



BOSCH



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

ErgoMixx

MSM6...

MS6...

[en]	User manual	Hand blender	7
[ru]	Руководство пользователя	Погружной блендер	10

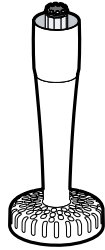
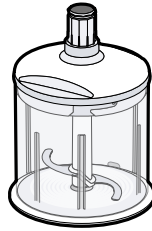
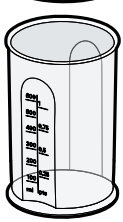
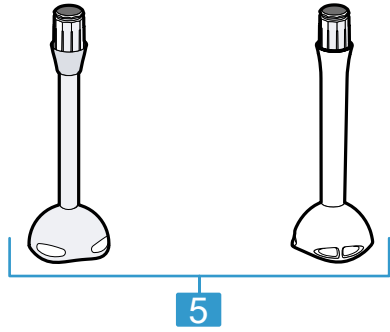
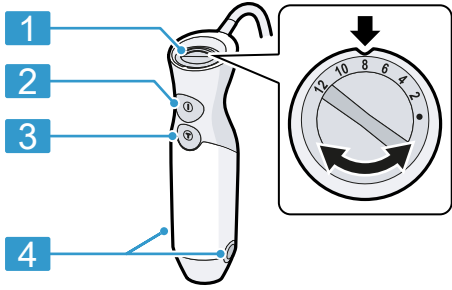


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001217375>

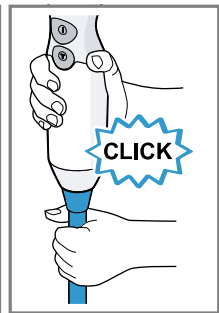
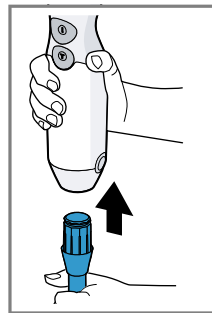
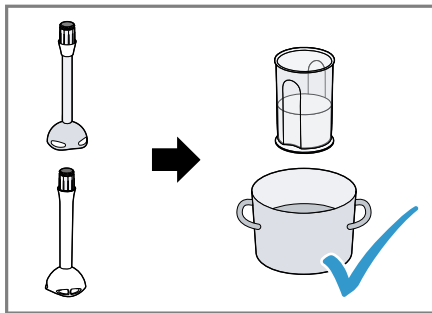


[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

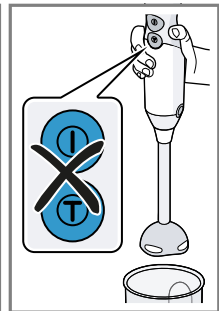
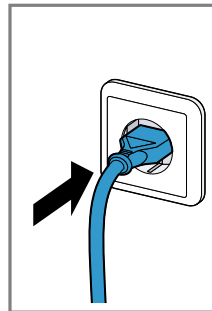
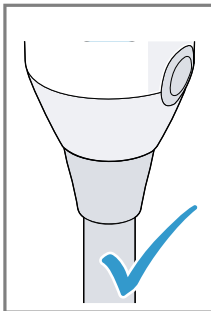
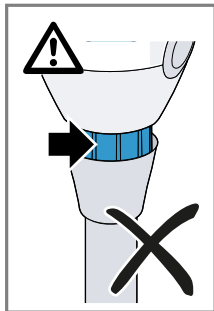
[ru] Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.



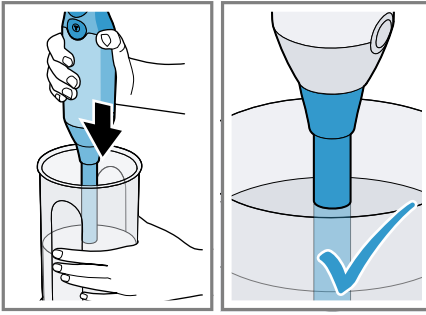
1



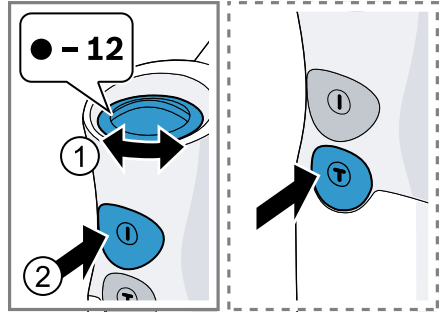
3



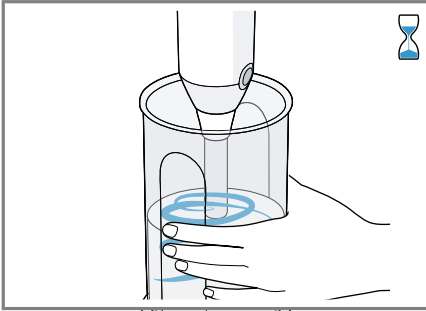
5



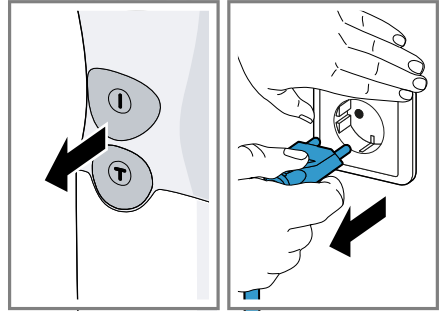
6



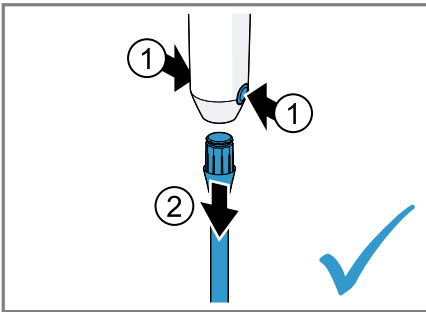
7



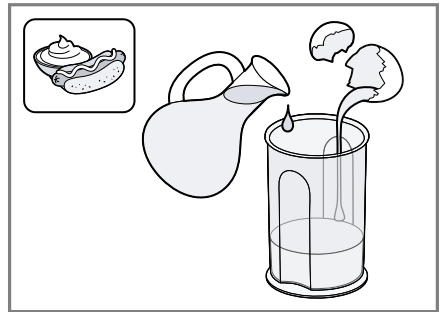
8



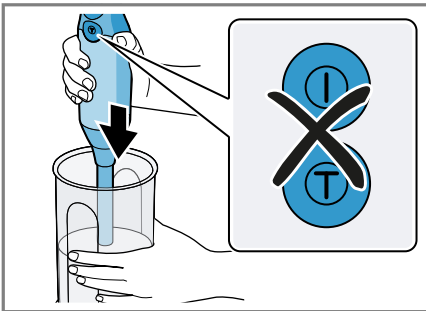
9



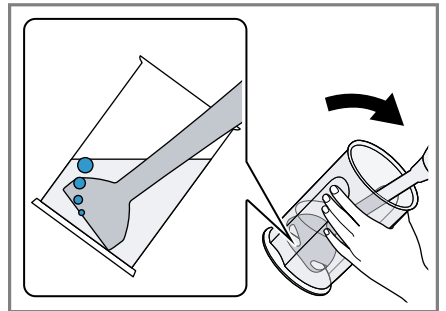
10



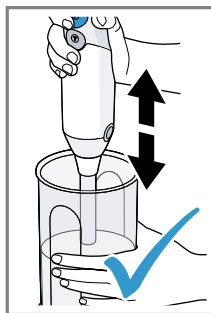
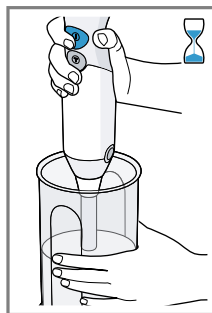
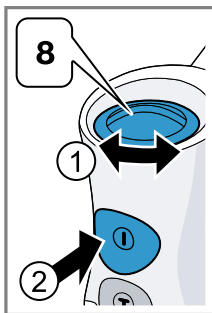
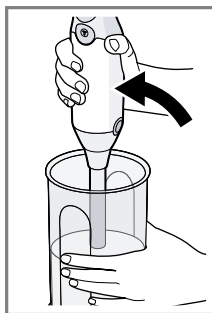
11



12



13







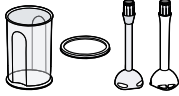


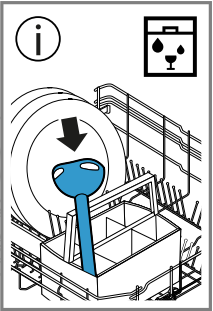
14

15

			200-600 g	40-90 s	8
			200-500 g	60-90 s	T
			200-500 g	60-90 s	T
			200-600 g	60-90 s	T
			1 x 0	60-90 s	8
			200-600 g	40-60 s	T
			200-600 g	60-90 s	T

16

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



 **Safety**

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or 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.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the base unit in the food to be blended, only the blender foot.
- ▶ Never operate a damaged appliance.

en Avoiding material damage



- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use the blender jug in the microwave or oven.
- ▶ Place the base unit fully on the blender foot or accessory and lock into position with a click.

Overview

→ Fig. 1

1	Speed setting
2	On button 
3	Turbo button 
4	Release buttons
5	Plastic blender foot or stainless-steel blender foot ¹
6	Lid ¹
7	Plastic blender jug ¹
8	Whisk ^{1 2}
9	Universal cutter L ^{1 2}
10	Universal cutter XL ^{1 2}

¹ Depending on the model

² separate operating instructions

11 "ProPuree" masher attachment^{1 2}

¹ Depending on the model

² separate operating instructions

Note: If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Controls

Speed setting

For continuous speed adjustment. Set the rotary selector between ● (lowest speed) and 12 (highest speed).

On button

To use the appliance at the preselected speed.

Turbo button

To use the appliance at maximum speed.

Note: The appliance remains switched on as long as one of the buttons is pressed.

Overload protection

Only CNHR26 and CNHR26C

If the appliance switches itself off during use, the overload protection device has been activated.

Remove the mains plug and leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.

Note: If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Blender feet

Note: The blender feet are not suitable for preparing purées consisting only of potatoes or foods with a similar consistency.

Plastic or stainless-steel blender foot

The blender feet are suitable for the following purposes:

- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Processing food with the blender foot

Notes

- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. 2 - 10

Sample recipe Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt and pepper to taste

Making mayonnaise

Notes

- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).

- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→ Fig. 11 - 15

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. 16

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 17

Note: Appliances with a spiral cord: Never wind the cord around the appliance!

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Погружайте только ножку блендера, а не блок двигателя в массу для измельчения.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ После выключения дождитесь полной остановки привода.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °С.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Запрещено использовать стакан блендера в микроволновой печи или духовом шкафу.
- ▶ Полностью и со слышимым щелчком зафиксируйте основной блок на ножке блендера или на принадлежности.

Обзор

→ Рис. 11

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Установка скорости |
| 2 | Кнопка включения Ⓞ |
| 3 | Кнопка турборежима Ⓞ |
| 4 | Кнопки разблокировки |

¹ В зависимости от модели

² отдельная инструкция по эксплуатации

- | | |
|----|---|
| 5 | Ножка блендера из пластмассы или нержавеющей стали ¹ |
| 6 | Крышка ¹ |
| 7 | Стакан блендера из пластмассы ¹ |
| 8 | Венчик для взбивания ¹² |
| 9 | Универсальный измельчитель L ^{1 2} |
| 10 | Универсальный измельчитель XL ^{1 2} |
| 11 | Толкушка «ProPuree» ^{1 2} |

¹ В зависимости от модели

² отдельная инструкция по эксплуатации

Заметка: Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Элементы управления

Установка скорости

Для плавной установки числа оборотов. Установите поворотный переключатель в положение между ● (минимальное число оборотов) и 12 (максимальное число оборотов).

Кнопка включения ①

Для использования прибора с заранее установленным числом оборотов.

Кнопка турборежима ①

Для использования прибора с максимальным числом оборотов.

Заметка: Прибор работает, пока нажата одна из кнопок.

Защита от перегрузки

Только CNHR26 и CNHR26C

Если прибор в процессе использования выключается сам по себе, это значит, что сработала защита от перегрузки.

Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, нужно отсоединить прибор от электросети и дать ему остыть примерно 1 час.

Заметка: Если неисправность устранить не удастся, обратитесь в сервисную службу.

Ножки блендера

Заметка: Ножки блендера не годятся для приготовления пюре, состоящего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

Ножка блендера из пластмассы или нержавеющей стали

Ножки блендера пригодны для следующих задач:

- Смешивание напитков
- Приготовление блинного теста, майонеза, соусов и детского питания
- Приготовление пюре и супов-пюре из вареных продуктов, например фруктов и овощей

Переработка продуктов ножкой блендера

Примечания

- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.

→ Рис. 2 - 10

Пример рецепта Майонез

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200-250 мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

Приготовление майонеза

Примечания

- С помощью ножки блендера можно готовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).
- При приготовлении майонеза наличие воздуха под ножкой блендера препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух.

→ Рис. 11 - 15

Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

После каждого рабочего цикла нужно давать прибору остыть до комнатной температуры.

→ Рис. 16

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 17

Заметка: Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром: Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!

Утилизация старого бытового прибора

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>





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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001263472 (020620)

en, ru

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom