

**BOSCH**

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

# Clever**Mixx**

## Hand blender / Dressing Maker

**MSM14...****MSM24...****MSM16...****MSM26...**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Hand blender	10
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Mixer plongeant	16
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Frullatore assiale	23
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Staafmixer	30
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Blenderstav	36
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Stavmikser	42
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Stavmixer	48
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Sauvasekoitin	54
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Batidora de varilla	60
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Varinha mágica	67
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Αναδευτήρας	73
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	El blenderi	81
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	90
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Ручний блендер	97
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Погружной блендер	104
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	المضرب العصا	119

## Utilisation conforme

**Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement! Veuillez joindre ce mode d'emploi si vous passez l'appareil à quelqu'un d'autre.**

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.

L'appareil ne convient que pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. L'appareil n'est pas adapté pour la préparation de purée de pommes de terre (ou de purées d'aliments de consistance similaire). Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

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

### **Avertissement!**

#### **Risque de chocs électriques et d'incendie!**

N'utilisez l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux données indiquées sur la plaque signalétique. N'utiliser la machine que lorsque le cordon électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage. Les réparations sur l'appareil telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être effectuées que par notre SAV afin d'éliminer tout danger. Ne jamais brancher l'appareil à des minuteries ou des prises à télécommande ou le faire fonctionner à partir de celles-ci. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

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 ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide. Lorsque vous plongez le mixeur dans les aliments à mixer, 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. 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.

**⚠ Avertissement !**

**Risque de blessure!**

Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de la lame du mixeur plongeant. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne jamais toucher la lame du mixeur plongeant. Ne jamais nettoyer à mains nues la lame du pied mixeur.

**⚠ Avertissement !**

**Risque de brûlures !**

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. Ne jamais poser le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne jamais l'utiliser dans des aliments à mélanger très chauds. Laisser refroidir à 80°C ou moins les aliments bouillis avant de les mixer. Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

**⚠ Avertissement !**

**Risque d'étouffement !**

Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages.

**⚠ Important !**

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 20

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Au cours des pages suivantes de cette notice d'utilisation, vous trouverez de précieuses indications sur une utilisation en toute sécurité de cet appareil.

Nous vous engageons à lire minutieusement cette notice d'utilisation et à respecter toutes les instructions. Vous aurez ainsi toute satisfaction de votre appareil pendant de nombreuses années et les résultats qu'il fournira confirmeront votre décision d'achat. Veuillez conserver cette notice d'utilisation en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le propriétaire suivant. Sur notre site web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

## Sommaire

Utilisation conforme.....	16
Consignes de sécurité.....	16
Vue d'ensemble.....	18
Avant la première utilisation.....	19
Les pieds mixeurs.....	19
Utilisation.....	19
Entretien et nettoyage quotidiens.....	20
Recettes pour le pied mixeur en plastique / en acier inoxydable.....	20
Recettes pour le mini pied mixeur.....	21
Mise au rebut.....	22
Garantie.....	22

## Vue d'ensemble

### → Figure

- 1 **Appareil de base**  
**MSM14... / MSM24...\***
  - a Bouton de mise en route
  - b Cordon d'alimentation
- 2 **Appareil de base**  
**MSM16... / MSM26...\***
  - a Bouton de mise en route
  - b Cordon d'alimentation
- 3 **Pieds mixeurs avec lame\***
  - a Pied mixeur en plastique
  - b Pied mixeur en acier inoxydable
  - c Mini pied mixeur
- 4 **Bol mixeur en acier inoxydable\***
- 5 **Bol mixeur en plastique gradué\***
  - a Couvercle fraîcheur\*
- 6 **Broyeur universel\***  
(notice d'utilisation à part)
- 7 **Fouet\***  
(notice d'utilisation à part)

\* selon le modèle

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente.

Accessoires	N° de réf.
Bol mixeur en plastique	00481139
Broyeur universel	12009171
Fouet	00750665
Pied mixeur en plastique	12010787
Pied mixeur en acier inoxydable	12010785
Mini pied mixeur	12010905

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil.

Pour obtenir d'excellents résultats, utilisez le pied mixeur en plastique ou en acier inoxydable.

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

1. Sortir l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
2. Retirer les emballages.
3. Contrôler l'intégrité de toutes les pièces.  
→ **Figure A**
4. Vérifier chacune des pièces pour vous assurer qu'il n'y ait pas de défaut visible.
5. Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 20

## Les pieds mixeurs

### Remarques :

- Les pieds mixeurs sont adaptés pour broyer et mixer de la mayonnaise, des sauces, des préparations pour boissons, de l'alimentation pour bébés, des fruits et légumes cuits ainsi que pour de la soupe.
- Les pieds mixeurs ne sont pas adaptés pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.
- Utilisez pour cela un mixeur plongeant Bosch avec l'accessoire « ProPuree ».
- Couper grossièrement les aliments avant de les mixer. Dans le cas du mini pied mixeur, couper des morceaux encore plus petits.

### Pied mixeur en plastique / en acier inoxydable

Le pied mixeur est adapté pour être utilisé dans de grands récipients, directement dans un pot ou dans le bol de mixage spécial. → « *Recettes pour le pied mixeur en plastique / en acier inoxydable* » voir page 20

## Mini pied mixeur

Le mini pied mixeur est spécialement adapté pour le mixage de petites quantités dans des récipients de petites dimensions. Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre de 45-60 mm. → « *Recettes pour le mini pied mixeur* » voir page 21

## Utilisation

### ⚠ Avertissement

#### Risque de brûlures !

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. Laisser refroidir à 80°C ou moins les aliments bouillis avant de les mixer.

#### Risque de blessures !

Une fois l'appareil éteint, attendre l'arrêt de la lame du pied mixeur.

Ne jamais toucher la lame du pied mixeur.

### Attention !

- Le pied mixeur doit tout d'abord être solidement attaché à l'appareil de base. Le pied mixeur ne doit pas vaciller ou tomber.
- Ne pas laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.
- Couper en petits morceaux les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande et les cuire à l'eau avant de les mixer. Utiliser le broyeur universel pour couper/hacher des aliments crus (oignons, ail, herbes, ...).

### → Figure B

1. Préparer l'aliment souhaité. D'abord couper les grands morceaux en plus petits morceaux.
2. Mettre les aliments dans un récipient haut et stable adapté ou poursuivre le mixage dans un faitout.
3. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
4. Maintenir fermement le pied mixeur, poser l'appareil de base sur le pied mixeur et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux parties soient fermement fixées l'une à l'autre.

5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Maintenir fermement l'appareil d'une main et plonger le pied mixeur. Tenir le récipient de l'autre main en toute sécurité.
7. Appuyer sur le bouton de mise en route. L'appareil reste allumé tant que le bouton de mise en route est maintenu enfoncé.
8. Dès que les aliments à mixer ont atteint la consistance voulue, relâcher le bouton de mise en route.
9. Débrancher la prise.

#### Remarques :

- Pour éviter les éclaboussures, plonger complètement la lame du pied mixeur dans les aliments à mixer.
- Dans le cas des aliments liquides, plonger le pied mixeur et le tenir légèrement incliné pour obtenir un meilleur mélange et éviter que le mixeur ne se « colle par aspiration » au fond du récipient.

---

## Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

### Avertissement

#### Risque d'électrocution !

- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de procéder au nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.

#### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ou de produits nettoyants abrasifs.

### → Figure

1. Séparer l'appareil de base des accessoires.
2. Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.
3. Nettoyer les accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.
4. Laisser sécher le pied mixeur en position verticale (lame du mixeur dirigée vers le haut) pour que l'eau qui s'est infiltrée puisse en sortir.

#### Remarques :

- Pour faciliter le nettoyage, tenir le pied mixeur dans un récipient contenant de l'eau claire et appuyer brièvement sur le bouton de mise en route plusieurs fois.
- Dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes par exemple, les aliments peuvent laisser des traces sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées par quelques gouttes d'huile alimentaire.

---

## Recettes pour le pied mixeur en plastique / en acier inoxydable

### Mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. s. de moutarde
- 1 c. s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200–250 ml d'huile
- Saler et poivrer à votre goût

Les ingrédients doivent être à la même température !

- Mettre tous les ingrédients dans un bol.
- Placer le pied mixeur au fond du bol et mixer jusqu'à l'émulsion du mélange.
- Soulever lentement le pied mixeur allumé jusqu'à la surface du mélange et le redescendre jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

**Astuce:** Vous pouvez aussi préparer une mayonnaise en suivant cette recette mais avec un jaune d'œuf uniquement. Utilisez alors seulement la moitié de la quantité d'huile indiquée.

### Soupe de légumes

- 300 g de pommes de terre
- 200 g de carottes
- 1 petit morceau de céleri
- 2 tomates
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 2 l d'eau
- Saler et poivrer à votre goût
- Peler les tomates et les épépiner.
- Couper en morceaux les légumes nettoyés et épluchés et les cuire à l'étuvée dans du beurre chaud.
- Ajouter l'eau et saler.
- Laisser cuire 20-25 minutes.
- Retirer du feu.
- Mixer la soupe dans le bol jusqu'à obtenir la consistance voulue.
- Saler et poivrer.

### Pâte à crêpes

- 250 ml de lait
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 25 g de beurre fondu refroidi
- Ajouter dans la terrine tous les ingrédients dans l'ordre indiqué.
- Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

### Boissons à base de lait

- 1 verre de lait
- 6 grandes fraises ou 10 framboises ou 1 banane (coupée en tranches)
- Mettre tous les ingrédients dans un bol.
- Mixer jusqu'à obtenir la consistance voulue.
- Sucrez à votre goût.

**Astuce:** Ajoutez une boule de glace ou prenez du lait très froid.

## Recettes pour le mini pied mixeur

Ces recettes ont été spécialement élaborées pour la préparation de petites quantités avec le mini pied mixeur. Couper en petits morceaux les ingrédients et les mixer dans un récipient étroit d'un diamètre d'env. 45-60 mm.

### Nourriture pour bébé

- 30 g de pommes de terre
- 30 g de carottes
- 30 g de veau
- 30 ml d'eau
- Couper en petits morceaux les légumes préalablement nettoyés et épluchés.
- Couper en petits morceaux le veau.
- Faire cuire à l'eau tous les ingrédients.
- Mettre les ingrédients cuits dans un petit bol.
- Mixer avec le mini pied mixeur jusqu'à obtenir la consistance voulue.

### Sauce au yaourt

- 125 g de yaourt liquide (lait entier)
- 10 g d'huile d'olive
- 5 g de jus de citron
- 2 g de persil
- Saler et poivrer à votre goût
- Mettre tous les ingrédients dans un petit bol.
- Mixer avec le mini pied mixeur jusqu'à obtenir la consistance voulue.

### Mayonnaise

- 1 jaune (15 g) d'un petit œuf
  - 10 g de vinaigre
  - 100 ml d'huile
  - 5 g de jus de citron
  - 5 g de moutarde
  - Saler et poivrer à votre goût
- Les ingrédients doivent être à la même température !
- Mettre tous les ingrédients dans un petit bol.
  - Placer le mini pied mixeur au fond du bol et mixer jusqu'à l'émulsion du mélange.

- Soulever lentement le pied mixeur allumé jusqu'à la surface du mélange et le redescendre jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

---

## 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.