

BOSCH

MIXEUR BATTEUR

MS6CB61V5

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

**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...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	3
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	6
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires (mixer plongeant)	9
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori (Frullatore assiale)	12
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Staafmixer)	15
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør (stavblender)	18
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør (Stavmikser)	21
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör (Stavmixer)	24
[fi]	Käyttöohje	Varusteet (Sauvasekoitin)	27
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora de varilla)	30
[pt]	Instruções de serviço	Acessórios (Varinha mágica)	33
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Αναδευτήρας)	36
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El blenderi)	40
[pl]	Instrukcja obsługi	Aksesoria (Blender ręczny)	43
[uk]	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний блендер)	46
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	49
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	55

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant ErgoMixx MSM6.../MS6...

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

⚠ Risques de blessures avec les lames tranchantes !

N'introduisez jamais les doigts dans le logement de la lame du broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne touchez jamais à main nue la lame du broyeur universel. Pour nettoyer, utilisez une brosse. N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile. Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant (pied mixeur) dans le récipient du broyeur. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.

Montez et retirez l'élément superposé du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas. Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur. Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil. Veillez conserver la notice d'utilisation.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Vu le nombre de modèles différents, il se peut que les accessoires ne figurent pas tous dans votre set. Vous pouvez vous procurer ces accessoires individuellement auprès du service après-vente.

Broyeur universel

→ Figure 

- 1 Récipient
- 2 Lame
- 3 Embout démultiplicateur
- 4 Couvercle

Selon le modèle:

- 5 Lame à broyer les glaçons

Utilisation

Attention !

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau. → Figure 

Lame: Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes.

Lame à broyer les glaçons : pour piler la glace (glace pilée). Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons (100 g max.).

Attention !

- N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !
- Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer des produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).
- Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

→ Figure 9

1. Poser et appuyer le récipient sur une surface de travail lisse et propre. Mettre la lame universelle ou la lame à broyer les glaçons en place.

Important : la lame doit être en position bien verticale.

2. Verser les produits à broyer dans le récipient.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Appuyer sur la touche turbo . L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
7. Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.

Après le travail

8. Débrancher la fiche de la prise de courant.

9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
10. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
11. Saisissez la lame par sa poignée en plastique puis retirez-la.
12. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → Figure 10

Nettoyage

Risques de blessures

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle / lame à broyer les glaçons à mains nues. Pour le nettoyage, saisir les lames uniquement au niveau du plastique et utiliser une brosse.

Attention !

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

- Nettoyer le couvercle démultiplicateur uniquement avec un chiffon humide.
- Nettoyer les autres accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle. Utiliser une brosse pour nettoyer la lame.

Exemple de recette :

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme (CNHR24) :

- 110 g de miel de forêt (5 °C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mélanger pendant 2 secondes à vitesse turbo..

Mélange miel-pomme

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C) :

- 130 g de miel de forêt (5 °C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mélanger pendant 2 secondes à vitesse turbo.

Gâteau :

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.
- Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapiser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.
- Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180°C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Fouet→ **Figure A****6 Embout démultiplicateur****7 Fouet**

Si le fouet n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 657379, 12027763).

Utilisation

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70°C max) et froid (8°C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et des desserts.

⚠ Risque de brûlures !

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

→ **Figure C**

1. Versez les aliments dans le bol mixeur.
2. Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
3. Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.

Attention !

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.

4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
6. Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur le bouton de mise en route.
7. Traiter les aliments avec le fouet.
8. Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.

Après le travail

9. Débrancher la fiche de la prise de courant.
10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le fouet avec embout démultiplicateur de l'appareil de base.
11. Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → **Figure D**

Nettoyage**Attention !**

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans l'eau, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Le fouet peut se laver au lave-vaisselle. N'essayez l'embout démultiplicateur qu'avec un chiffon humide.

Sous réserve de modifications.



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

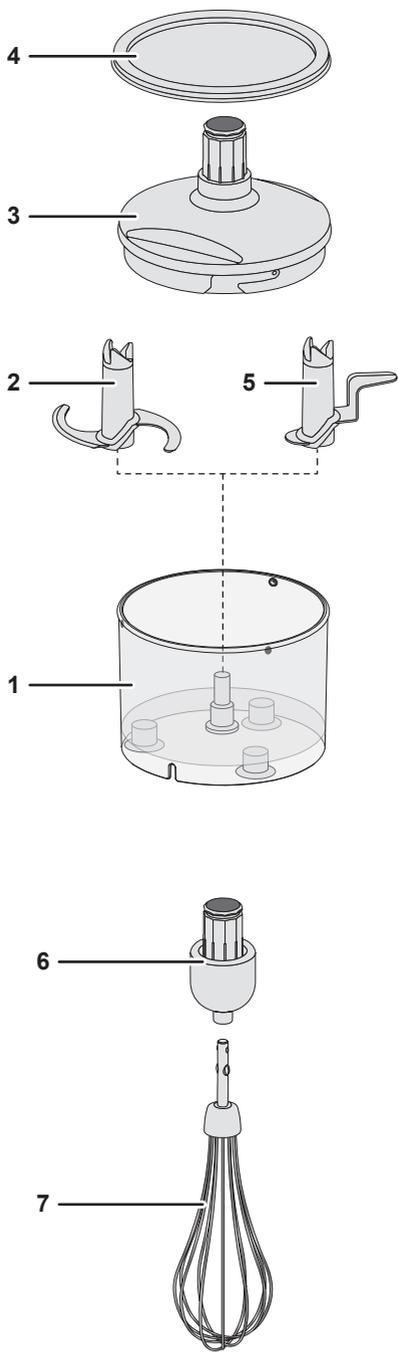
GERMANY

www.bosch-home.com

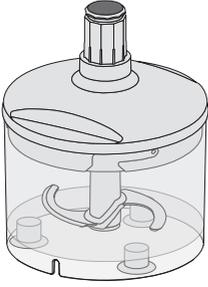


8001172259

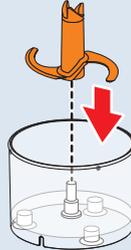
(991008)



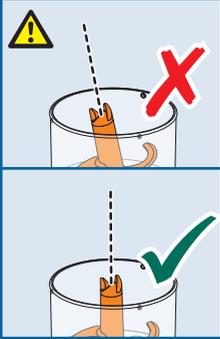
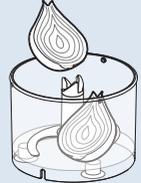
B



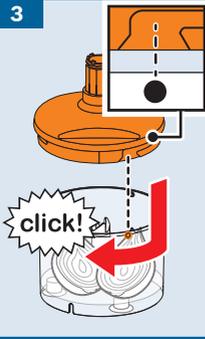
1



2



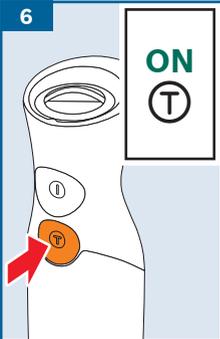
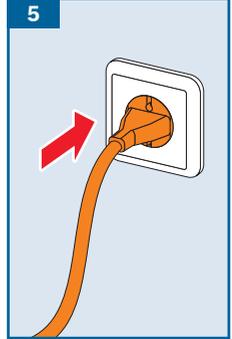
3



4



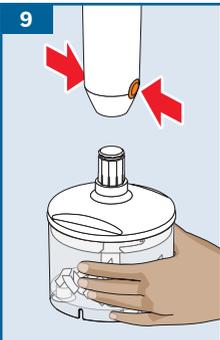
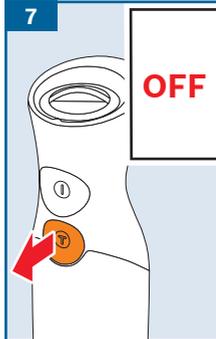
5



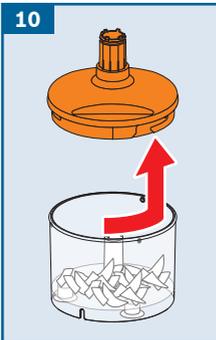
7



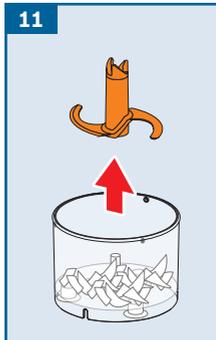
8



10

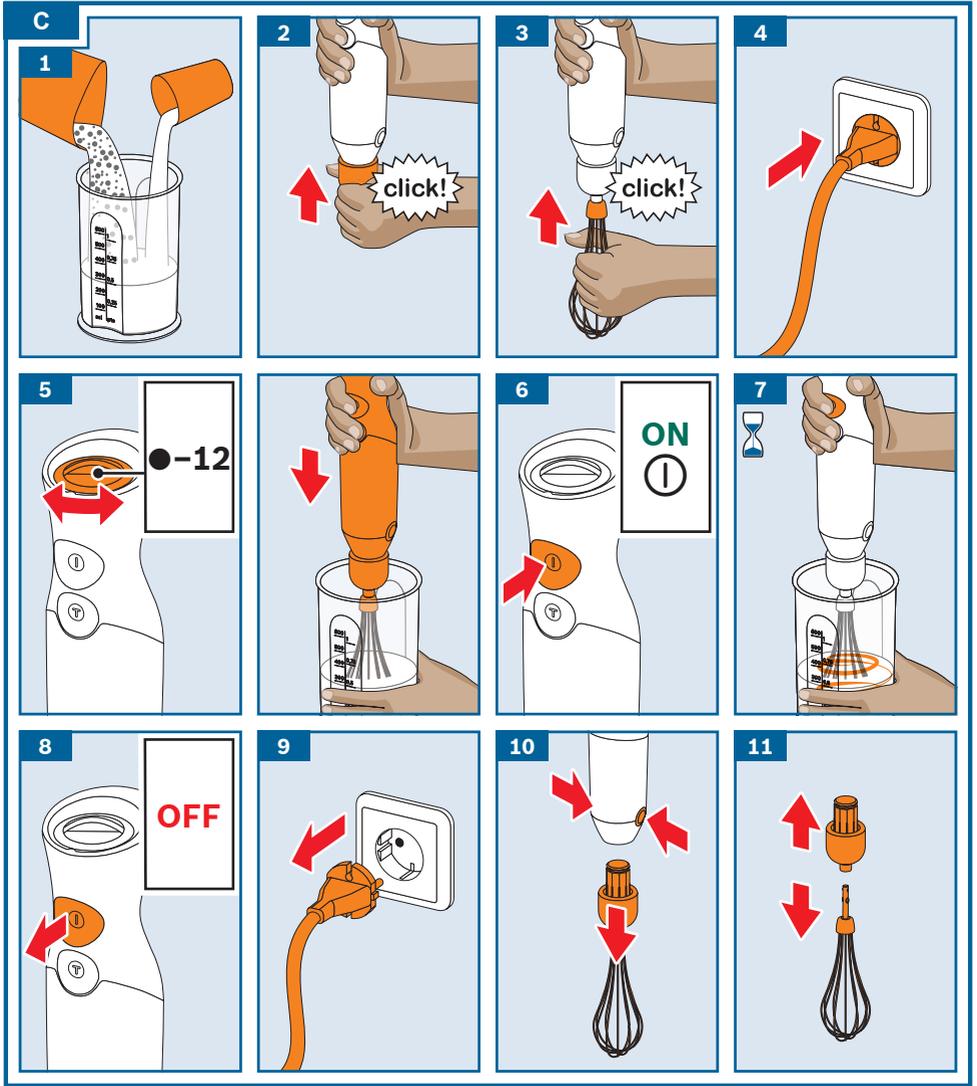


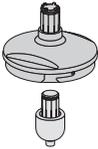
11

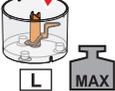


12





D			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

E			
			
	100 g	-	10-15 s
	CNHR24 100 g CNHR25 CNHR26 150 g CNHR26C	-	30-40 s
	150 g	-	(2-5) x 1 s
	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
	-	100 g	5 s