



**MSM62.. / 63..**

**MSM64.. / 65..**

**MSM66.. / 67..**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso

**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης  
**tr** Kullanma talimatı  
**pl** Instrukcja obsługi  
**hu** Használati utasítás  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** تعليمات الاستخدام

#### 4 Touches de déverrouillage

Pour retirer le pied mixeur / l'embout démultiplicateur, appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage.

#### 5 Pied mixeur

Matière plastique (a) ou métal (b) (selon le modèle).

#### 6 Fouet avec embout démultiplicateur

Il faut faire clipser le fouet (a) dans l'embout démultiplicateur (b).

#### 7 Bol mixeur avec couvercle

Utilisez l'appareil dans le bol mixeur (a) pour empêcher les projections d'aliments. Pour conserver les aliments traités dans le bol mixeur, coiffez-le de son couvercle (b).

*sur certains modèles (voir leur récapitulatif) :*

#### 8 Broyeur universel (a) avec coiffe (b), couvercle (c) et lame (d) à broyer la glace

Pour broyer des aliments, placez la coiffe sur le broyeur universel et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se clipse. Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine (voir la vue d'ensemble des modèles), vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 48 0397 ; sans la lame à broyer la glace).

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors du broyage des fruits déshydratés ou lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette).

#### 9 Support mural

Ce support sert à ranger le mixeur plongeant. Fixez le support à l'aide de 2 vis (jointes) contre une surface verticale appropriée.

#### 10 Vue d'ensemble des modèles

## Consignes de sécurité



### Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, de même avant de le nettoyer et de le remonter, avant de quitter la pièce et si un dérangement survient.

Le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'arêtes vives et de surfaces très chaudes.

Pour ne pas prendre de risques, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon endommagé, sont des opérations réservées au service après-vente. N'utilisez pas le mixeur plongeant avec les mains mouillées et ne le faites pas tourner à vide.

N'utilisez le mixeur plongeant qu'équipé de ses accessoires d'origine.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projections de liquide. Lorsque vous plongez le mixeur dans un liquide, veillez à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base.

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans du liquide.



### Risque de blessures avec le couteau très aiguisé / l'entraînement rotatif !

*N'approchez jamais les doigts de la lame équipant le pied mixeur / celle du broyeur universel.*

*Ne nettoyez jamais la lame du mixeur / du broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse. Ne saisissez la lame du broyeur que par sa poignée en matière plastique.*

## Utilisation



### Prudence !

*Ne posez et ne retirez le pied mixeur, l'embout démultiplicateur et la coiffe du broyeur universel qu'une fois que l'appareil s'est immobilisé.*



### Remarque importante

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, c'est que le disjoncteur anti-surcharge s'est activé.

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 5 minutes.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.

### Pied mixeur

Ce pied sert à préparer de la mayonnaise, des sauces, boissons, des aliments pour nourrisson, à broyer des fruits et légumes cuits. Ce mixeur plongeant ne convient pas pour préparer de la purée de pommes de terre.

#### Figure 5

- Posez le pied mixeur sur l'appareil de base puis clipsez-les.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Réglez l'appareil sur la vitesse voulue. Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur. Pour éviter les projections d'aliments ainsi traités, n'appuyez sur la touche d'enclenchement qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol.

Eteignez toujours le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

### Fouet

Pour battre de la crème Chantilly, des œufs en neige et faire mousser du lait (lait froid, max 8 °C).

#### Attention !

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

#### Figure 6

- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base puis clipsez-le.

- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Réglez l'appareil sur la vitesse voulue. (Recommandation : vitesse élevée)
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur la touche d'enclenchement.

### Broyeur universel

Il sert à broyer des herbes culinaires, oignons, des fruits et légumes, de la glace, du fromage dur et de la viande (voir aussi les « Conseils pour broyer avec le broyeur universel »).

La lame à glace (selon le modèle) permet de broyer de la glace. Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.

#### Attention !

Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.

Le broyeur universel ne convient pas pour mouliner du café et broyer des radis / du raifort. Ne faites tourner le broyeur universel qu'à la vitesse maximale.

#### Figure 8

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez le chapeau sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Posez l'appareil de base sur le chapeau puis clipsez-le.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Maintenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis appuyez sur la touche d'enclenchement.

### Après le travail / nettoyage



#### Attention !

*Ne plongez jamais l'appareil de base et l'embout démultiplicateur dans l'eau. Ne les lavez jamais au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !*

## Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage puis détachez le pied mixeur / l'embout démultiplicateur de l'appareil de base.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.

### Astuce:

Lorsque vous préparez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique se teintent en rouge. Vous pourrez supprimer cette coloration à l'aide de quelques gouttes d'huile alimentaire.

## Nettoyage du pied mixeur

- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez sécher le pied mixeur debout (son couteau regardant vers le haut) ; ceci permet à l'eau qui a pénétré dedans de s'écouler.

## Nettoyage du fouet

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

## Nettoyage du broyeur universel



### Prudence !

*Ne plongez jamais la coiffe du broyeur universel dans l'eau, ne la lavez jamais au lave-vaisselle.*

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Détachez l'appareil de base de la coiffe.
- Tournez la coiffe en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle. Contentez-vous de nettoyer la coiffe avec un essuie-tout humide.

## Conseils pour broyer avec le broyeur universel

|   | Quantité max. | Préparation  | Durée (secondes) |
|---|---------------|--|------------------|
| Persil  | 1 bouquet     | enlevez les tiges  | 10–20            |
| Oignons   | 100 g         | coupez-les en quarts   | 5–10             |
| Aliments pour bébé  | 175 g         | faites les cuire et découpez-les en petits cubes                       | 10–20            |
| Fromage mi-dur (gruyère par exemple)  | 200 g         | conservez-le au frais (réfrigérateur)                                  | 10               |
| Fromage dur   | 100 g         | découpez-le en cubes de 1 cm   | 20–30            |
| Pain sec  | 150 g         | coupez-le en morceaux  | 15–20            |
| Viande  | 200 g         | découpez-le en cubes de 1 cm   | 15–25            |
| Fruits déshydratés (1/4 de figues, 1/4 de prunes, 2/4 de miel)  | 200 g         | conservez-le au frais (réfrigérateur)                                  | 5                |
| <b>Pour les modèles de 750 watts uniquement :</b><br>Pâte tartinable au miel (150 g de beurre, 100 g de miel) | 250 g         | le beurre (sorti du réfrigérateur)<br>le miel (sorti du réfrigérateur) | 5                |

## Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

***Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.***

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia. In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchietto dei diversi modelli. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnarlo con le istruzioni per l'uso.

## Guida rapida

### Aprire le pagine con le figure.

#### 1 Piede frullatore/Adattatore

Applicare ed arrestare il piede frullatore/l'adattatore.

#### 2 Pulsante di accensione

a Velocità regolabile (con velocità di regolazione della rotazione **3**)

b Velocità turbo

Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto il pulsante d'accensione (**a** oppure **b**).

#### 3 Regolazione della velocità di rotazione +/-

Regolazione continua della velocità di rotazione (solo in collegamento con il pulsante 2a).

- La rotazione verso – riduce la velocità.
- La rotazione verso + aumenta la velocità.

#### 4 Pulsanti di sblocco

Per staccare il piede frullatore/l'adattatore, premere contemporaneamente i pulsanti di sblocco.

#### 5 Piede frullatore

Plastica (a) oppure metallo (b) (a seconda del modello).