



BOSCH BATIDORA DE MANO MSM6B500N

Información sobre las instrucciones de uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas y para otros usuarios. Este manual forma parte integrante del aparato.

1. Información sobre instrucciones ampliadas de uso



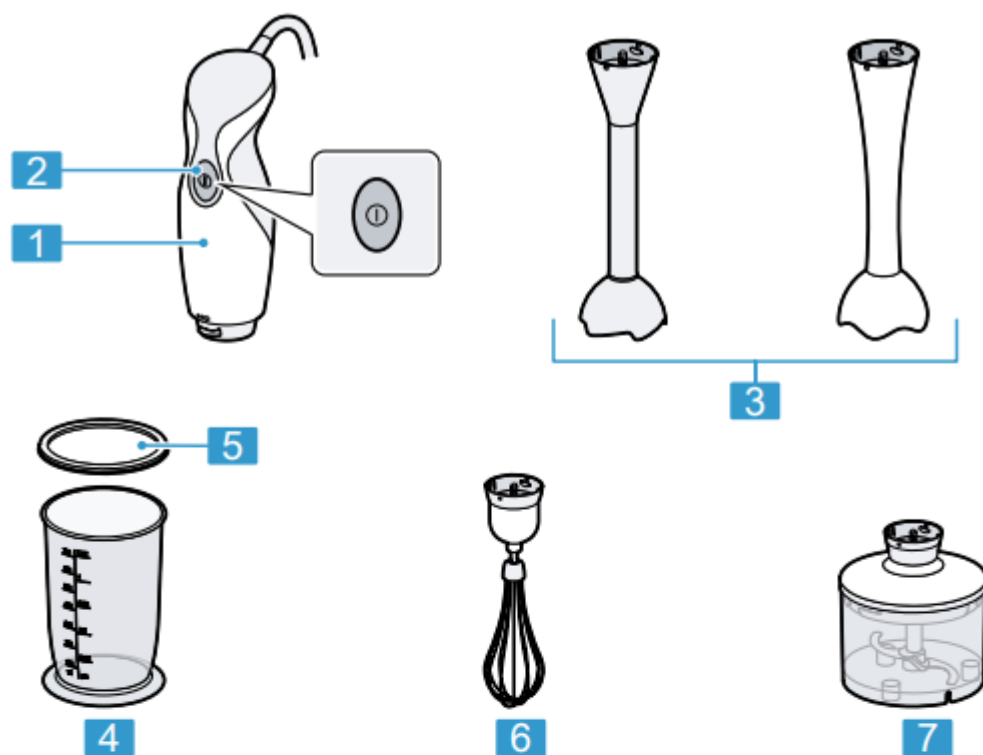
<https://www.bosch-home.co.uk/manual/8001210541>



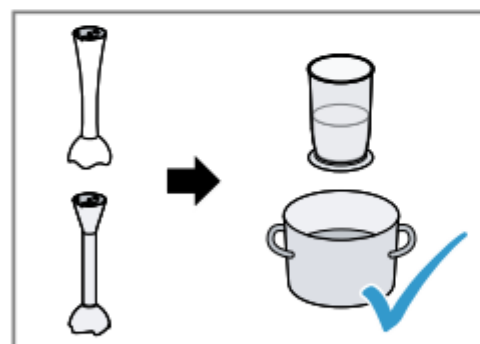
Escanee el código QR o visite el sitio web para acceder a las indicaciones ampliadas de uso. Allí encontrará información adicional sobre su aparato o accesorios.

Parte I:

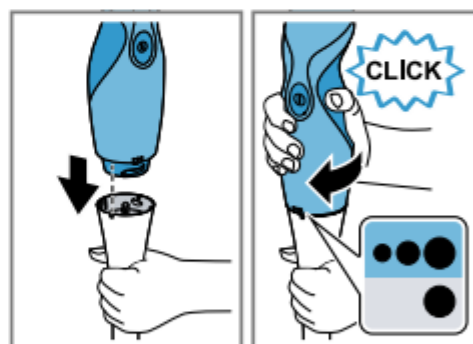
2. Vista general BATIDORA



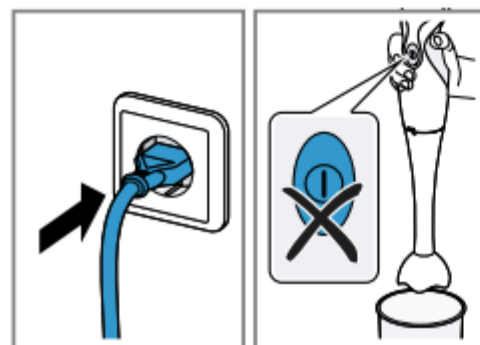
1



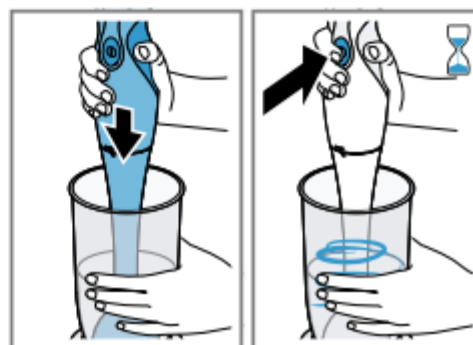
2



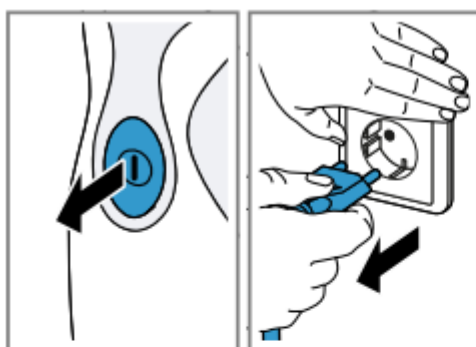
3



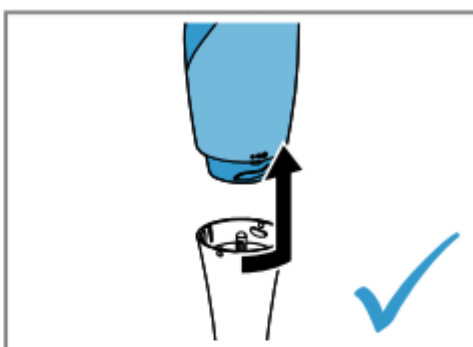
4



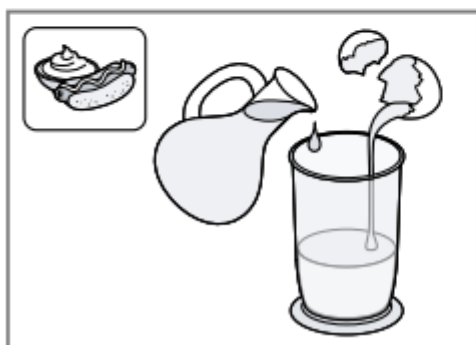
5



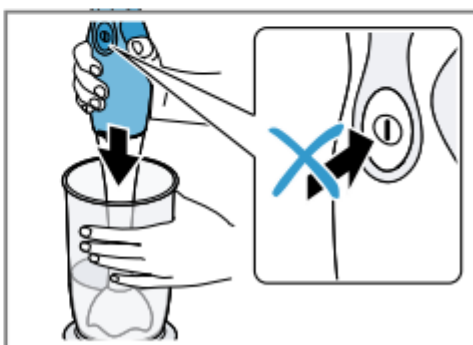
6



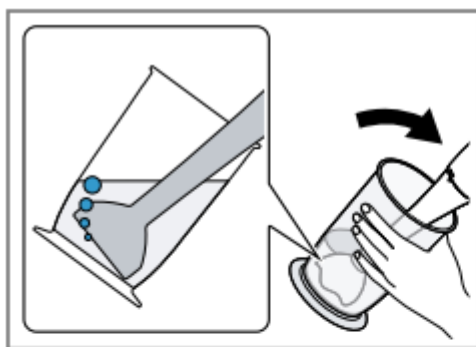
7



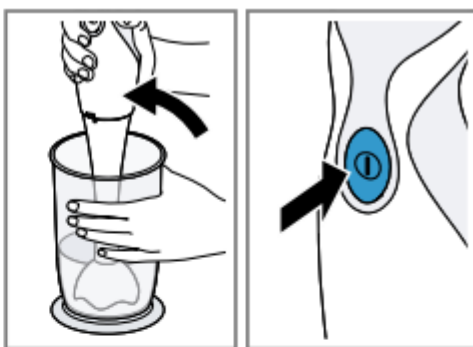
8



9



10



11



12

			200-600 g	40-70 s
			200-500 g	60-120 s
			200-500 g	60-120 s
			200-600 g	60-120 s
			1 x 0	60 s
			200-600 g	60-120 s
			200-600 g	60-120 s

13

	✓	✗	✗	✗	✗	
	✓	✓	✓	✓	✓	

14

3. Advertencias de seguridad



- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conserve estas instrucciones, así como la información del producto, para su uso posterior o para el siguiente propietario.

Utilice el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para picar, trocear, mezclar, triturar y emulsionar alimentos líquidos o semisólidos.
- en el ámbito doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de procesamiento habituales en el hogar.
- hasta una altitud de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando no haya supervisión, antes del montaje, desmontaje o limpieza, y en caso de avería.

Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan sido instruidas en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros derivados de su uso.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.

El aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.

- ▶ Conecte y utilice el aparato únicamente conforme a los datos indicados en la placa de características.
- ▶ Si el cable de conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, para evitar peligros.
- ▶ No sumerja nunca el aparato ni el cable de conexión en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.
- ▶ No sumerja la unidad principal, solo el pie de la batidora en la mezcla.
- ▶ No utilice nunca un aparato dañado.

- ▶ No ponga el cable de conexión en contacto con piezas calientes ni lo pase sobre bordes afilados.
- ▶ No coloque el aparato sobre ni cerca de superficies calientes.
- ▶ Tras apagar el aparato, espere a que el accionamiento se detenga por completo.
- ▶ Mantenga las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ No toque nunca las cuchillas con las manos desnudas.
- ▶ Procese los alimentos calientes con precaución.
- ▶ Deje enfriar los alimentos en ebullición hasta 70 °C o menos antes de procesarlos.
- ▶ Respete las instrucciones de limpieza.
- ▶ Limpie antes de cada uso las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No utilice nunca el aparato en vacío.
- ▶ No utilice el vaso mezclador en el microondas ni en el horno.

4. Vista general

→ Fig. 1

1 Aparato base

2 Tecla de encendido ①

3 Pie de la batidora de plástico o de acero inoxidable

4 Vaso mezclador de plástico¹

5 Tapa¹

6 Varilla batidora^{1 2}

7 Picadora universal^{1 2}

¹ Según el modelo

² Instrucciones de uso separadas

Nota: Si un accesorio no está incluido en el suministro, puede solicitarlo a través del servicio de atención al cliente.

Pie de la batidora

Nota: El pie de la batidora no es adecuado para la preparación de purés compuestos únicamente por patatas o por alimentos de consistencia similar.

Pie de la batidora de plástico o de acero inoxidable

El pie de la batidora estándar es adecuado para los siguientes usos:

- Preparar bebidas mezcladas
- Preparar masa para tortitas, mayonesa, salsas y comida para bebés
- Triturar alimentos cocidos, p. ej., frutas, verduras, sopas

Nota: Utilice el pie de la batidora estándar para procesar alimentos en recipientes más grandes, directamente en la olla o en el vaso mezclador.

Procesar alimentos con el pie de la batidora

Indicaciones

- Trocee y ablande los alimentos sólidos antes de procesarlos, p. ej., manzanas, patatas o carne.
- Para trocear alimentos sin añadir líquido, p. ej., cebollas, ajo o hierbas, utilice la picadora universal.
- Antes de procesar los alimentos en una olla, retire la olla de la zona de cocción.
→ Fig. 2 → 7

Receta de ejemplo Mayonesa

- 1 huevo (yema y clara)
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de zumo de limón o vinagre
- 200–250 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Preparar mayonesa

Indicaciones

- La mayonesa solo puede prepararse con el pie de la batidora utilizando huevos enteros. (yema y clara).
- Al preparar mayonesa, evite que entre aire en la mezcla para lograr una buena emulsión. Para obtener un resultado óptimo, deje salir el aire antes de mezclar.

→ Fig. 8 – 12

Ejemplos de aplicación

Respete obligatoriamente las cantidades máximas de procesamiento y los tiempos de procesamiento indicados en la tabla.

Deje enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo de funcionamiento.

→ Fig. 13

5. Limpieza

Limpie las piezas individuales como se indica en la tabla.

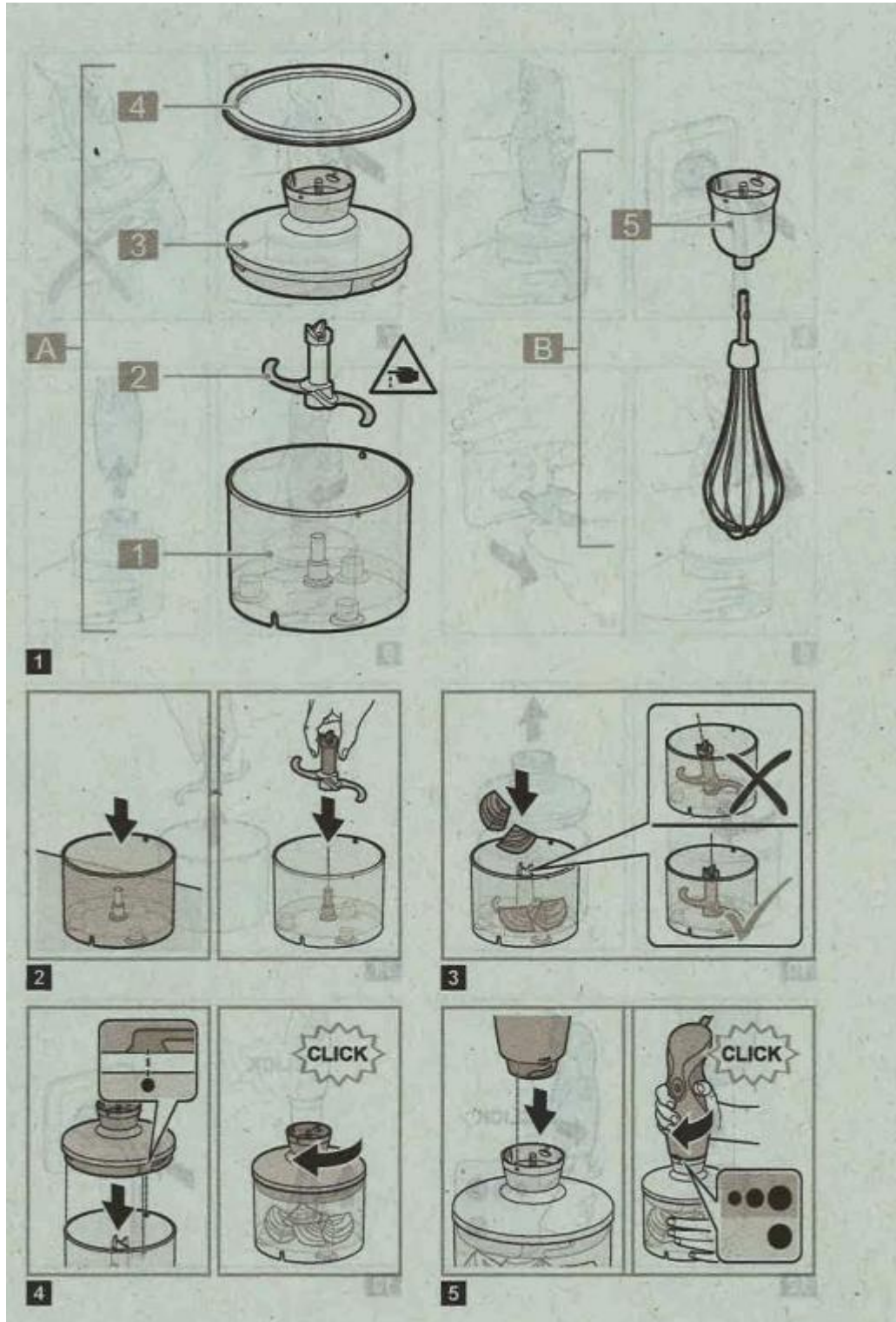
6. Eliminación

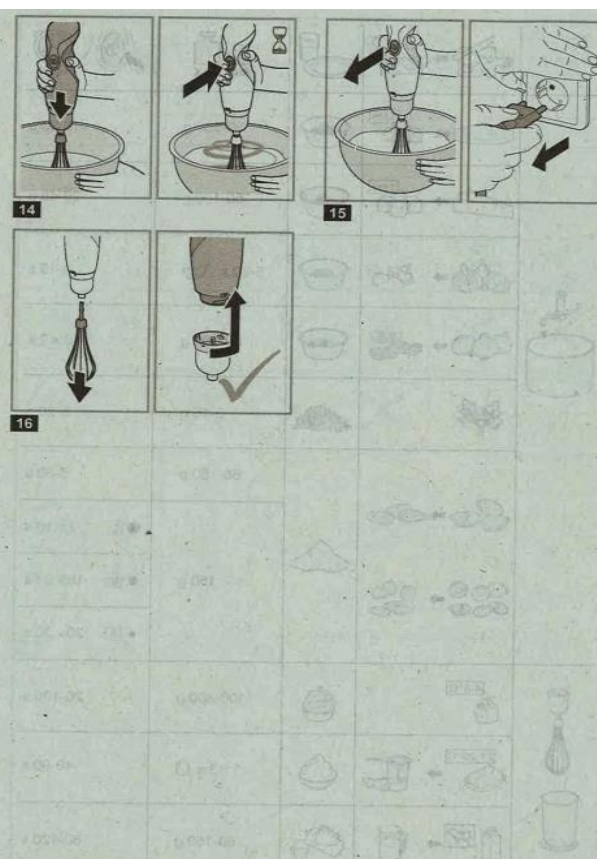
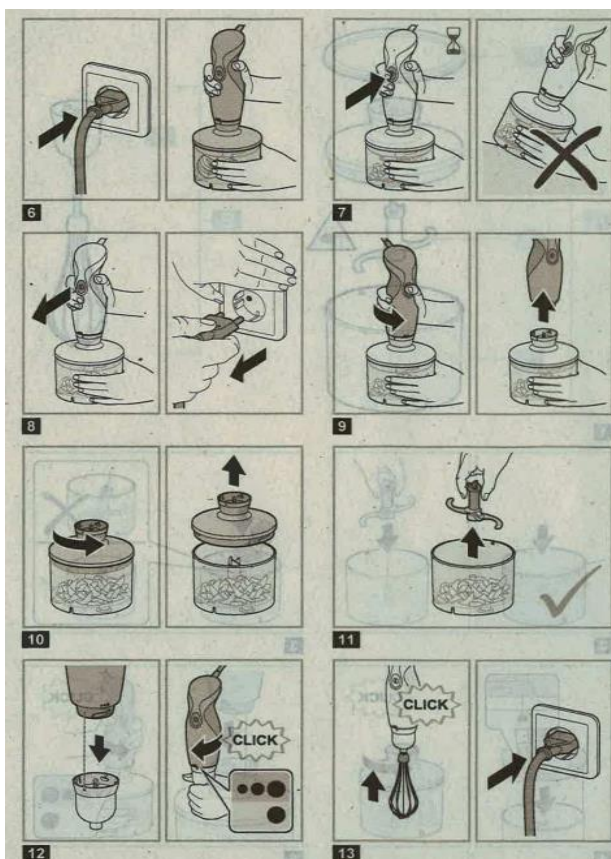
- El embalaje debe eliminarse de forma selectiva: cartón al contenedor azul, plásticos al contenedor amarillo.
- Este aparato está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.
- No eliminar con la basura doméstica.
- Entréguelo en puntos de recogida autorizados.

Parte II:

Instrucciones de uso Accesorios

1. Vista general





			MIN-MAX	
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x	3-15 s
			50-100 g	2 x 2 s
			5-15 g	8-20 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x	40-90 s
			50-150 g	60-120 s

CNHR11	110 g	30 g	5 s		
CNHR12	110 g	30 g	5 s		
CNHR12C	110 g	30 g	2 s		
CNHR15	130 g	30 g	2 s		



2. Advertencias de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tenga en cuenta las instrucciones del aparato base.

Utilice el accesorio únicamente:

- con una batidora de mano MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- para aplicaciones descritas en estas instrucciones.

- ▶ No toque nunca las cuchillas con las manos desnudas.
- ▶ Tenga cuidado al manipular cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- ▶ Coloque y retire el accesorio únicamente cuando el accionamiento esté parado y el aparato esté desenchufado.
- ▶ Utilice el accesorio únicamente cuando esté completamente montado.

Evitar daños materiales

- ▶ No sumerja nunca los acoplamientos de engranaje en líquidos ni los limpie bajo agua corriente ni en el lavavajillas.
- ▶ No utilice el recipiente de la picadora universal en el microondas ni en el horno.
- ▶ No utilice el pie de la batidora ni la varilla batidora en el recipiente de la picadora universal.

3. Vista general

→ Fig. 1

A Picadora universal¹

B Varilla batidora¹

1 Recipiente

2 Cuchilla universal

3 Acoplamiento de engranaje para la picadora universal

4 Tapa¹

5 Acoplamiento de engranaje para la varilla batidora

Según el modelo

Nota: Si un componente no está incluido en el suministro, puede solicitarlo a través del servicio de atención al cliente.

Picadora universal

La picadora universal es adecuada para trocear alimentos, p. ej., carne, queso duro, cebollas, ajo, frutas, verduras, hierbas, frutos secos o almendras.

Indicaciones

- Retire las partes duras de los alimentos antes de procesarlos, p. ej., cartílagos, huesos, tendones o pepitas.
- La picadora universal no es adecuada para trocear alimentos muy duros, p. ej., granos de café, nuez moscada, rábano picante o alimentos congelados, p. ej., frutas o cubitos de hielo.

Utilizar la picadora universal

→ Fig. 2 – 11

Varilla batidora

La varilla batidora es adecuada para montar nata, claras de huevo o espuma de leche, así como para preparar salsas o postres.

Recomendaciones para obtener resultados óptimos:

- Utilizar nata con un mínimo del 30 % de materia grasa y a una temperatura de 4–8 °C.
- Utilizar leche con alto contenido en proteínas y a una temperatura máxima de 8 °C.
- Montar la nata o las claras en un recipiente ancho.

Indicación: Para evitar salpicaduras, utilice la varilla batidora en recipientes profundos.

Utilizar la varilla batidora

→ Fig. 12 – 16

4. Ejemplos de aplicación

Respete obligatoriamente las cantidades máximas y los tiempos de procesamiento indicados en la tabla.

→ Fig. 17

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

→ Fig. 18

Bizcocho

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nueces molidas
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana

Preparación

- Separar los huevos y montar las claras a punto de nieve.
- Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir la mantequilla blanda y la mezcla de miel y manzana preparada.
- Mezclar los ingredientes restantes en un recipiente aparte, añadirlos a los ingredientes húmedos y remover.
- Incorporar con cuidado las claras montadas con una espátula.
- Forrar un molde rectangular (35 x 11 cm) con papel de horno y verter la mezcla preparada.
- Pelar la manzana y cortar en trozos pequeños. Repartir sobre la masa del bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

5. Limpieza

Limpie las piezas individuales como se indica en la tabla.

→ Fig. 19

6. Eliminación

- El embalaje debe eliminarse de forma selectiva: cartón al contenedor azul, plásticos al contenedor amarillo.
- Este aparato está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.
- No eliminar con la basura doméstica.
- Entréguelo en puntos de recogida autorizados.

7. Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar limpio, seco, sin polvo y fuera del alcance de los niños.

8. Garantía

Este aparato tiene una garantía de **3 años** desde la fecha de compra.

- Conserve el comprobante de compra.
- La garantía cubre defectos de material o de fabricación.
- Quedan excluidos los daños derivados de un uso indebido, falta de mantenimiento o desgaste normal.

Contacto de servicio:



Condiciones de garantía ofrecida por BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A. con NIF A- 28893550

ES

Ronda del Canal Imperial 18-20, 50197 Zaragoza (Spain)

03/2025

Las presentes condiciones, que describen los requisitos y ámbito de aplicación de nuestra garantía, no afectan a las obligaciones legales de garantía derivadas de la compraventa con el consumidor final.

Es decir, como consumidor, tiene derecho según la garantía legal a las medidas correctoras de forma gratuita en caso de falta de conformidad de los bienes. Ello comprenderá los gastos necesarios en que se incurre para que los bienes sean puestos en conformidad.

Adicionalmente, para este electrodoméstico, nosotros otorgamos una garantía sujeta a las siguientes condiciones:

1. De conformidad con las condiciones que aquí se indican (No. 2-8), repararemos las faltas de conformidad en el electrodoméstico sin coste, si se verifica que son consecuencia de un componente defectuoso y/o fallo de fabricación, y siempre que se notifique el mismo sin demora tras su aparición y dentro de los 3 años desde la fecha inicial de entrega al usuario.

Si el defecto aparece dentro de los 2 años tras la entrega, se presumirá que es un componente defectuoso o fallo de fabricación.

2. Los daños causados por efectos químicos o electroquímicos del agua y/o debido a condiciones generales ambientales anómalas, no conllevará ninguna obligación de garantía; tampoco se aplicará la garantía a daños que sean resultado de un uso indebido o si el electrodoméstico entra en contacto con sustancias inapropiadas. Asimismo, la garantía no se aplicará a defectos en el aparato causados por daños en el transporte de los que no seamos responsables, por su incorrecta instalación y montaje, mal uso, uso no doméstico, falta de cuidado o no observancia de las instrucciones de uso o instalación.

La batería reemplazable de los aparatos "Power for All" tienen una garantía de 1 año.

La garantía quedará sin efecto si las reparaciones o intervenciones son realizadas por personas no autorizadas por el fabricante o si el aparato ha sido reparado con piezas de repuesto o accesorios que no son originales, así como si el defecto ha sido causado por la reparación o intervención realizada por una persona no autorizada por el fabricante, o con piezas o accesorios no originales.

3. La aplicación de la garantía conlleva que los componentes defectuosos sean reparados o sustituidos sin coste por componentes sin fallos.

Los componentes reemplazados, serán de nuestra propiedad.

4. Durante el periodo de garantía, en caso de un fallo del aparato, el consumidor final podrá elegir entre la reparación o sustitución del aparato por otro de valor equivalente conforme al catálogo de producto vigente, siempre que la opción elegida resulte posible y no sea económicamente desproporcionada.

5. Para ejercer los derechos derivados de la presente garantía, debe contactarse con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Por tanto, las siguientes opciones de contacto están a disposición del consumidor final:

- Teléfono
- E-mail
- Formulario online de contacto

El consumidor final puede encontrar los datos de contacto mediante el código QR incluido en el folleto de servicio "Contactos de servicio y condiciones de garantía" que se suministra con el aparato.

Adicionalmente, la factura en la que conste la fecha de entrega o al menos la fecha de compra del aparato deberá ser presentada.

Los electrodomésticos sobre los que se solicite el servicio conforme a la garantía, que razonablemente puedan ser transportados, serán entregados o enviados al centro de servicio oficial. Las reparaciones en el lugar en el que están instalados, solo pueden ser solicitadas para electrodomésticos en funcionamiento estacionario (fijo).

6. Mientras el electrodoméstico está siendo reparado, se suspende el plazo de garantía, y una vez está reparado, se dispone al menos un plazo de 1 año de garantía en la reparación.

7. Las reclamaciones adicionales u otras reclamaciones (en particular, reclamaciones por daños sufridos más allá del propio aparato) están excluidas de la garantía en la medida que la responsabilidad es obligatoria por ley.

8. Las presentes condiciones de garantía son aplicables a los electrodomésticos comprados y operativos en España.

Si un aparato es entregado y opera en otro país ("país de destino") de EU/EFTA que cuente con los requisitos técnicos (p.e. voltaje, frecuencia, tipos de gas, etc) del correspondiente país y son adecuados para las condiciones climáticas y medioambientales, la garantía del país de destino se aplicará siempre que contemos con red de servicio técnico en dicho país.

Puedes requerir la aplicación de la garantía por el representante en el país de destino.

Si el aparato es entregado en países fuera de EU/EFTA, la garantía no tendrá efecto.

9. Por favor, tome nota de nuestro Servicio de Atención al Cliente para cualquier reclamación:

Nuestro servicio de asistencia técnica también seguirá disponible una vez que haya expirado el periodo de garantía.

14. Servicio de atención al cliente

Importador / Fabricante

Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

Alemania

Distribuido por: **Inversiones Müller S.L.** C.I.F.: B 07678170 vía Palma 3, local posterior C
07500 **Manacor** España Tel. +34 971 566002.