

MSM6...

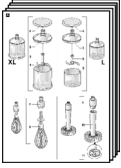


**BOSCH**

en Operating instructions

ru Инструкция по эксплуатации

en	English .....	3
ru	Русский .....	6



## For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM6... .  
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.

### 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.

### Universal cutter XL

- 1 Universal cutter
- 2 Blade
- 3 Attachment
- 4 Lid

### Universal cutter L

- 3 Attachment
- 4 Lid
- 5 Universal cutter
- 6 Blade

### Operation

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

With the universal cutter L/XL 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. C).

### **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. B**

- 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. B-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**

#### **7 Gear attachment for whisk**

#### **8 Whisk**

A whisk can be ordered from customer service (order no. 657379).

## **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 (if fitted) (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. 

9 Gear attachment for masher attachment

10 Masher attachment

11 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. 

- 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.

## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM6... . Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Принадлежность предназначена только для описанного в этой инструкции применения.

## **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не притрагиваться к ножу, расположенному внутри универсального измельчителя.

Нож универсального измельчителя брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не чистить нож голыми руками.

Использовать щетку.

### **Важно!**

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после полной остановки прибора.

Ни в коем случае не работать погружным блендером/ножкой блендера в универсальном измельчителе.

Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи.

Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания или насадку-толкушку в основной блок прибора без редукторной приставки.

Насадку-толкушку ни в коем случае не использовать в кастрюле непосредственно над источником тепла.

Не ударять насадкой-толкушкой о твердые края (кастрюли, миски). Редукторную приставку никогда не опускать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

## **▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях**



Указания для снятия/блокировки лопасти толкушки (блокировка против часовой стрелки).

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

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

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

## Универсальный измельчитель

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

**Рисунок 1**

**Универсальный измельчитель XL**

1 Универсальный измельчитель

2 Нож

3 Насадка

4 Крышка

**Универсальный измельчитель L**

3 Насадка

4 Крышка

5 Универсальный измельчитель

6 Нож

## Эксплуатация

Универсальный измельчитель L/XL пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Универсальный измельчитель L/XL обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте, см. **рисунок 2**).

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество и время переработки в таблице (**рисунок 3**).

**Внимание!**

*Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!*

**Осторожно!**

*Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.*

*Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатного ореха) и замороженных продуктов (фруктов или т.п.).*

## Рисунок 3

- Установить и прижать универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность.
- Вставить нож.
- Загрузить продукты.

**Внимание!**

*Нож должен ровно располагаться в универсальном измельчителе, чтобы насадка сидела правильно (рисунок 3-3).*

- Установить на универсальный измельчитель насадку и повернуть по часовой стрелке, пока она не зафиксируется со щелчком.
- Установить основной прибор на насадку и зафиксировать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

## После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть насадку против часовой стрелки и снять с универсального измельчителя.
- Взять нож за пластмассовую ручку и извлечь.
- Для хранения переработанных продуктов накрыть универсальный измельчитель крышкой.

## Чистка

**Внимание!**

*Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть ее под проточной водой или в посудомоечной машине.*

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

## Венчик для взбивания

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **A**

### 7 Редукторная приставка для венчика для взбивания

### 8 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657379).

## Управление

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молока в пену (из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C)), 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 **D**

- Загрузить продукты в стакан для смешивания.
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать.

### **Внимание!**

*Ни в коем случае не вставлять в основной блок венчик для взбивания без редукторной приставки (рисунок **D-3**).*

- Установить необходимое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (при наличии) (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживать основной блок и стакан для смешивания и нажать на желаемую кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

## После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.

## Чистка

### **Внимание!**

*Редукторную приставку никогда не погружать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.*

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Редукторную приставку только протирать влажной тканью.

## Насадка-толкушка

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **A**

### 9 Редукторная приставка для насадки-толкушки

### 10 Насадка-толкушка

### 11 Лопасть толкушки

## Эксплуатация

Насадка-толкушка пригодна для пюреирования вареного картофеля и для приготовления пюре из других подходящих продуктов (напр.: вареных стручковых плодов, овощей и фруктов).

### **Внимание!**

### **Опасность повреждения насадки-толкушки.**

- Насадку-толкушку ни в коем случае не использовать в кастрюле непосредственно над источником тепла.
- Не ударять насадкой-толкушкой о твердые края (кастрюли, миски).
- Не перерабатывать твердые или сырые ингредиенты, напр., кофейные зерна, шоколад.
- Перерабатывать всегда только вареные ингредиенты.
- Крупные ингредиенты (напр., картофель) предварительно разрезать на более мелкие куски.

Рисунок **B**

- Вареные продукты загрузить в подходящую емкость. Емкость должна быть заполнена не более чем на две трети!
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.



- Вставить насадку-толкушку в редукторную приставку и закрепить поворотом по часовой стрелке.
- Погрузить насадку-толкушку в предназначенные для переработки продукты.
- Удерживать основной блок и емкость и включить прибор (турбо-скорость).
- Насадку-толкушку перемещать вверх и вниз до тех пор, пока пюре не достигнет желаемой консистенции.
- После переработки отпустить кнопку включения.

## После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Насадку-толкушку снять с редукторной приставки поворотом против часовой стрелки.

## Чистка

### *Внимание!*

*Редукторную приставку никогда не погружать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.*

### Рекомендации:

- Для удаления пюре следует воспользоваться скребком для теста или пластмассовой ложкой. Ни в коем случае не оббивать о твердые края!
- При переработке, напр., моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.
- Редукторную приставку только протирать влажной тканью.
- Насадку-толкушку лучше всего почистить сразу же после применения. Так остатки не присохнут. Налить немного теплой воды с моющим средством в пригодную емкость. Погрузить насадку-толкушку в воду и включить прибор примерно на 10 секунд.
- Лопасть толкушки снимается легко (поворотом по часовой стрелке), если редукторная приставка еще закреплена на насадке-толкушке.

- Насадку-толкушку и лопасть толкушки можно мыть в посудомоечной машине.
- После чистки лопасти толкушки следует обязательно проверить, что в отверстии для блокировки нет остатков продуктов. При наличии удалить их деревянной палочкой (напр., зубочисткой).
- Сборка осуществляется путем поворачивания лопасти толкушки против часовой стрелки.

## Пример использования

### Картофельное пюре

1 кг отварного картофеля

0,15 л молока

50 г мягкого сливочного масла

- Ингредиенты поместить в подходящую емкость и перерабатывать насадкой-толкушкой в течение примерно 1 минуты.
- В завершении добавить соль, перец, мускат и по вкусу щепотку корицы.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

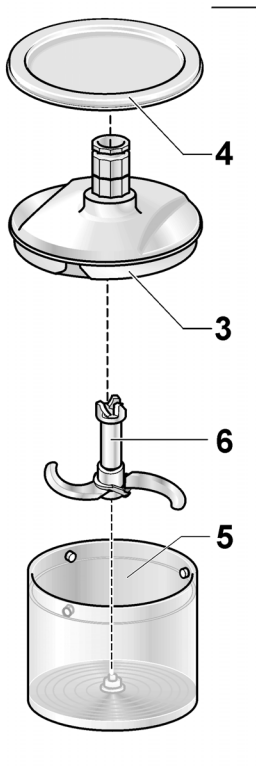
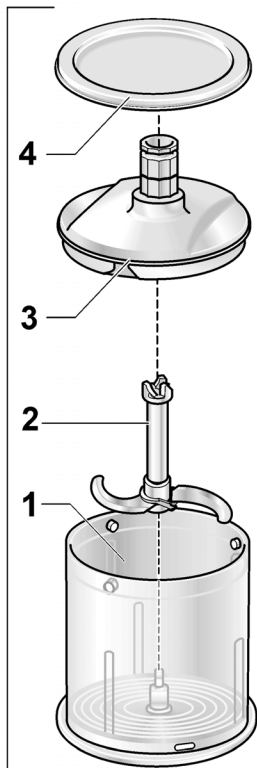
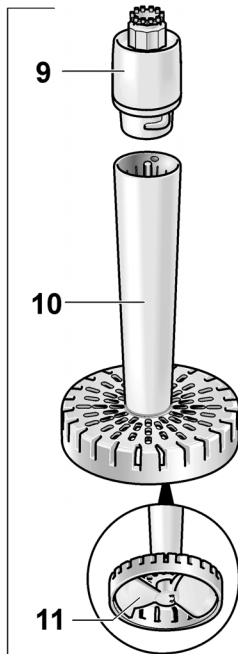
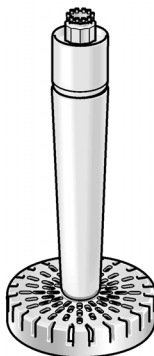
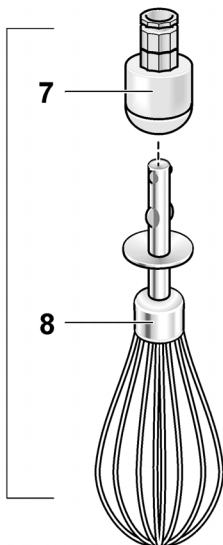
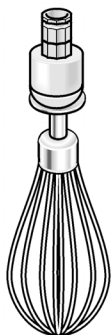
**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

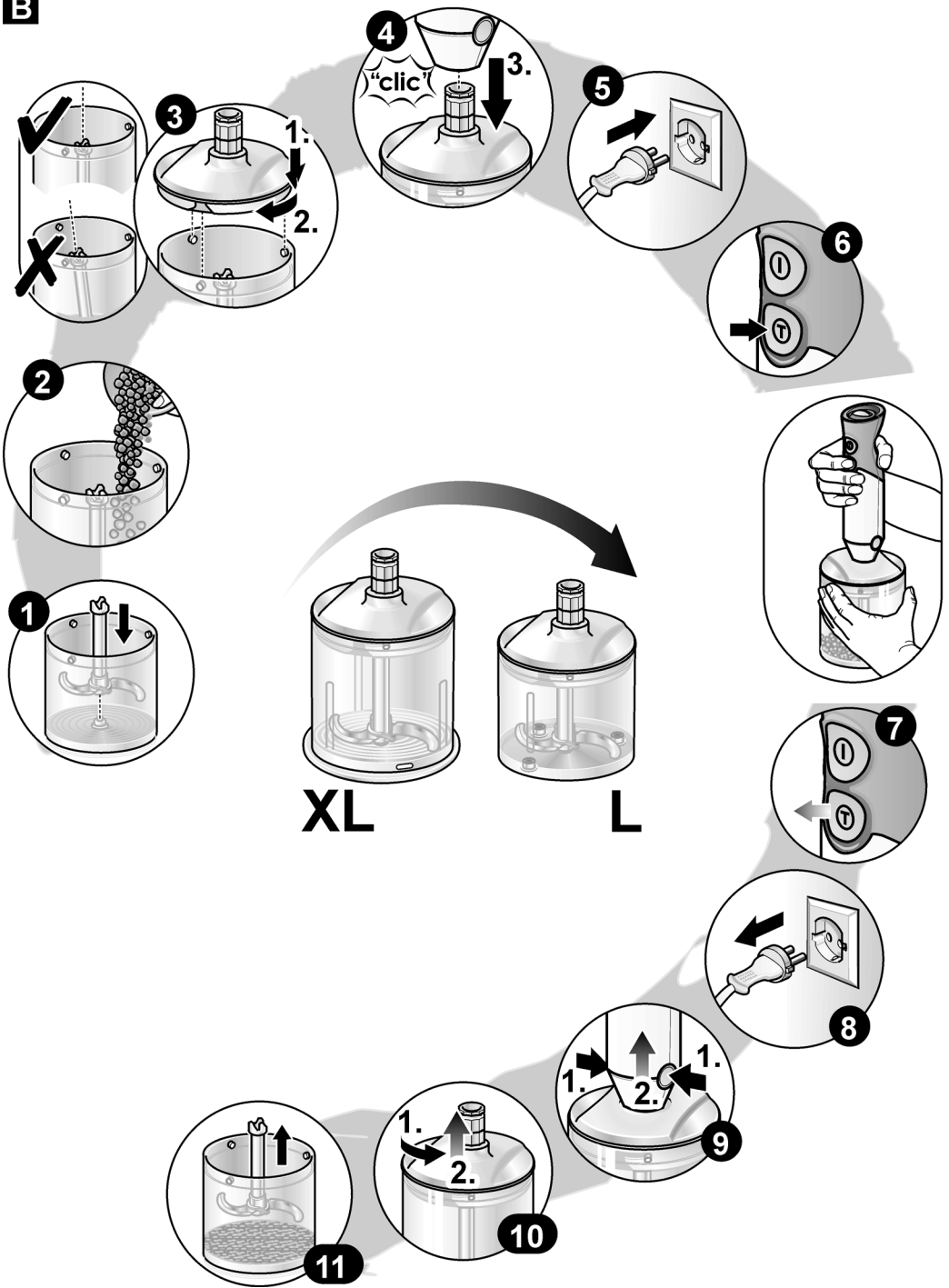
81739 München

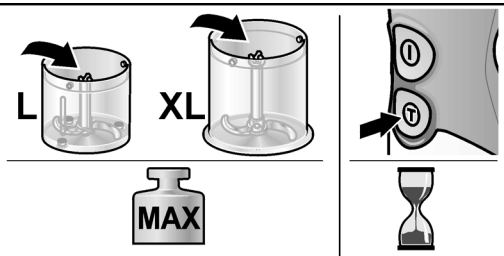
Germany

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

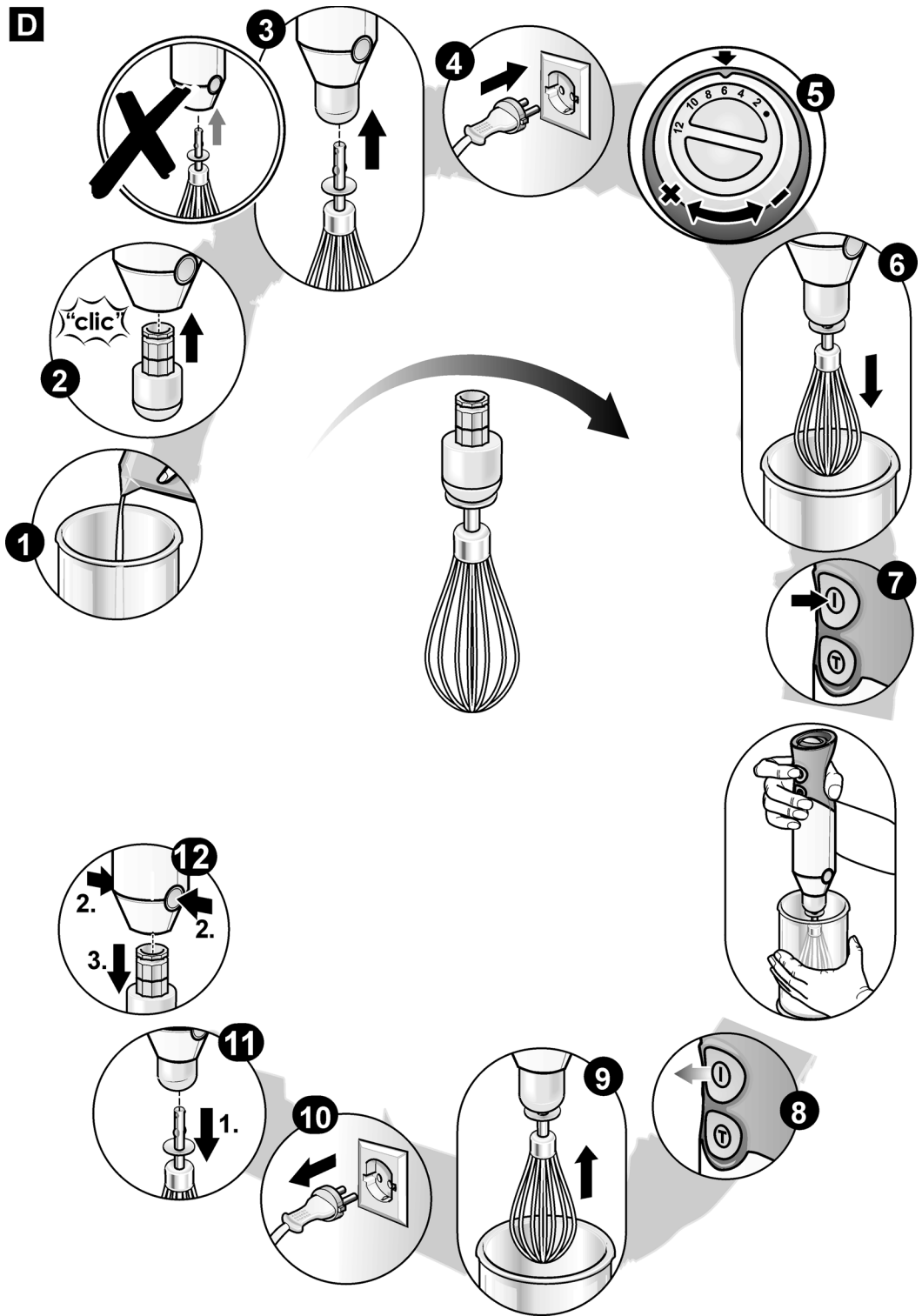
**A****XL****L**

**B**



**C**

	100 g	10–20 s
	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
	CNHR24: 50 g + 90 g CNHR25: 80 g + 130 g CNHR26: 90 g + 140 g	5 s 5 s 5 s

**D**

**E**