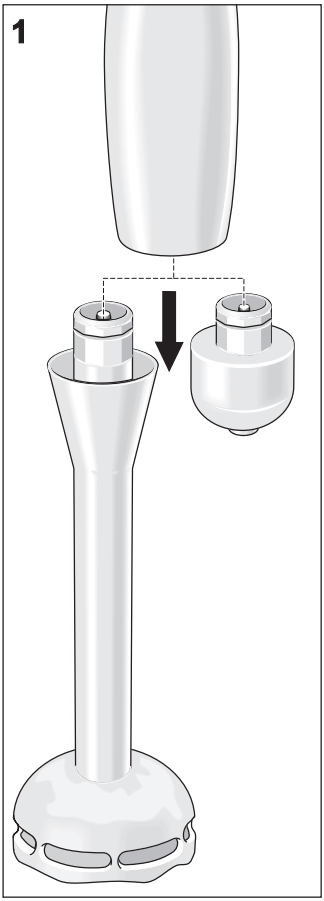
MSM 50.. / MSM 51..

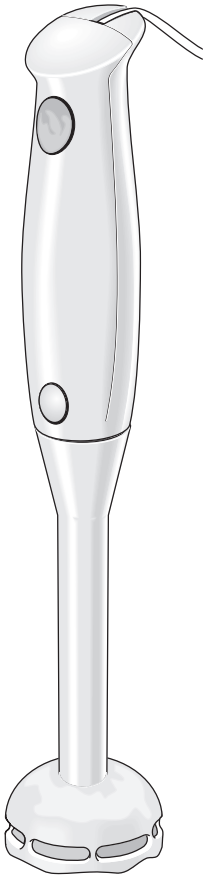
Household Appliances

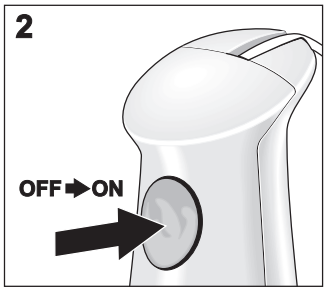
de Gebrauchsanleitung
en Instruction for Use
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de Serviço
el Οδηγίες χρήσεως
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
bg Указания за употреба
ru Инструкция по експлуатации
ar تعليمات الاستخدام

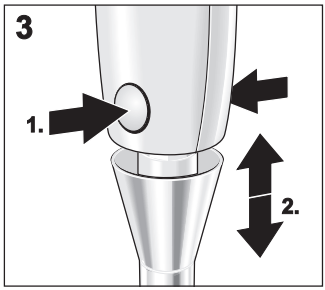
BOSCH

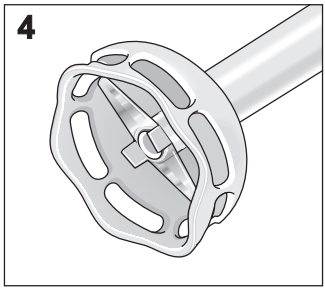
Internet: http://www.bosch-hausgeraete.de

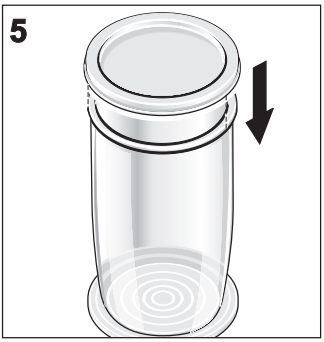

1

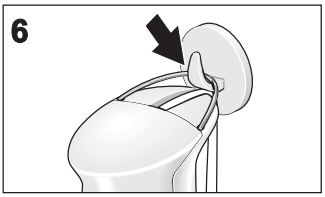


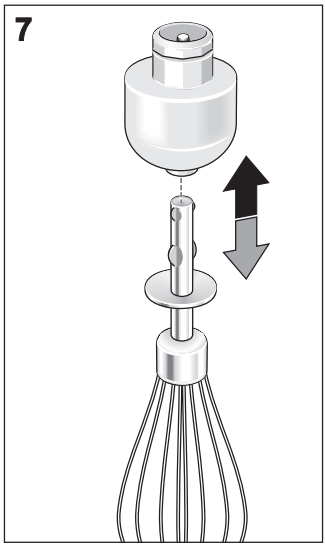

2
OFF ON


3
1.
2.

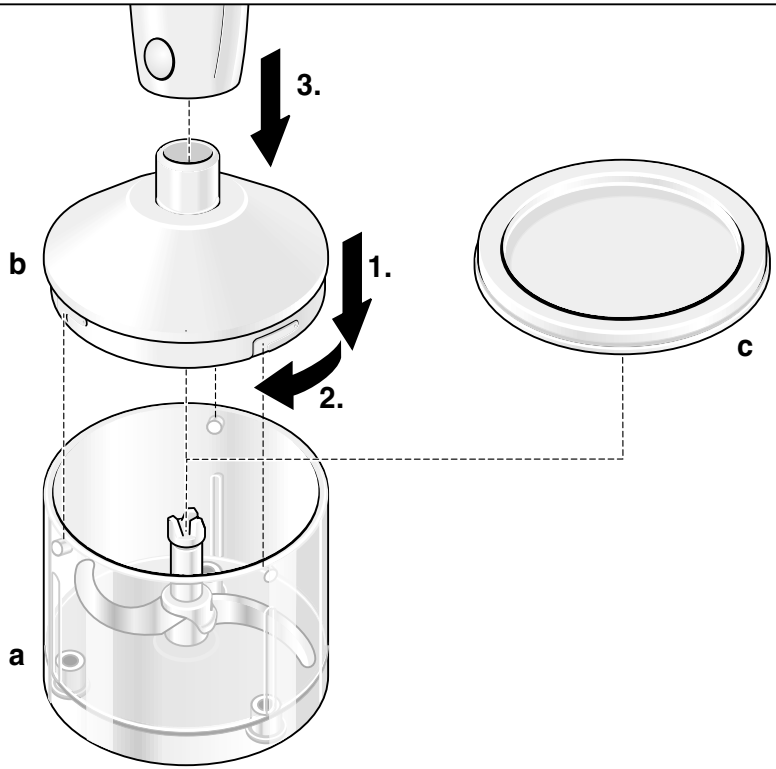

4


5


6


7

8



9

MSM 5000/GB	X						
MSM 5007	X					X	
MSM 5020	X	X	X		X	X	X
MSM 5110/GB	X			X	2X	X	X
MSM 5210	X				X	X	X

Tips for cutting food in the universal cutter

	Max. quantity	Preparation	Time (seconds)
Parsley	1 sprig	Remove stalks	10–20
Onions	100 g / 3½ oz	Quarter	5–10
Baby food	175 g / 6 oz	Cook and dice	10–20
Medium-hard cheese (e.g. Emmental)	200 g / 7 oz	Cool (in refrigerator)	10
Hard cheese	100 g / 3½ oz	Dice into 1 cm / ½ in cubes	20–30
Dry bread	150 g / 5½ oz	Cut into pieces	15–20
Meat	200 g / 7 oz	Dice into 1 cm / ½ in cubes	15–25

fr

Cet appareil est destiné à un usage domestique.
Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.
Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. La notice d'utilisation vaut pour différents modèles, représentés sur les pages illustrées. Veuillez conserver la notice d'utilisation.
Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez lui donner également la présente notice.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les pages illustrées se trouvant en début de notice.

1 Pied mixeur/embout à engrenage
Mettez en place le pied mixeur/embout à engrenage puis faites-le encranter.

2 Touche de mise en marche
Le mixeur plongeant reste en fonctionnement tant que vous appuyez sur la touche de mise en marche.

3 Touches de déverrouillage
Pour enlever le pied mixeur, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

4 Lame du mixeur

Selon le modèle (voir la vue d'ensemble des modèles):

5 Bol mixeur
L'utilisation du bol mixeur évite les projections d'aliments.
Pour conserver les aliments préparés, placez le couvercle sur le bol mixeur.

6 Œillet de suspension

7 Fouets avec embout à engrenage
Les fouets doivent encranter dans l'embout à engrenage.

8 Hachoir universel (a) avec bol mixeur (b) et couvercle (c)
Pour hacher les aliments, mettez le bol mixeur sur le hachoir universel puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (un clic se fait entendre).
Pour conserver les aliments préparés, placez le couvercle sur le hachoir universel.
Si le hachoir universel n'est pas livré d'origine (voir la vue d'ensemble des modèles), vous pouvez le commander auprès du service après-vente (N° de réf. 48 0397).

9 Vue d'ensemble des modèles

Consignes de sécurité

⚠ ***Risque d'électrocution!***
Branchez l'appareil et faites-le fonctionner en respectant les indications figurant sur la plaque signalétique.
N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son cordon d'alimentation est endommagé.
Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant de le nettoyer, de quitter la pièce, ou en cas de panne.
Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces chaudes.
Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
N'utilisez pas le mixeur plongeant si vous avez les mains mouillées; ne le faites pas fonctionner à vide.
Utilisez le mixeur plongeant uniquement avec ses accessoires d'origine.
Prudence lorsque vous mixez des préparations liquides car ces dernières peuvent éclabousser.
Ne plongez jamais l'appareil dans du liquide au-delà de la jonction entre le pied du mixer et l'appareil de base.
Ne plongez jamais l'engrenage dans du liquide.

⚠ ***Risque de blessure avec les lames tranchantes/le mécanisme d'entraînement en rotation!***
N'introduisez jamais les doigts dans les lames du pied mixeur/hachoir universel.
Ne nettoyez jamais les lames du mixeur/hachoir à mains nues. Utilisez une brosse. Saisissez toujours les lames du hachoir par la poignée en plastique.

Consigne importante!
Mettez en place et démontez le pied mixeur/bol mixeur du hachoir universel uniquement lorsque l'appareil est au repos.

Consignes pour la mise au rebut

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité sur les circuits de mise au rebut existants.

Utilisation

Mixe la mayonnaise, les sauces, les boissons, les aliments pour bébé; hache les oignons, les fruits et légumes cuits; pile la glace.
Pour mouliner les soupes.
Attention!
Le mixeur plongeant ne convient pas pour presser la purée de pomme de terre.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

- Placez le pied mixeur sur l'appareil de base puis faites-le encranter (1).
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients dans le bol mixeur (si disponible) ou dans un autre bol à bord haut.
- Tenez le mixeur plongeant et le bol. Pour éviter les projections d'aliments, appuyez sur la touche de mise en marche (2) seulement après avoir plongé le pied mixeur dans les aliments.

Remarque: éteignez toujours le mixeur plongeant avant de le retirer des aliments mixés.

Un conseil : pour broyer la glace, versez 2 à 3 glaçons dans le bol mixeur ou dans un autre bol en matière plastique. Maintenez le mixeur plongeant dans le bol, enclenchez-le puis maintenez le sur les glaçons.

Fouets

Permet de monter la crème en Chantilly, les blancs en neige et la mousse de lait (lait froid, 8 °C max.).

- Placez l'embout à engrenage sur l'appareil de base puis faites-le encranter.
- Enfoncez les fouets dans l'embout à engrenage puis faites-les encranter.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients dans le bol mixeur.
- Tenez l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur la touche de mise en marche.

Hachoir universel

Hache les herbes culinaires, les oignons, les fruits, les légumes, le fromage de consistance dure et la viande; pile la glace (voir également «Conseils sur l'utilisation du hachoir universel»).

Attention!

Avant de hacher de la viande, enlevez les cartilages, les os et les tendons.

Le hachoir universel ne convient pas pour moudre les grains de café ou hacher les radis blancs.

- Posez le hachoir universel (8) sur une surface lisse et propre, puis appuyez.
- Insérez la lame du hachoir.
- Versez les aliments.
- Placez le bol mixeur sur le hachoir puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (un clic se fait entendre).
- Enfoncez l'appareil de base sur le bol mixeur puis poussez fermement pendant que vous hachez les aliments.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez l'appareil de base et le hachoir universel puis appuyez sur la touche de mise en marche (2).

Fin de travail / Nettoyage

Attention!

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage (3) puis détachez le pied mixeur de l'appareil de base.
- Essuyez l'appareil de base à l'aide d'un essuie-tout humide puis frottez pour bien le sécher.
- Le bol mixeur peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou bien brossez-le sous l'eau courante.
- Laissez sécher le pied mixeur debout (lame vers le haut) pour que l'eau qui a pénétré à l'intérieur puisse s'écouler.

Remarque: lorsque vous préparez par exemple du chou rouge, les pièces en plastique se colorent. Vous pouvez y remédier en appliquant quelques gouttes d'huile alimentaire sur les pièces.

Nettoyage des fouets

- Retirez les fouets de l'embout à engrenage.
- Les fouets peuvent se nettoyer au lave-vaisselle. Essuyez l'embout à engrenage uniquement avec un essuie-tout humide.

Nettoyage du hachoir universel

Attention!

Ne plongez jamais le bol mixeur du hachoir universel dans l'eau. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez l'appareil de base du bol mixeur.
- Faites tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez-le du hachoir universel.
- Prenez la lame du hachoir par la poignée en plastique puis retirez-la.
- Le hachoir universel et la lame du hachoir se nettoient au lave-vaisselle. Essuyez le bol mixeur uniquement avec un essuie-tout humide.

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.

Conseils sur l'utilisation du hachoir universel

	Quantité maximale	Préparation	Durée (en secondes)
Persil	1 bouquet	Retirer les tiges	10–20
Oignons	100 g	Couper en quatre	5–10
Aliments pour bébé	175 g	Faire cuire puis couper en dés	10–20
Fromage moyennement dur (par ex. de l'emmental)	200 g	Faire refroidir (dans le réfrigérateur)	10
Fromage dur	100 g	Couper en dés de 1 cm	20–30
Pain sec	150 g	Couper en morceaux	15–20
Viande	200 g	Couper en dés de 1 cm	15–25