



BOSCH



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

Ergo**Mixx**

Accessories (Hand blender)

MSM6...KR

[ko]	사용 설명서	액세서리 (핸드 블렌더)	3
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	6

귀하의 안전을 위해서

이 부속품은 핸드 블렌더 ErgoMixx MSM6.../MS6...에만 사용할 수 있습니다.

핸드 블렌더의 사용설명서에 유의하십시오.

부속품은 본 사용설명서에 설명된 용도로만 사용해야 합니다.

⚠ 날카로운 칼날에 의한 부상 발생 위험!

절대 유니버설 커터의 칼을 잡지 마십시오. 유니버설 커터 칼의 플라스틱 손잡이만 잡으십시오. 유니버설 커터의 칼을 맨손으로 잡지 마십시오. 세척 시 솔을 사용하십시오. 완전히 조립된 상태에서만 유니버설 커터를 사용하십시오!

중요!

제품이 정지된 상태에서만 부속품을 끼우거나 빼냅니다. 핸드 블렌더를 커터 수납 용기에 넣은 상태로 작동하지 마십시오.

유니버설 커터는 전자레인지에서 사용할 수 없습니다. 제품이 정지된 상태에서만 유니버설 커터의 어태치먼트를 끼우거나 빼냅니다.

유니버설 커터의 어태치먼트를 절대 액체에 담그면 안 되며, 흐르는 물이나 식기 세척기로 세척하지 마십시오.

기어 어태치먼트가 없는 상태에서 절대 거품기를 기본 장치에 끼우지 마십시오. 기어 어태치먼트를 절대 액체에 담그면 안 되며, 흐르는 물이나 식기 세척기로 세척하지 마십시오.

이 사용설명서를 꼼꼼히 읽어 본
제품에 대한 중요 안전 지침과 작동
지침을 확인하십시오. 사용설명서를 잘
보관하십시오.

제3자에게 제품을 양도할 때 사용설명서도
함께 전달하십시오.

모델이 다양하여 부속품 일부가 세트에 없을
수 있습니다. 이는 고객 서비스 부서에서
구매할 수 있습니다.

유니버설 커터

→ 그림

- 1 수납 용기
- 2 칼
- 3 기어 어태치먼트
- 4 뚜껑

모델에 따라 다름:

- 5 얼음 분쇄용 칼

사용법

주의!

표에 기입된 최대량과 처리 시간에 반드시 유의하십시오. → **그림 ㉓**

칼: 고기, 경질 치즈, 양파, 허브, 마늘, 과일, 채소, 견과류, 아몬드를 자르기 위한 용도.

얼음 분쇄용 칼: 조각 얼음을 분쇄하기 위한 용도(Crushed Ice). 최적 처리량: 얼음 조각 4 ~ 6개(최대 100g).

주의!

- 유니버설 커터는 완전히 조립된 상태에서만 사용하십시오!
- 고기를 자르기 전에 연골, 뼈, 힘줄을 제거하십시오.
- 유니버설 커터는 딱딱한 식품(커피콩, 무, 육두구)과 냉동된 식품(과일 등)을 자르기에 적합하지 않습니다.
- 얼음 조각은 얼음 분쇄용 칼로만 처리하십시오.

→ 그림 ㉔

1. 매끈하고 깨끗한 표면에 수납 용기를 놓고 누르십시오. 유니버설 커터 또는 얼음 분쇄용 칼을 끼우십시오.

중요: 칼은 수납 용기에 똑바르게 위치해야 합니다.

2. 식료품을 넣으십시오.
3. 기어 어태치먼트를 수납 용기에 놓고 고정되는 소리가 들릴 때까지 시계 방향으로 돌리십시오.
4. 기본 장치를 기어 어태치먼트에 놓고 고정되는 소리가 들릴 때까지 누르십시오.
5. 전원 플러그를 꽂으십시오.
6. 기본 장치와 유니버설 커터를 단단히 잡으십시오. 터보 버튼 ㉑ 누르십시오. 장치는 버튼을 누르고 있는 동안 켜져 있습니다.
7. 원하는 정도가 되면 버튼을 놓으십시오. 정지될 때까지 기다리십시오.

사용 후

8. 전원 플러그를 분리하십시오.
9. 잠금 해제 버튼을 누른 상태로 기본 장치를 제거하십시오.
10. 기어 어태치먼트를 시계 반대 방향으로 돌려 제거하십시오.

11. 칼의 플라스틱 손잡이를 잡고 빼내십시오.

12. 수납 용기를 비우십시오.

- 모든 부품은 사용 후 즉시 세척하십시오. → **그림 ㉕**

세척

⚠ 상해 위험

유니버설 커터의 칼날/얼음 분쇄용 칼을 맨손으로 만지지 마십시오. 세척할 때 손잡이만 잡고 솔을 사용하십시오.

주의!

유니버설 커터의 어태치먼트를 절대 액체에 담그면 안 되며, 흐르는 물이나 식기 세척기로 세척하지 마십시오.

- 어태치먼트는 젖은 헝겊으로만 닦아내십시오.
- 다른 부속품은 세척액과 부드러운 천 또는 스펀지로 세척하거나 식기 세척기를 사용해 세척하십시오. 칼은 솔을 이용해 세척하십시오.

레시피 예시: 사과가 들어간 호니히쿠헨(꿀 케이크)

꿀 사과 혼합물(CNHR 24):

- 발트호니히(야생 벌꿀) 110g(5°C)
- 사과 30g 깎둑썰기(11mm)
- 유니버설 커터에 넣고 터보 속도로 2초 동안 믹싱합니다.

꿀 사과 혼합물

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 발트호니히(야생 벌꿀) 130g(5°C)
- 사과 30g 깎둑썰기(11mm)
- 유니버설 커터에 넣고 터보 속도로 2초 동안 믹싱합니다.

케이크:

- 달걀 3개
- 버터 60g
- 밀가루 100g(유형 405)
- 호두 가루 60g
- 계피 1 작은술
- 바닐라 설탕 2팩
- 베이킹파우더 1작은술
- 사과 1개
- 달걀을 분리합니다.
- 달걀 흰자를 뽁뽁해질 때까지 휘젓습니다.

- 달걀 노른자에 설탕을 넣어 휘젓고, 굳지 않은 연한 버터 및 **꿀 사과 혼합물**을 넣습니다.
- 밀가루, 호두 가루, 계피, 베이킹파우더를 다른 그릇에 넣고 믹싱합니다. 촉촉한 재료에 넣고 저어서 섞어줍니다. 달걀 거품을 스페툴라로 조심스럽게 섞어 넣습니다.
- 사각 케이크 팬(35 x 11cm)에 베이킹용 유산지를 깔고 준비한 혼합물을 넣습니다.
- 사과 껍질을 벗기고 사과를 슬라이스합니다. 사과 슬라이스를 케이크 위에 골고루 얹어줍니다.
- 베이킹 오븐을 180°C로 예열하고 케이크를 30분간 굽습니다.

- 6. 기본 장치와 혼합 용기를 단단히 잡고 켜기 버튼을 ① 누르십시오.
- 7. 섞기가 완료되면 켜기 버튼을 놓으십시오.

사용 후

- 8. 전원 플러그를 분리하십시오.
- 9. 양 잠금 해제 버튼을 누른 상태에서 거품기를 기어 어태치먼트와 함께 기본 장치에서 제거하십시오.
- 10. 기어 어태치먼트에서 거품기를 제거하십시오.
- 모든 부품은 사용 후 즉시 세척하십시오.
→ **그림 D**

세척

주의!

기어 어태치먼트를 물에 담그면 안 되며, 흐르는 물이나 식기 세척기로 세척하지 마십시오.

- 거품기는 식기 세척기로 세척해도 되지만, 기어 어태치먼트는 젖은 형겅으로만 닦아내십시오.

내용이 변경될 수 있습니다.

거품기

→ **그림 A**

- 6 기어 어태치먼트
- 7 거품기

거품기가 포함되어 있지 않은 경우 고객 서비스센터에서 주문할 수 있습니다 (주문번호 657379, 12027763).

사용법

휘핑크림, 달걀 흰자, 뜨거운 우유(최대 70°C)와 찬 우유(최대 8°C)로 만든 우유 거품을 섞고 소스 및 디저트를 준비하기 위한 용도로 사용합니다.

⚠ 열탕 화상 위험!

뜨거운 우유를 섞을 때 높고 좁은 혼합용기를 사용하십시오. 뜨거운 우유가 튀어 화상을 입을 수 있습니다.

→ **그림 B**

- 1. 식재료를 혼합 용기에 넣으십시오.
- 2. 기어 어태치먼트를 기본 장치에 놓고 고정하십시오.
- 3. 거품기를 기어 어태치먼트에 꽂고 고정하십시오.

주의!

기어 어태치먼트가 없는 상태에서 절대 거품기를 기본 장치에 끼우지 마십시오.

- 4. 전원 플러그를 꽂으십시오.
- 5. 속도 조절장치를 이용해 원하는 속도로 조절하십시오(권장: 높은 속도).

For your safety

This accessory is designed for the hand blender ErgoMixx MSM6.../MS6...

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

Depending on the model:

- 5 Ice crusher blade

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.

Ice crusher blade: For crushing ice cubes (crushed ice). Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes (max. 100 g).

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.).
- Ice cubes should be processed only with the ice crusher blade.

→ Fig. E

1. Place the container on a smooth, clean work surface and press into position. Insert the universal blade or ice crusher 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 (T). 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.

- Wipe the attachment with a damp cloth only.
- Clean the other accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher. Clean the blades with a brush.

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. 

6 Gear attachment

7 Whisk

If the whisk is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 657379, 12027763).

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. 

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. 

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.







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

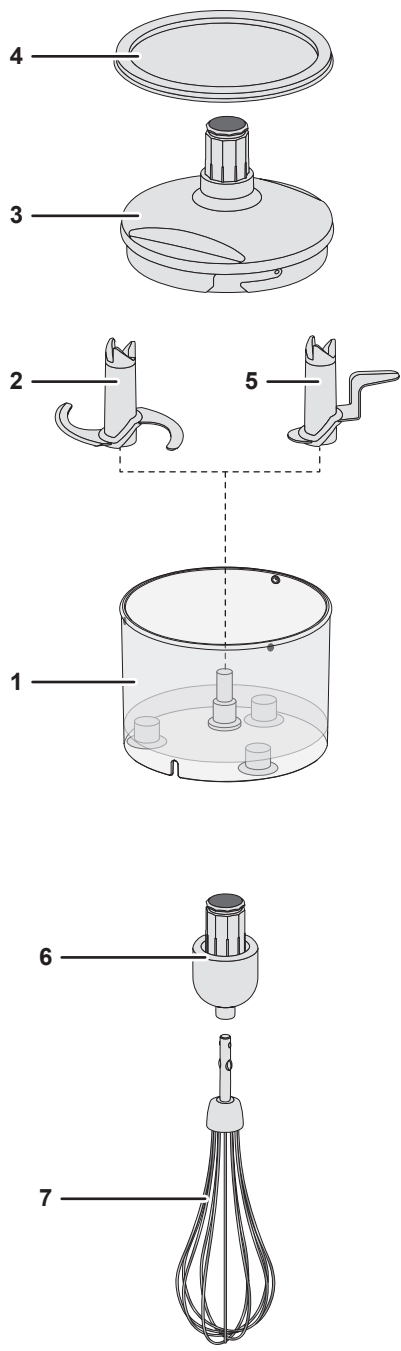
GERMANY

www.bosch-home.com

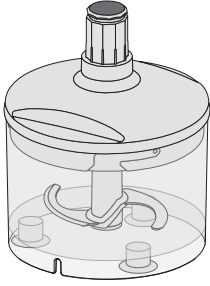


8001172260

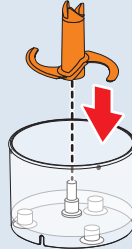
(991015)



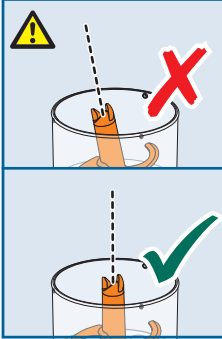
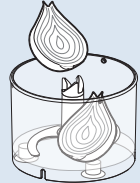
B



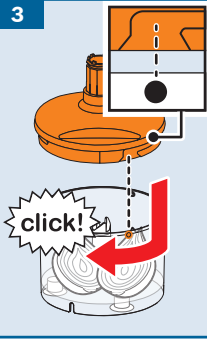
1



2



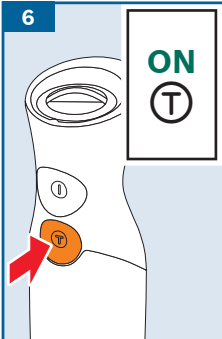
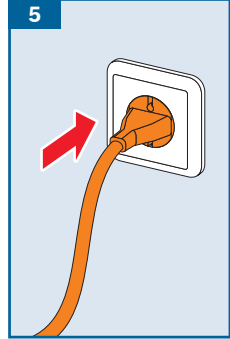
3



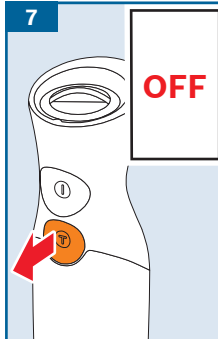
4



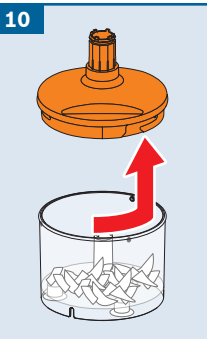
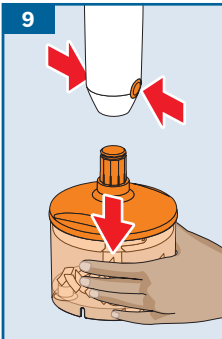
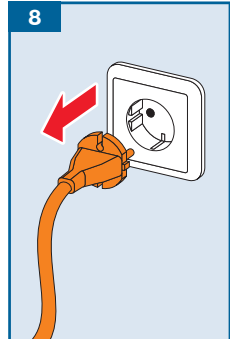
5



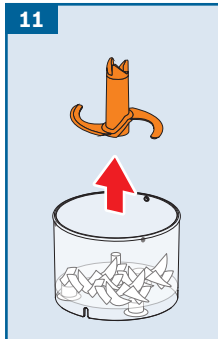
7



8

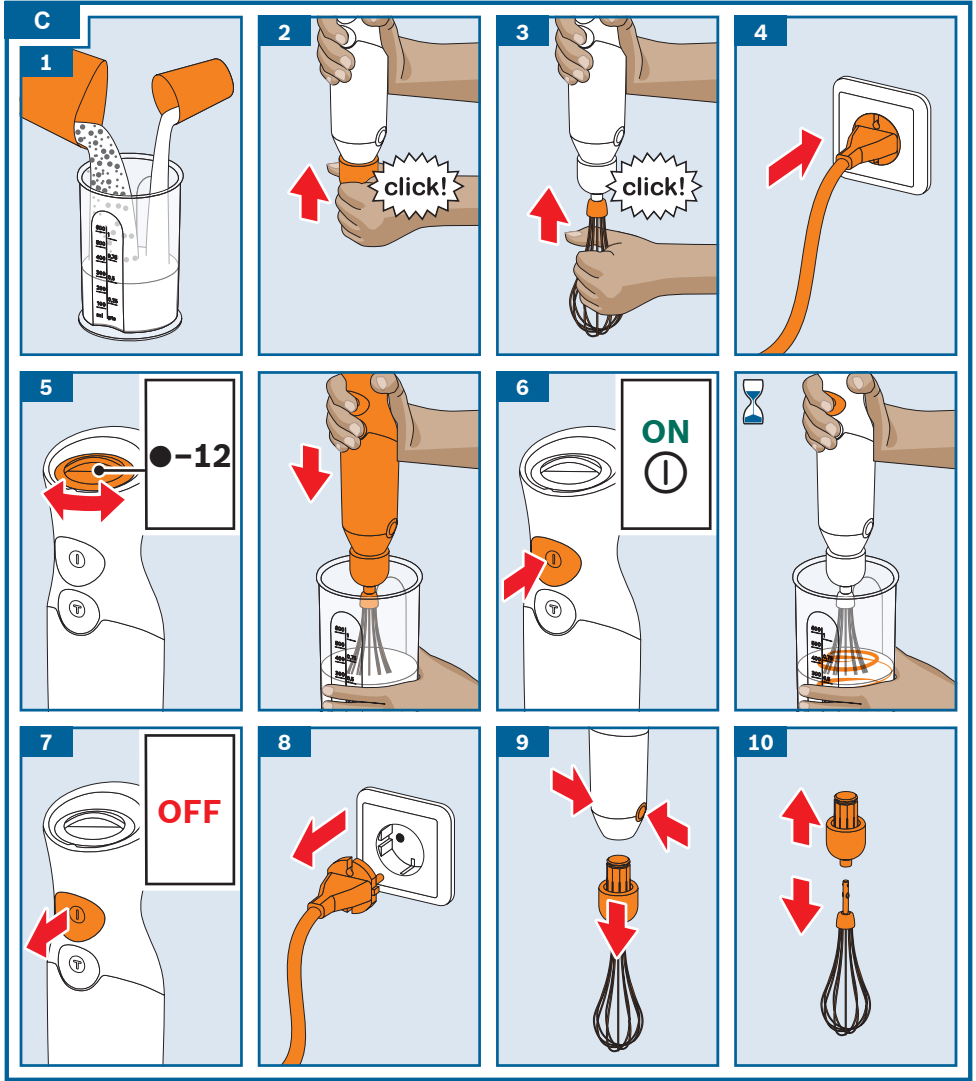


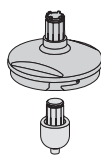
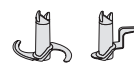
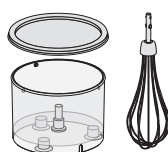



11

















12





D			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

E	 L MAX	 L MAX	
	100 g	-	10-15 s
	CNHR24 100 g	-	30-40 s
	CNHR25 CNHR26 CNHR26C 150 g		
	150 g		
	15 g		
	20 x 	-	(3-8) x 1 s
	150 g	-	(5-10) x 1 s
	100 g	-	10-20 s
	100 g	-	30-40 s
	-	100 g	5 s