



BOSCH

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



Hand Mixer

MFQ35...

[de]	Gebrauchsanleitung	Handmixer	3
[en]	Instruction manual	Hand Mixer	9
[fr]	Mode d'emploi	Batteur	15
[it]	Istruzioni per l'uso	Sbattitore	21
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Handmixer	27
[da]	Brugsanvisning	Håndmixer	33
[no]	Bruksanvisning	Håndmikser	39
[sv]	Bruksanvisning	Handmixer	44
[fi]	Käyttöohje	Vatkain	49
[es]	Instrucciones de uso	Batidora	54
[pt]	Instruções de serviço	Batedeira	61
[el]	Οδηγίες χρήσης	Μίξερ χειριού	67
[tr]	Kullanım kılavuzu	El mikseri	74
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ręczny	82
[uk]	Інструкція з експлуатації	Ручний міксер	89
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Ручной миксер	95
[ar]	إرشادات الاستخدام	مضرب خفق كهربائي	110

Conformité d'utilisation

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle.

Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil est conçu pour mélanger, battre et mixer des aliments tendres et des liquides ainsi que pour pétrir des pâtes molles. Muni du pied mixeur rapide, l'appareil convient pour broyer et mélanger des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

Risque de chocs électriques et d'incendie

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m d'altitude. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.

Brancher et utiliser l'appareil uniquement en conformité avec les indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau, ni le mettre au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides. Ne pas plonger l'appareil dans un liquide au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide. L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

⚠ Risques de blessures !

Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Éteindre l'appareil immédiatement. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne monter et détacher les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après arrêt, l'appareil continue de tourner brièvement. Ne pas faire tourner l'appareil à vide. Ne pas toucher les pièces en rotation. Ne jamais approcher les doigts de la lame située dans le pied mixeur. Ne jamais nettoyer les lames avec les mains nues. Utiliser une brosse. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Utiliser uniquement des accessoires de même type par paire (p. ex. 2 x crochet pétrisseur). Ne jamais utiliser d'accessoires tandis que d'autres sont présents dans l'orifice arrière.

⚠ Risque de brûlure !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage.

⚠ Important !

Avant d'utiliser le pied mixeur rapide dans la casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes. Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation.

➔ *« Après le travail / Nettoyage » voir page 18*

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation	15
Consignes de sécurité.....	15
Vue d'ensemble.....	17
Utilisation.....	17
Après le travail / Nettoyage	18
Dérangements et solutions.....	19
Recettes	19
Mise au rebut.....	20
Garantie.....	20

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

Appareil de base

- 1 Touche d'éjection**
Pour retirer les accessoires
- 2 Interrupteur à 5 positions + marche momentanée**
Il sert à allumer et éteindre l'appareil et à adapter sa vitesse de fonctionnement.
0/off = appareil éteint
1 = vitesse la plus basse
5 = vitesse la plus élevée
M = marche momentanée (à la vitesse la plus élevée) pousser l'interrupteur vers la gauche et le maintenir en position
- 3 Cordon d'alimentation**
- 4 Orifice arrière avec fermeture**
Pour introduire des accessoires comme le mixeur-batteur
- 5 Touches de déverrouillage**
Pour retirer un accessoire de l'orifice arrière. Appuyer en même temps sur les deux touches.
- 6 Orifices dans lesquels introduire les accessoires**

Accessoires

- 7 Fouet mixeur**
- 8 Crochet pétrisseur**

sur certains modèles :

- 9 Mixeur-batteur rapide**
- 10 Bol mixeur**
- 11 Broyeur universel**

(notice d'utilisation à part)

Si le broyeur universel ou l'accessoire mixeur rapide ne sont pas livrés d'origine, vous pouvez les commander via le service après-vente.

Utilisation

Appareil de base avec accessoires

Les accessoires permettent d'obtenir des résultats particulièrement bons dans les préparations suivantes.

Fouets mélangeur pour :

les sauces, blancs montés en neige, la purée de pommes de terre, les crèmes, la mayonnaise, la crème et les pâtes légères telles que la pâte à cake.

Les fouets mélangeurs ne conviennent pas pour préparer les pâtes épaisses.

Crochets pétrisseurs pour :

les pâtes fermes telles que la pâte sablée, la pâte au levain et les pâtes à base de pommes de terre, ainsi que pour mélanger les pâtes épaisses contenant de la viande hachée, les pâtes italiennes ou la pâte à pain.

La quantité maximale que permet de traiter l'appareil est de 500 g de farine plus les ingrédients.

Remarque importante : lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions **1-5** de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrir et ne fermer la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/off**.

**⚠ Risque de blessures dû
aux lames tranchantes /
à l'entraînement en rotation !**

Ne jamais approcher les doigts de la lame située dans le pied mixeur. Ne jamais nettoyer les lames avec les mains nues. Utiliser une brosse. Ne pas introduire les doigts dans des accessoires en rotation. Ne monter et détacher les accessoires qu'une fois l'appareil immobilisé. Après arrêt, l'appareil continue de tourner brièvement. Protéger les cheveux longs ou les vêtements flottants afin qu'ils ne se prennent pas dans les accessoires en rotation.

- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil de base et les accessoires.

→ **Figure 3**

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Poser l'accessoire voulu sur l'appareil de base et pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Bien examiner la forme des pièces en plastique équipant les accessoires pour éviter de les confondre (voir figure B-1)!

- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les produits alimentaires dans un récipient approprié.
- Introduire les accessoires dans le récipient, puis amener l'interrupteur sur la position voulue.

Positions 1, 2 :

pour incorporer et mélanger.

Positions 3, 4, 5 :

pour pétrir et battre.

- Après utilisation de l'appareil, ramener l'interrupteur sur P, puis appuyer sur la touche d'éjection pour détacher les accessoires et les enlever.

Attention !

La touche d'éjection est inopérante si l'interrupteur ne se trouve pas sur **0/off**.

Remarque : toujours éteindre l'appareil de base avant de le sortir de la préparation mélangée.

**Mixeur-batteur rapide
(selon le modèle)**

Il sert à préparer la mayonnaise, les sauces, soupes, cocktails, les aliments pour bébé, à broyer les glaçons et réduire les fruits et légumes cuits en purée.

Remarque importante : lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions **1-5** de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrir et ne fermer la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position **0/off**.

→ **Figure 4**

- Pousser la fermeture de l'orifice arrière vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Mettre le mixeur-batteur rapide en place et le faire s'enclencher.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Tourner l'interrupteur à gauche, sur la position de marche momentanée et le maintenir en position.
- Après le travail, appuyer en même temps sur les deux touches de déverrouillage pour retirer le mixer batteur rapide.
- Ramener la fermeture de l'orifice arrière en position fermée.

Remarque : pour éviter les projections de produit à mixer, n'allumer l'appareil qu'après avoir plongé le mixeur-batteur rapide dedans.

Après le travail / Nettoyage

Remarque importante : l'appareil ne nécessite aucune maintenance. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dommages et le maintient fonctionnel.

Attention !

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher.

- Les accessoires et le mixer batteur rapide vont au lave-vaisselle ; ils peuvent aussi être nettoyés à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.

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

Le cordon d'alimentation peut être enroulé pour le ranger (**Figure D**).

Dérangements et solutions

Dérangement :

L'interrupteur refuse de se rendre sur les positions **1** à **5**.

Solution :

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, les positions de l'interrupteur **1** à **5** sont inopérantes. Il faut que l'orifice arrière soit complètement fermé.

Recettes

Crème battue

- 100-500 g de crème
- Travailler la crème avec le fouet mixeur pendant ½ à 5 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position **5**.



Blancs d'œufs

- 1-5 blancs d'œufs
- Travailler les blancs pendant 2 à 5 minutes à la position **5** avec le fouet mixeur.



Pâte génoise

Recette de base

- 2 œufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de fécule
- éventuellement de la levure chimique



- Battre les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 3 à 4 minutes avec le fouet mixeur sur la position **5**, jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
- Régler l'appareil sur le niveau **1**, incorporer la farine tamisée et la farine d'amidon pendant env. 30 secondes à 1 minute.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à cake

Recette de base

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'½ citron
- 125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 ml de lait
- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte sablée

Recette de base

- 125 g de beurre (à la température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- éventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.



Quantité maximale : 2 x la recette de base

Fond de tarte aux fruits

Recette de base

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de noisettes moulues
- 50 g de chapelure
- Battre les œufs et le sucre en mousse pendant 3 à 4 minutes, avec le mixeur réglé sur la position **5**.
- Régler l'appareil sur le niveau **1**, rajouter les noisettes et la chapelure, puis travailler le mélange pendant une demi-minute au fouet mixeur.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Brioche tressée

Recette de base

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 110 ml de lait tiède
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 30 g de matière grasse fondue et refroidie,
- le zeste râpé d'un demi-citron
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à pizza

Recette de base

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 125 ml d'eau tiède
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.

Quantité maximale : 2 x la recette de base



Pâte à pain

Recette de base

- 500 g de farine
- 14 g de sucre
- 14 g de margarine
- 7 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 250 ml d'eau
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position **1**, puis env. 3 à 4 minutes sur la position **5**.



Mise au rebut



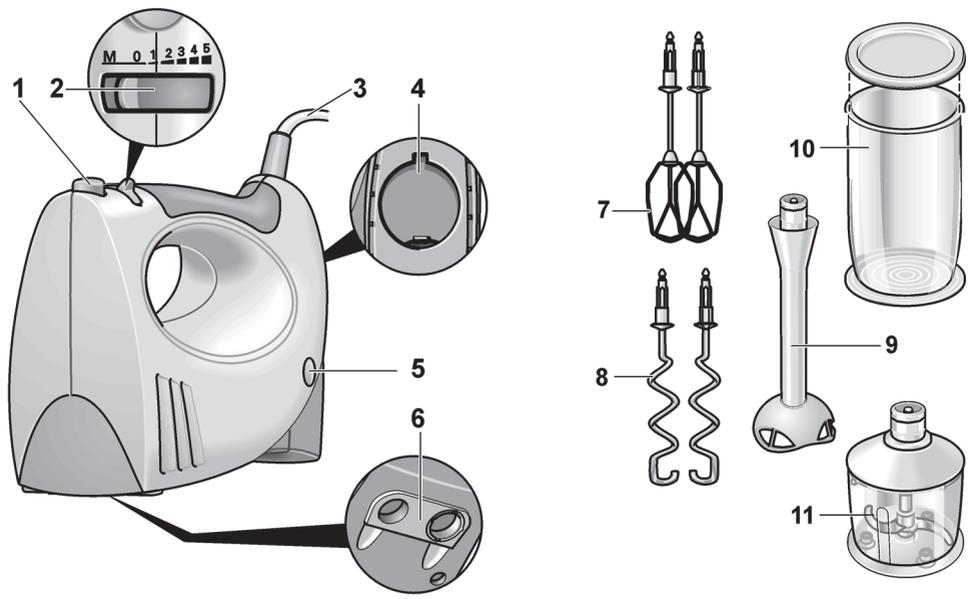
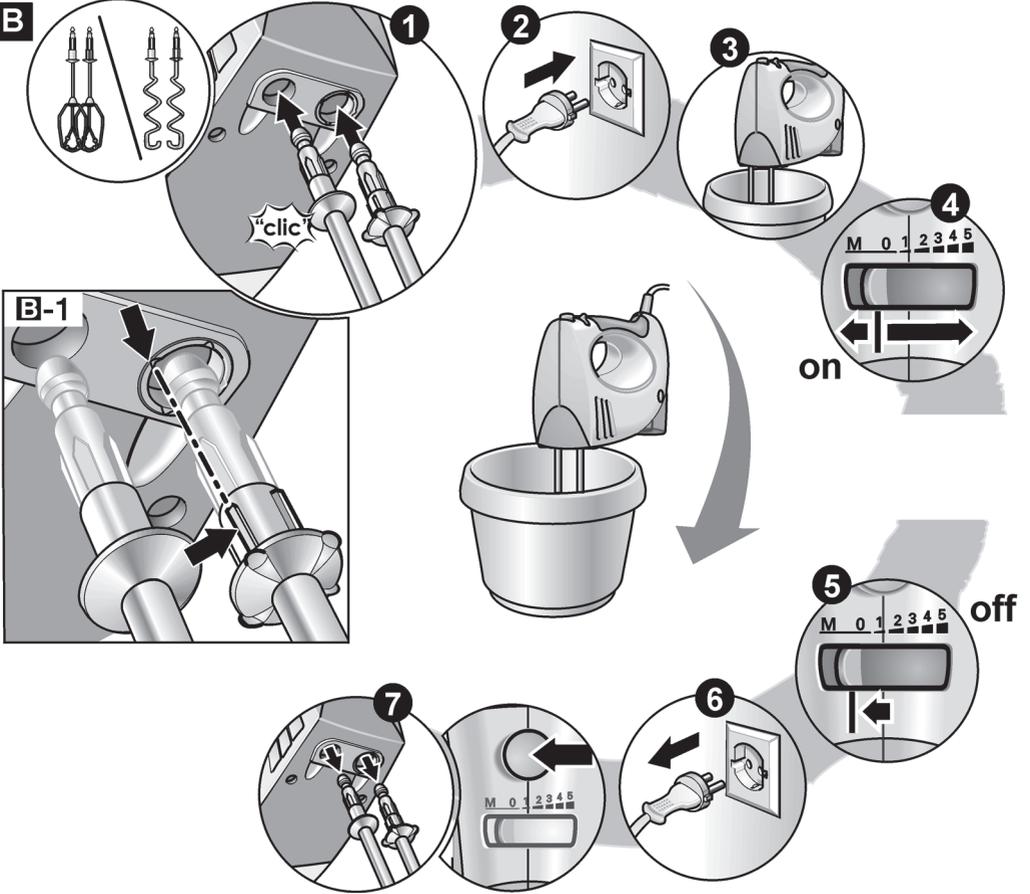
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.



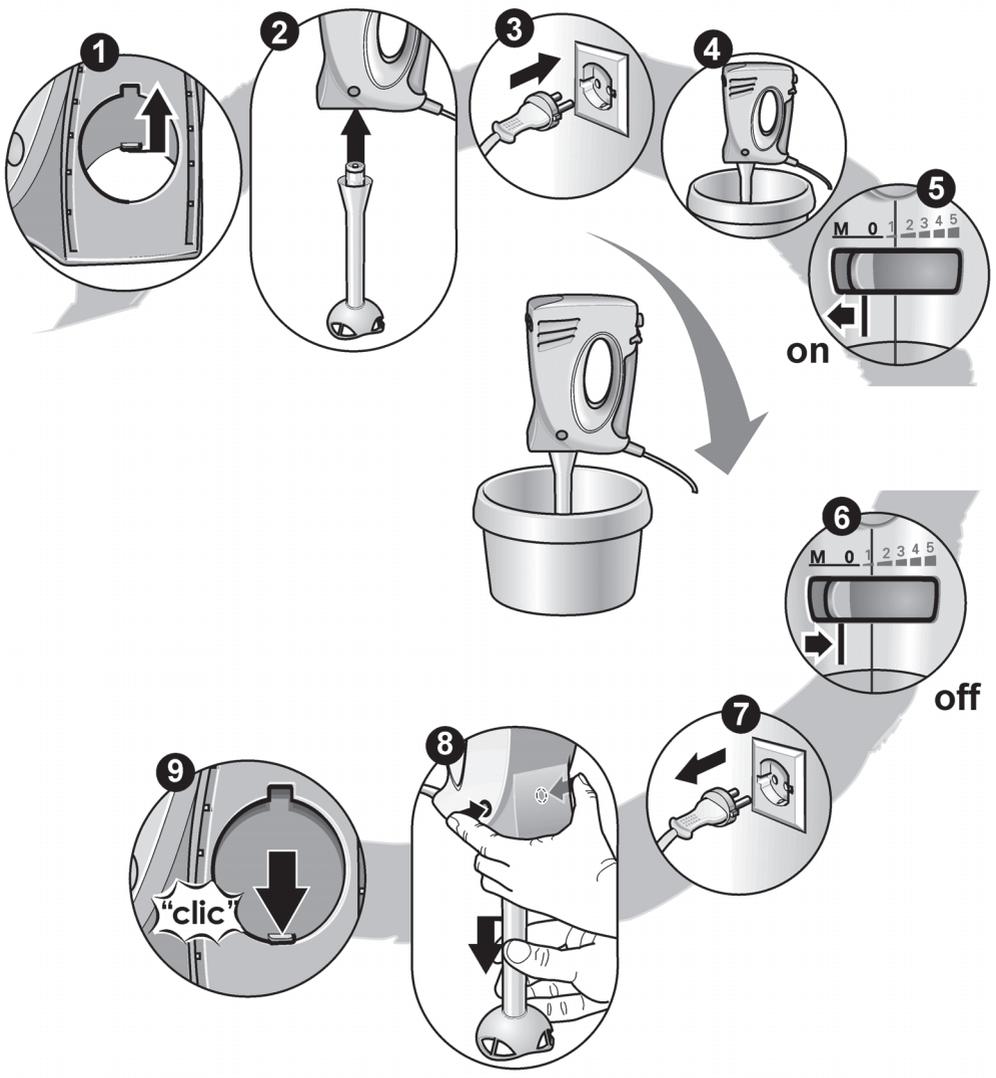
Garantie

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.

A**B**

C



D

