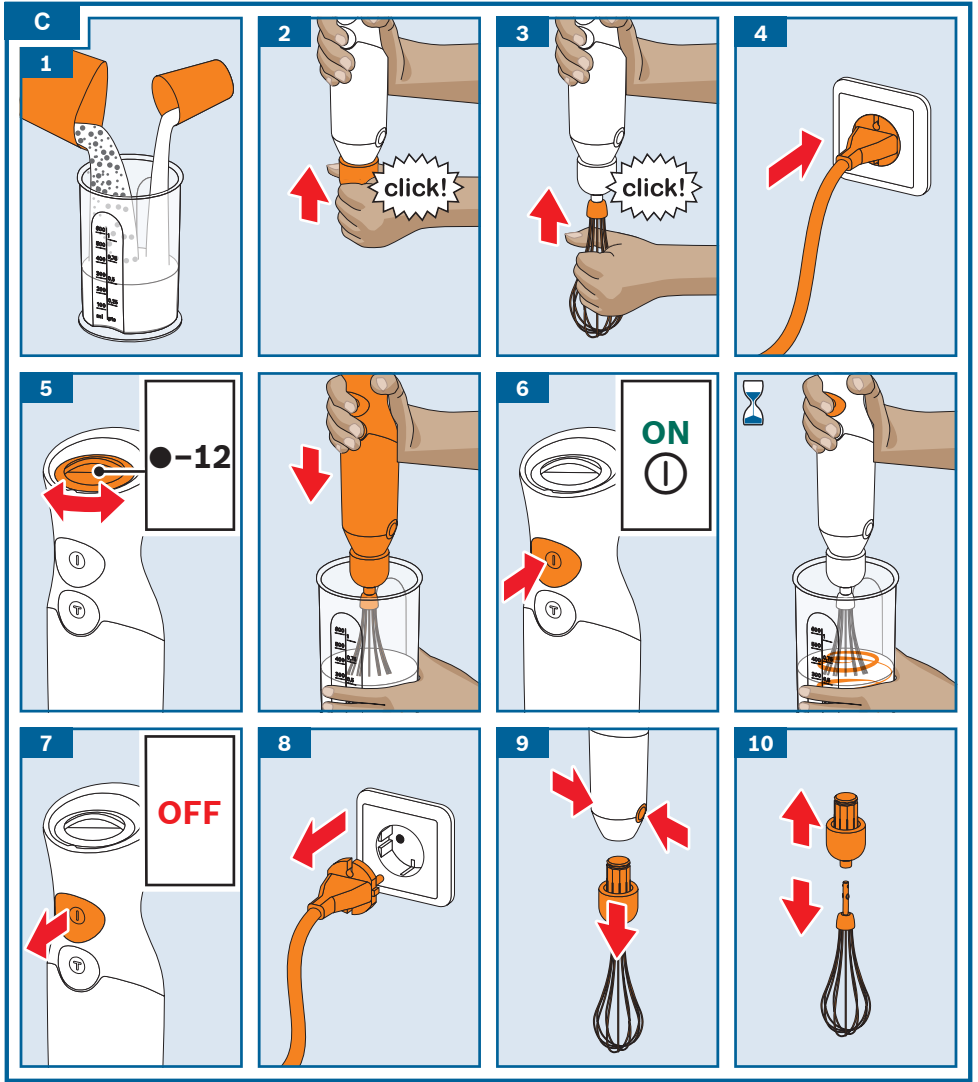


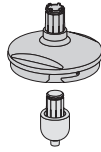





1















2





D			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

E		
	100 g	10-15 s
	100 g	30-40 s
	150 g	
	150 g	
	15 g	(7-10) x 1 s
	20 x 	(3-8) x 1 s
	150 g	(5-10) x 1 s
	100 g	10-20 s
	100 g	30-40 s

For your safety

This accessory is designed for the hand blender ErgoMixx MSM6.... Follow the operating instructions for the hand blender. The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Never reach into the blade of the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch the blade of the universal cutter with bare hands. Clean with a brush. The universal cutter must be completely assembled before use!

Important!

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill. Never use the hand blender (blender foot) in the universal cutter container. The universal cutter is not microwave-safe. Do not attach or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under running 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 running 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. On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set. These are also available separately from customer service.

Universal cutter

→ Fig. **A**

- 1 Container
- 2 Blade
- 3 Gear attachment
- 4 Lid

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 657247).

Operation

Warning!

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. → Fig. E

Blade: For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds.


Warning!

- The universal cutter must be completely assembled before use!
- 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

1. Place the container on a smooth, clean work surface and press into position. Insert the universal blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

2. Add food.
3. Place the gear attachment on the container and rotate clockwise until it clicks into position.
4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Plug the mains plug into the mains.
6. Hold the base unit and universal cutter firmly. Press the Turbo button . The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Release the button when the desired consistency is reached. Wait until the drive comes to a standstill.

After using the appliance

8. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment anticlockwise and remove.
11. Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
12. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use. → Fig. D

Cleaning

Risk of injury

Do not touch the blades of the universal cutter / ice crusher with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

Warning!

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

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

Sample recipe: Honey cake with apples

Honey-apple mixture (CNHR24):

- 110 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

Honey-apple mixture (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

Cake:

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

Whisk

→ Fig. A

5 Gear attachment

6 Whisk

If the whisk is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 657379).

Operation

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. C

1. Put the food in the blender jug.
2. Place the gear attachment on the base unit and lock into position.

3. Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

4. Connect the mains plug.
5. Set the required speed with the speed control (high speed recommended)
6. Take hold of the base unit and blender jug and press the ON button .
7. Release the ON button after processing.

After using the appliance

8. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the whisk with the gear attachment from the base unit.
10. Remove the whisk from the gear attachment.
 - Clean all parts immediately after use.
→ Fig. D

Cleaning

Warning!

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

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

Changes reserved.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера ErgoMixx MSM6... .

Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

⚠ Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Ни в коем случае не беритесь за нож универсального измельчителя. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу универсального измельчителя голыми руками. Для чистки используйте щетку. Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!

Важно!

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не использовать погружной блендер (ножку блендера) в контейнере для измельчения. Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи.

Насадку универсального измельчителя можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки. Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора. Сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Из-за наличия различных моделей возможно, что не все принадлежности входят в комплект поставки Вашего прибора. Их можно приобрести также отдельно в сервисной службе.

Универсальный измельчитель

→ Рисунок **A**

- 1 Контейнер
- 2 Нож
- 3 Редукторная приставка
- 4 Крышка

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657247).

Эксплуатация

Внимание!

Обязательно соблюдайте максимальное количество ингредиентов и время переработки, указанные в таблице.

→ Рисунок **B**

Нож: Для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Внимание!

- Для чистки используйте щетку. Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!
- Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

- Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

→ Рисунок **B**

1. Поставив контейнер на гладкую и чистую рабочую поверхность, прижать его книзу. Вставить универсальный нож.
- Важно.** Нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.
2. Загрузить продукты.
3. Установить редуктор на контейнер и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
4. Установить основной блок на редуктор и прижать до фиксации со щелчком.
5. Вставить штепсельную вилку в розетку.
6. Удерживать основной блок и универсальный измельчитель. Нажать турбо-кнопку **T**. Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
7. После того, как будет достигнута нужная консистенция, отпустить кнопку. Дождитесь полной остановки привода.

После работы

8. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снять основной блок.
10. Повернуть редуктор против часовой стрелки и снять его.
11. Взять нож за пластмассовую ручку и вынуть его.
12. Опорожнить контейнер.
 - Очистите все части прибора сразу после использования. → Рисунок **D**

Чистка

Не исключена опасность травмирования

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа для измельчения льда. Для очистки браться только за пластмассовую часть и использовать щетку.

Внимание!

Ни в коем случае не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.

Примерный рецепт:

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь (CNHR24):

- 110 г лесного меда (5 °С)
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 2 секунды с турбо-скоростью.

Яблочно-медовая смесь (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 г лесного меда (5 °С)
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 2 секунды с турбо-скоростью.

Пирог:

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего качества (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко
- Отделить белки от желтков.
- Яичные белки взбить в крепкую пену.

- Яичные желтки взбить с сахаром, после чего добавить мягкое сливочное масло и **яблочно-медовую смесь**.
- Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно лопаткой подмешать взбитые белки.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и уложить приготовленную смесь.
- Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Венчик для взбивания

→ Рисунок

5 Редукторная приставка

6 Венчик для взбивания

Если венчик для взбивания не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657379).

Эксплуатация

Для взбивания сливок, белков и молока в пену из горячего (макс. 70 °С) и холодного молока (макс. 8 °С), а также для приготовления соусов и десертов.

Опасность ошпаривания!

Для переработки горячего молока использовать высокую узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

→ Рисунок

1. Загрузить продукты в стакан блендера.
2. Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать.
3. Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать его.

Внимание!

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки.

4. Вставить штепсельную вилку в розетку.
5. Установить регулятором числа оборотов нужное число оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
6. Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать кнопку включения ①.
7. После переработки отпустить кнопку включения.

После работы

8. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, вынуть венчик для взбивания с редуктором из основного блока.
10. Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.
 - Очистите все части прибора сразу после использования. → **Рисунок D**

Чистка

Внимание!

Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в воду и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине, а редукторную приставку следует только протирать влажной тряпкой.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



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

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

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



8001172261

(000622)