



BOSCH

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



ErgoMixx / ErgoMixx Style

MSM6...

MS6...

[en]

User manual

Accessories

10

[ru]

Руководство пользователя

Принадлежности

12

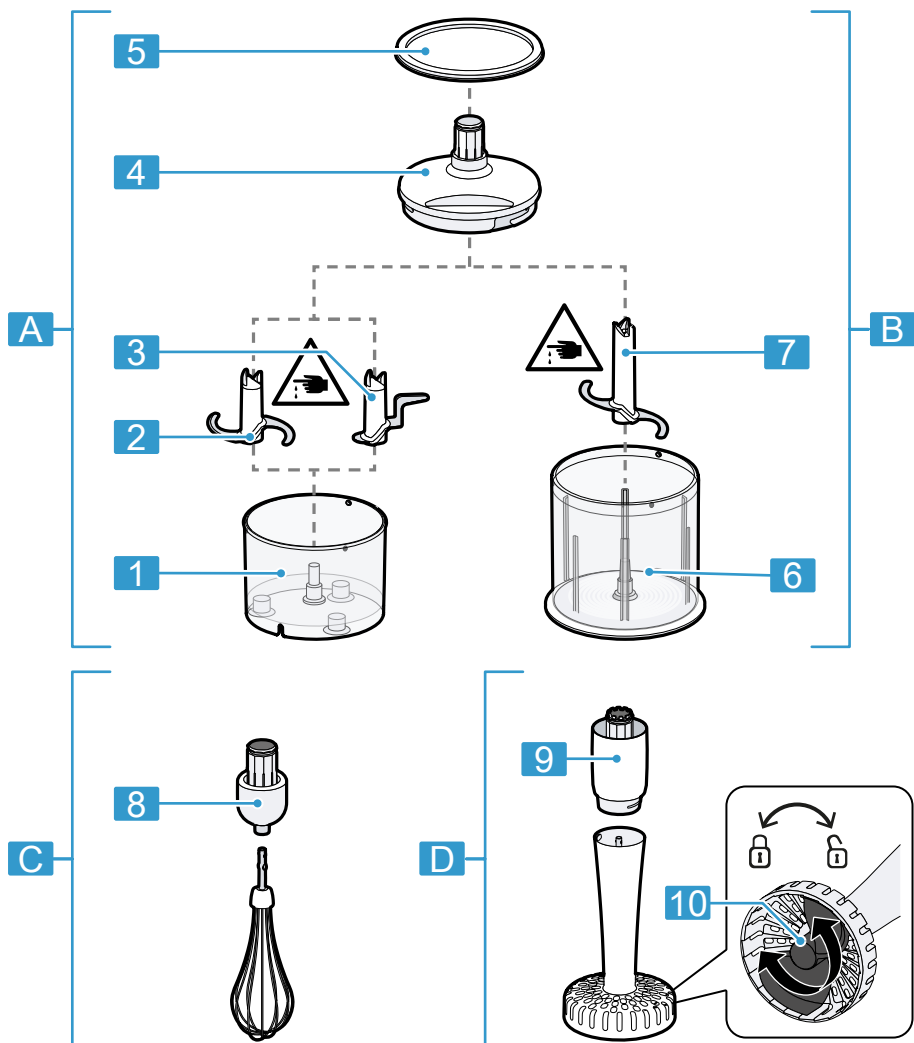


<https://www.bosch-home.com/>

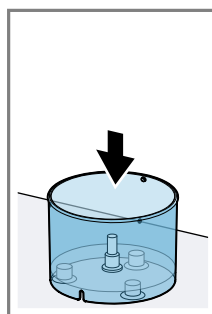


[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

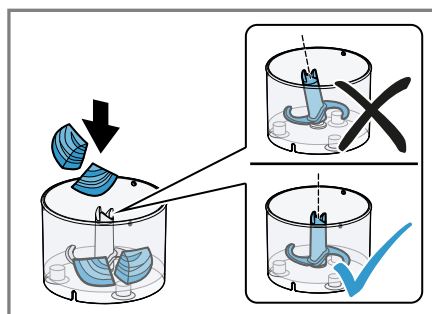
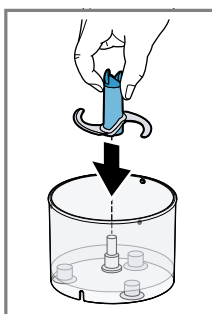
[ru] Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.



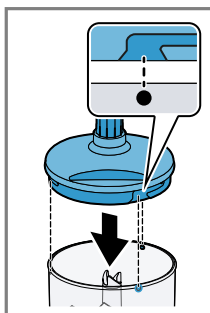
1



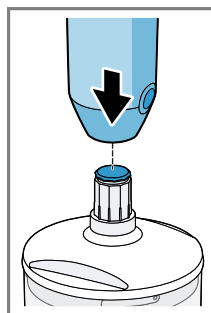
2



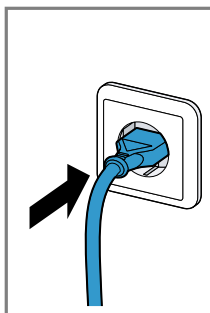
3



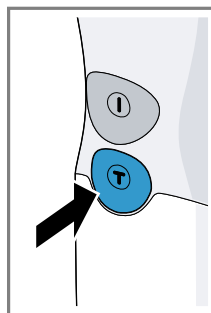
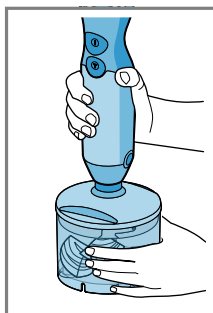
4



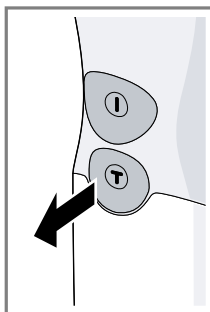
5



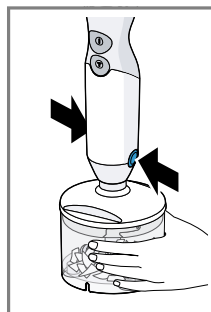
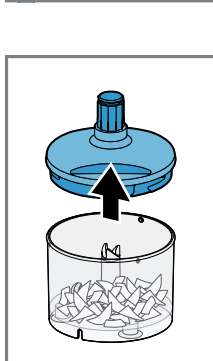
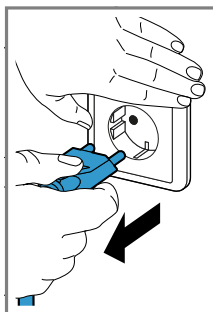
6



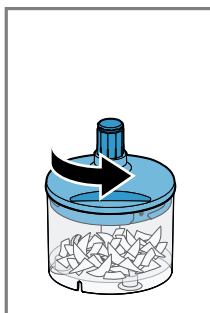
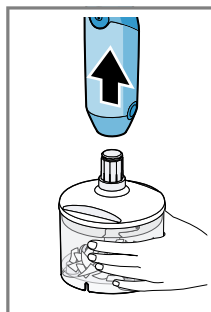
7



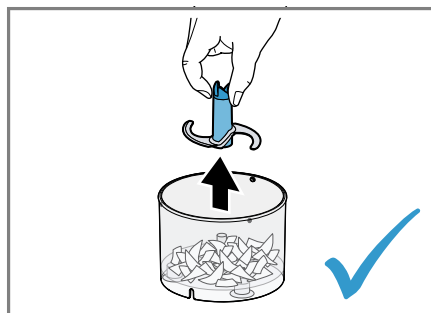
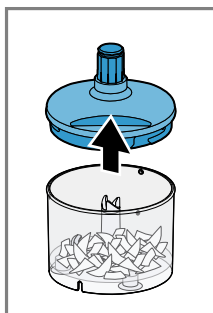
8



9

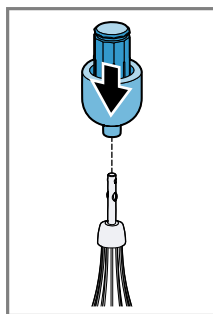


10

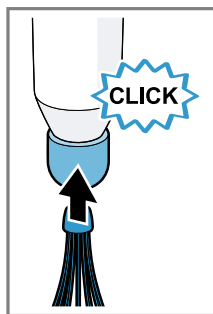
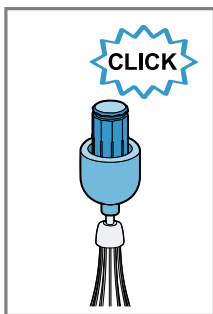


11

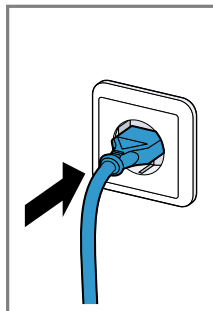
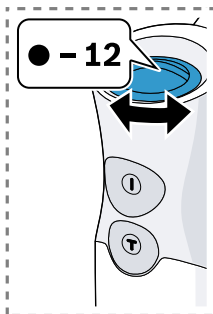




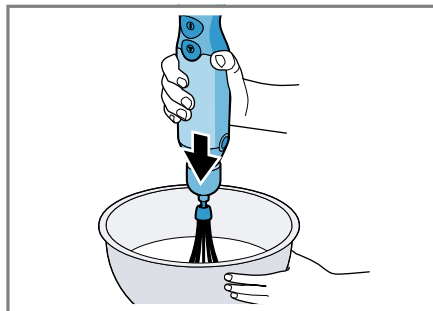
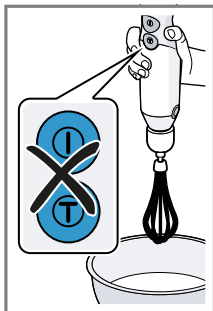
12



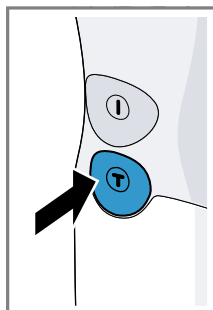
13



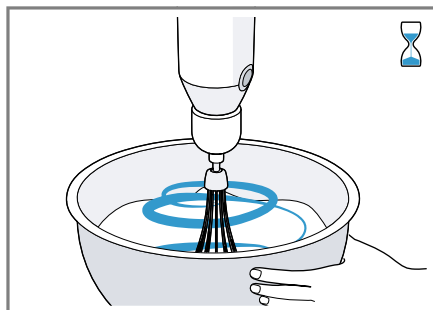
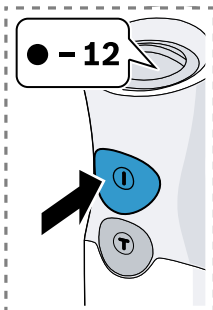
14



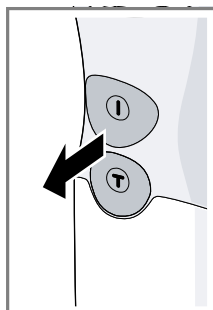
15



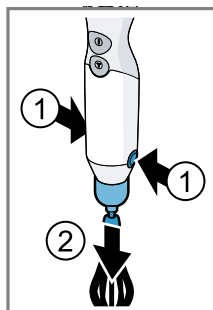
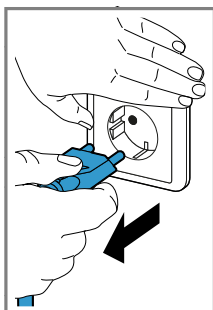
16



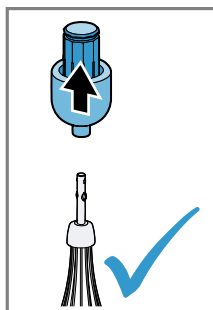
17

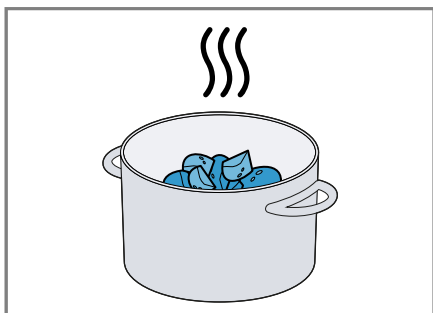


18

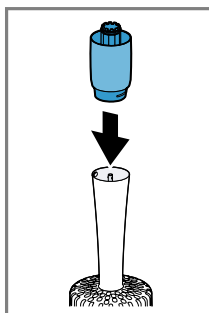


19

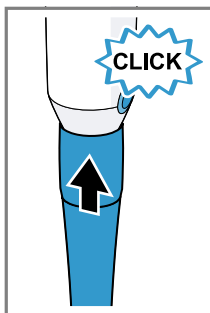
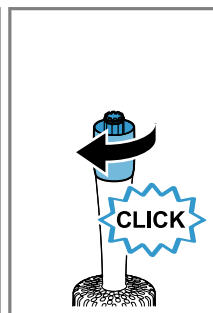




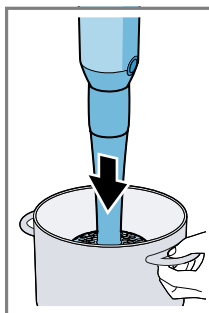
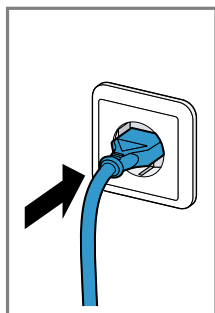
20



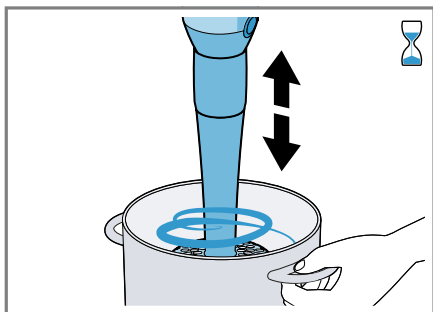
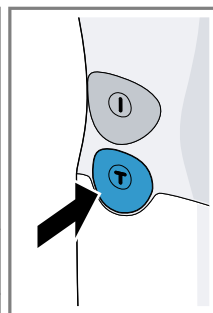
21



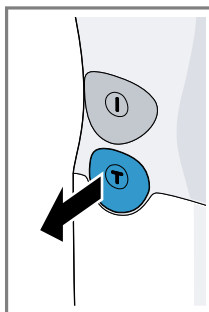
22



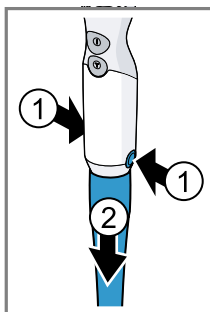
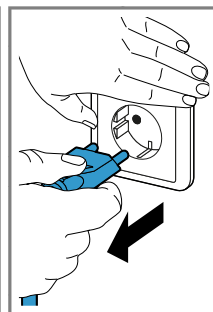
23



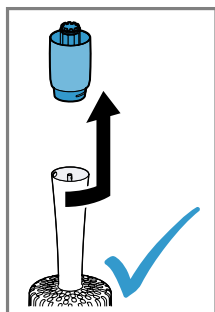
24

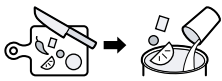
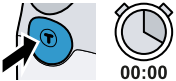
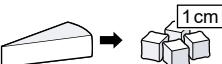
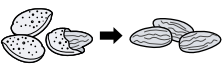
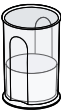
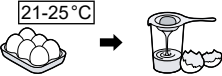


25



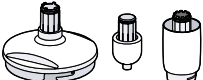
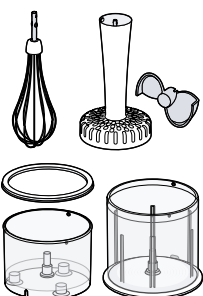
26



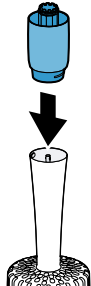
			 MIN-MAX	
 			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
 			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

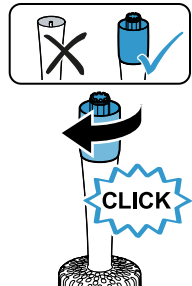
			
CNHR24	110 g	30 g	2 s
CNHR26FP, CNHR32	110 g	30 g	3 s
CNHR25, CNHR26, CNHR26C, CNHR31, CNHR32C	130 g	30 g	2 s

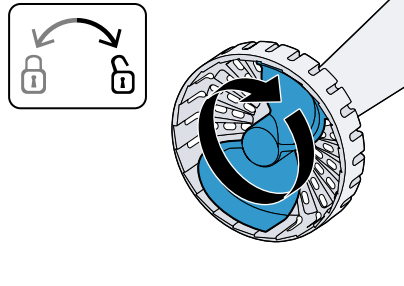
28

29

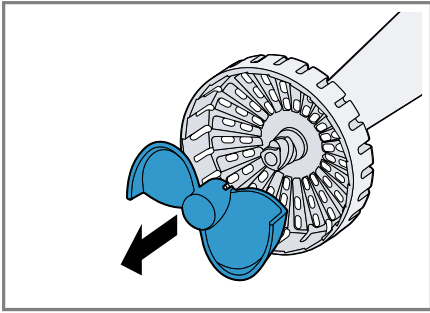




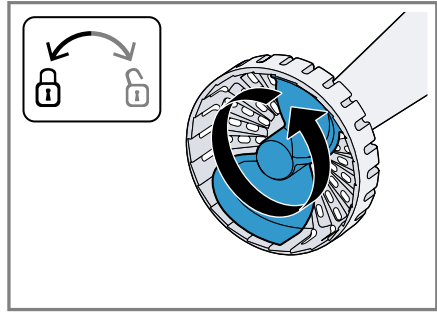


30

31



32



33



Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM6... / MS6....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.

Avoiding material damage

- ▶ Never immerse the gear attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.

Overview

→ Fig. 11

A	Universal cutter L ¹
B	Universal cutter XL ¹
C	Whisk ¹
D	"ProPuree" masher attachment ¹
1	Container L
2	Universal blade
3	Ice crusher blade ¹
4	Gear attachment for the universal cutter
5	Lid ¹
6	Container XL
7	Universal blade XL
8	Gear attachment for the whisk

¹ Depending on the model

9	Gear attachment for the masher attachment
10	Masher paddle (detachable)

¹ Depending on the model

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

Universal cutter

The universal cutter is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.

Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard ingredients, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food.
- Only process ice cubes with the ice crusher blade.

Using the universal cutter

→ Fig. 2 - 11

Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites or milk froth and for making sauces or desserts.

Recommendations for optimum results:

- Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C
- Use milk with a high protein content and a temperature of max. 8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

Note: To prevent splashing, use deep containers with the whisk.

Using the whisk

→ Fig. **12** - **19**

"ProPuree" masher attachment

The masher attachment is suitable for preparing purées from boiled potatoes, peas, fruit or foods with a similar consistency.

Notes

- Do not process hard ingredients.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.
- Do not strike the masher attachment against hard edges (e.g. pots, bowls).

Using the masher attachment

→ Fig. **20** - **26**

Application examples

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

→ Fig. **27**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. **28**

Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.

- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Mashed potatoes

- 1 kg boiled potatoes
- 0.15 l warm milk
- 50 g soft butter
- Salt, pepper and nutmeg

Preparation

- Add the ingredients to a suitable jug and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Lastly, season to taste with salt, pepper and nutmeg.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **29**

Cleaning the masher attachment

Remove the masher paddle to ensure especially thorough cleaning.

→ Fig. **30** - **33**



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MSM6... / MS6....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Ни в коем случае не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Категорически запрещается погружать редукторы в жидкости и мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.
- ▶ Категорически запрещается нагревать емкость универсального измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- ▶ Категорически запрещается использовать ножку блендера или венчик для взбивания в емкости универсального измельчителя.

Обзор

→ Рис. 1

A	Универсальный измельчитель L ¹
B	Универсальный измельчитель XL ¹
C	Венчик для взбивания ¹
D	Толкушка «ProPuree» ¹
1	Контейнер L
2	Универсальный нож

¹ В зависимости от модели

3	Нож для измельчения льда ¹
4	Редуктор универсального измельчителя
5	Крышка ¹
6	Контейнер XL
7	Универсальный нож XL
8	Редуктор венчика для взбивания
9	Редуктор для толкушки
10	Лопасть толкушки (съемная)

¹ В зависимости от модели

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

Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения таких продуктов, как мясо, твердый сыр, лук, чеснок, фрукты, овощи, миндаль и другие орехи.

Примечания

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.

- Универсальный измельчитель не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов.
- Перерабатывать кубики льда можно только специальным ножом.

Использование универсального измельчителя

→ Рис. 2 - 11

Венчик для взбивания

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молочной пены, а также для приготовления соусов и десертов.

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

- Использовать сливки с жирностью мин. 30 % и температурой 4–8 °C
- Использовать молоко с высоким содержанием белка и температурой макс. 8 °C
- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

Заметка: Чтобы не было брызг, нужно использовать венчик для взбивания в глубоких емкостях.

Использование венчика для взбивания

→ Рис. 12 - 19

Толкушка «ProPuree»

Толкушка подходит для приготовления пюре из вареного картофеля, гороха, фруктов и других продуктов подобной консистенции.

Примечания

- Перерабатывать твердые ингредиенты нельзя.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.
- Не оббивать толкушку о твердые края (например, кастрюли или миски).

Использование толкушки

→ Рис. 20 - 26

Примеры использования

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

→ Рис. 27

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

→ Рис. 23

Пирог

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего сорта (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко

Приготовление

- Отделить желтки от белков, яичные белки взбить в крепкую пену.
- Взбить желтки с сахаром до образования пены. Добавить размягченное масло и подготовленную **яблочно-медовую смесь**.
- Остальные ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить к мокрым ингредиентам и перемешать.
- Осторожно подмешать белки лопаткой.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и поместить туда приготовленную пирожную смесь.
- Почистить яблоко, нарезать и выложить на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °C и выпекать пирог 30 минут.

Картофельное пюре

- 1 кг отварного картофеля
- 0,15 л теплого молока
- 50 г мягкого сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех

ru Обзор чистки

Приготовление

- Поместить ингредиенты в подходящую емкость и перерабатывать толкушкой прим. 1 минуту.
- В завершение приправить солью, перцем и мускатным орехом.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **29**

Чистка толкушки

Для особо тщательной очистки можно снять лопасть толкушки.

→ Рис. **30** - **33**



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



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



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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com

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



8001225645 (010608)

en, ru