



MSM71..
MSM72..



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

8 Bol mixeur

Utilisez l'appareil dans le bol mixeur pour empêcher les projections d'aliments. Avant de ranger les aliments préparés, mettez le couvercle sur le bol mixeur.

9 Broyeur universel

(Notice d'utilisation à part)

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

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette). Vous trouverez la recette dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

Consignes de sécurité

Risque de blessure ! **Risque d'électrocution !**

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

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec 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.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant dans les cas suivants : avant d'assembler l'appareil, après chaque utilisation, avant le nettoyage, avant de quitter la pièce et si l'appareil est défectueux. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre 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 traite-

ment 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 laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne posez jamais le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne l'utilisez jamais dans des produits à mélanger très chauds.

Avant de plonger le pied mixeur dans des produits très chauds, attendez qu'ils soient revenus à moins de 80 °C !

Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur/l'entraînement en rotation

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le pied mixeur. Ne nettoyez jamais à mains nues la lame du pied mixeur. Utilisez une brosse.

Important !


Ne posez le pied mixeur dans un récipient et ne l'en retirez qu'après que le moteur du mixeur plongeant a cessé de tourner.

Utilisation

Pour mélanger les mayonnaises, sauces, boissons, aliments pour bébé, fruits et légumes cuits.

Pour réduire les soupes en purée.


Pour broyer/hacher les produits alimentaires crus (oignons, ail, herbe culinaires, ..), utilisez le broyeur universel !

 Ce mixeur plongeant ne convient pas pour préparer de la purée de pommes de terre.

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

Figure B

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
- 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 un bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.

 Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les produits alimentaires à traiter se trouvent dans du liquide.

- Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.

- Pour allumer le mixeur plongeant, appuyez sur la touche d'allumage (vitesse normale/ haute vitesse) souhaitée.
D'une manière générale, l'utilisation de la sur-vitesse est recommandée pour préparer les aliments. Pour traiter les liquides et produits très chauds, utilisez la vitesse normale.
- i** Le mixeur plongeant fonctionne tant que vous appuyez sur la touche.
- i** 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.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez le pied mixeur de l'appareil de base.

Après le travail/Nettoyage

Attention !

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

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

Vous risquez d'endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant !
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.
- Nettoyez le pied mixeur au lave-vaisselle ou à l'aide d'une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez le pied mixeur sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

- i** Le traitement par exemple de choux rouges et de carottes teinte les pièces en matière plastique ; quelques gouttes d'huile alimentaire permettent de supprimer cette coloration.

Recettes et astuces

Mayonnaise

1 œuf (le jaune et le blanc)

1 c. à soupe de moutarde

1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre

200–250 ml d'huile

Salez et poivrez selon vos goûts

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température !

- Versez les ingrédients dans le bol.
- Posez le mixeur plongeant sur le fond du bol et mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le mélange prenne.
- Ensuite, soulevez et abaissez lentement le mixeur jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

Un conseil : cette recette vous permet aussi de préparer la mayonnaise uniquement avec du jaune d'œuf. Dans ce cas, n'utilisez que la moitié de la quantité d'huile.

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

Salez et poivrez selon vos goûts

- Pelez les tomates et retirez les pépins.
- Découpez en morceaux les légumes préalablement brossés et lavés, puis faites-les revenir dans le beurre très chaud.
- Ajoutez l'eau et salez.
- Faites cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirez la casserole de la cuisinière.
- A l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduisez les légumes en purée.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.

Pâte à crêpes

250 ml de lait

1 œuf

100 g de farine

25 g de beurre fondu que vous aurez laissé refroidir

- Versez tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Boissons lactées

1 verre de lait

6 grosses fraises

ou

10 framboises ou

1 banane (découpée en rondelles)

- Versez les ingrédients dans le bol puis passez-les au mixeur.
- Sucrez selon vos goûts.

Astuce:

Pour un milk-shake, ajoutez une boule de glace ou prenez du lait très froid.

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.

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.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchio dei diversi modelli (**figura C**).

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

1 Piede frullatore

Plastica oppure metallo (a seconda del modello). Applicare ed arrestare il piede frullatore.

2 Apparecchio base

3 Cavo d'alimentazione

4 Anello di sospensione

Per conservare l'apparecchio sospeso.

5 Pulsante di accensione

a Velocità normale

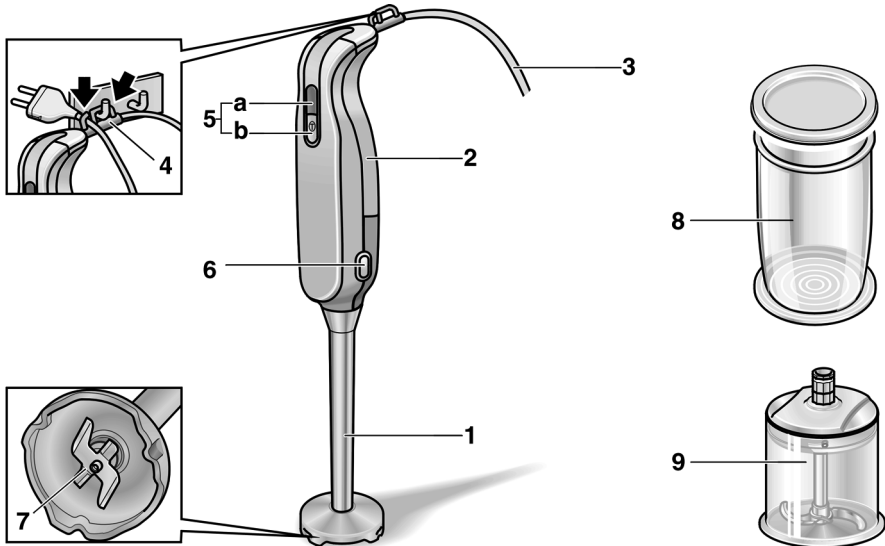
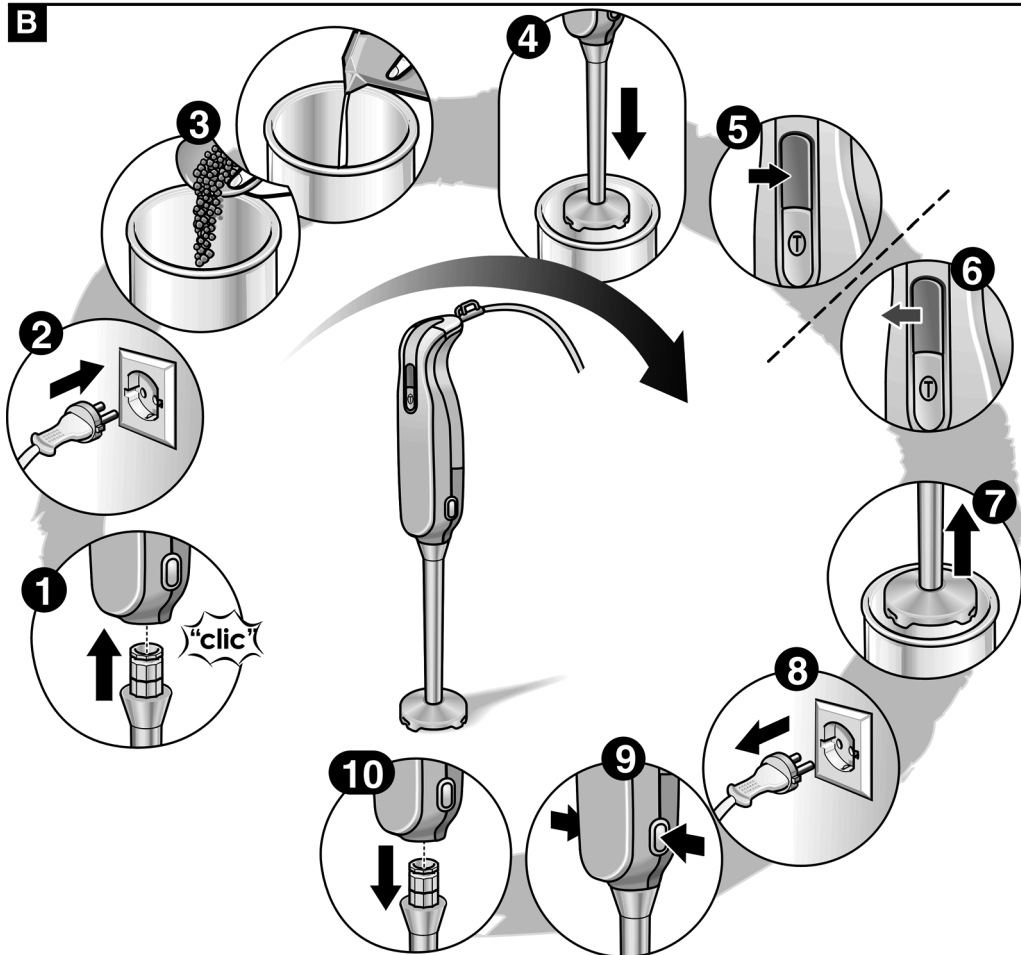
b Velocità turbo

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

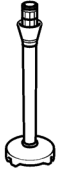




6 Pulsanti di sblocco

Per rimuovere il piede frullatore premere contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.

7 Lama del piede frullatore

A**B**

C

					
MSM7150	X		X	X	
MSM7151	X		X	X	
MSM7160	X		2X	X	X
MSM7250		X	X	X	
MSM7251		X	X	X	