

**BOSCH**

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

# MaxoMixx

**MSM87...****MSM88...**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Hand blender	9
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Mixer plongeant	14
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Frullatore assiale	20
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Staafmixer	26
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Blenderstav	31
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Stavmikser	36
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Stavmixer	41
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Sauvasekoitin	46
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Batidora de varilla	51
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Varinha mágica	57
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Αναδευτήρας	63
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	El blenderi	70
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	78
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Ручний блендер	84
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Погружной блендер	90
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	المضرب العصا	103

## Utilisation conforme

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. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir «*Recettes*»)! L'appareil convient 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). Pour cela, utiliser l'accessoire presse-purée ProPuree. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

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.

---

## Consignes de sécurité importantes

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 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. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

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

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant 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 raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- Il est interdit de continuer d'utiliser l'appareil si celui-ci tombe dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère max ► dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !
- 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.

### **Risque de blessure !**

- 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.
- Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Ne jamais toucher la lame du mixeur plongeant. Ne jamais nettoyer à mains nues la lame du pied mixeur.

### **Risque de brûlures !**

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

### **Risque d'étouffement !**

Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **Attention !**

- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.
- 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.

## Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage* » voir page 17

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

---

## Sommaire

Utilisation conforme.....	14
Consignes de sécurité importantes .....	14
Vue d'ensemble.....	16
Symboles et repères.....	17
Utilisation .....	17
Nettoyage .....	17
Dérangements et remèdes .....	18
Recettes .....	18
Mise au rebut.....	19
Garantie.....	19

---

## Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

### ➔ Figure

- 1 Appareil de base**
- 2 Cordon d'alimentation**
- 3 Régulateur de la vitesse de rotation**  
Vitesse de travail réglable en continu entre la vitesse inférieure (●) et supérieure (12), seulement en association avec la touche **4a**.
- 4 Touche d'allumage**  
Le mixeur plongeant fonctionne tant que la touche d'allumage (**a** ou **b**) est actionnée.
  - a Vitesse réglable**  
(par le régulateur **3**)
  - b Vitesse turbo**  
La vitesse turbo s'utilise avec le broyeur universel (si livré d'origine).

### **5 Touches de déverrouillage**

Pour retirer le pied mixeur, appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage.

### **6 Pied mixeur**

Mettre le pied mixeur en place, puis l'enclencher.

#### **a Repère max▶**

Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère max▶ dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !

### **7 lame du pied mixeur**

### **8 Bol mixeur**

Le bol mixeur est utilisé pour éviter la projection d'aliments.

### **9 Couvercle**

Couvercle pour conserver les aliments traités dans le bol mixeur.

### **Accessoires\***

(notices d'utilisation spécifiques)

### **10 Fouet avec entraînement**

### **11 Accessoire presse-purée avec entraînement**

### **12 Broyeur universel XL avec couvercle**

### **13 Broyeur universel L avec couvercle et lame à broyer les glaçons**


### **14 Accessoire multifonctions avec outils**

### **15 Accessoire multifonctions incluant divers outils et un accessoire à découper en dés**

\* selon le modèle

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil. Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, il peut être commandé auprès du service après-vente (n° de réf. 753122).

## Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
max▶	Repère sur le pied mixeur : Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère max▶ dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !

## Utilisation

L'appareil convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, des cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et des légumes cuits. Pour passer les soupes.

Utiliser le broyeur universel pour couper / hacher des aliments crus (oignons, ail, herbes,...).

Pour travailler, nous recommandons d'utiliser le bol mixeur livré d'origine. Toutefois, il est également possible d'utiliser d'autres récipients appropriés.

### Attention !

Le fond du récipient utilisé ne doit comporter ni protubérance ni de creux.

- Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.

### → Figure 3

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.
- Poser le pied mixeur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les aliments dans le bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.

### Risque d'électrocution !

Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère max▶ dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !

- Le mixeur plongeant fonctionne mieux si les aliments à traiter se trouvent dans du liquide. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (**figure 3-5**). Avec les liquides, les aliments très chauds et pour incorporer, p. ex. du muesli dans du yaourt, il est recommandé d'utiliser un niveau de vitesse faible. Les vitesses de rotation élevées sont recommandés pour préparer les aliments plutôt fermes.
- Tenir fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
- Allumer le mixeur plongeant en appuyant sur la touche d'allumage souhaitée.

Au moment d'allumer le mixeur plongeant, le maintenir légèrement en biais pour empêcher un « effet ventouse » au fond du bol mixeur. Le mixeur plongeant fonctionne tant que la touche d'allumage est actionnée.

Pour éviter les projections d'aliments traités, n'appuyer sur la touche d'allumage qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol.

Toujours éteindre le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

- Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage.

### Après le travail :

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Appuyer sur les touches de déverrouillage, puis déclencher le pied mixeur de l'appareil de base.

## Nettoyage

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

### Remarque importante

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dommages et le maintient fonctionnel.

### Risque d'électrocution

Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle. Avant les travaux de nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant ! Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

### Attention !

Les surfaces risquent d'être endommagées. Ne pas utiliser de détergent abrasif.

**Remarque :** 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.

- 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.
- Le bol mixeur et le couvercle vont au lave-vaisselle.
- Nettoyer le pied mixeur au lave-vaisselle ou sous l'eau courante à l'aide d'une brosse.
- Laisser le pied mixeur sécher à la verticale (lame orientée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

### Remarque :

Appareils dotés d'un câble spiralé : Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil !

---

## Dérangements et remèdes

### Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

### Solution

La protection anti-surcharge est activée.

- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Laisser l'appareil refroidir pendant env. 1 heure, temps nécessaire à la protection anti-surcharge pour se désactiver.
- Rallumer l'appareil.

Si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de vous adresser à notre service après-vente.

---

## Recettes

### Mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Sel et poivre selon les goûts

Les ingrédients doivent être à la même température !

- Verser les ingrédients dans le bol.
- Poser le mixeur plongeant dans le fond du bol et mélanger les ingrédients jusqu'à ce que le mélange prenne (vitesse turbo).
- 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. Utiliser 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
- Sel et poivre selon les goûts
- Peler les tomates et les épépiner.
- Couper en morceaux les légumes préalablement lavés, puis les faire revenir dans le beurre très chaud.
- Ajouter l'eau et saler.
- Faire cuire le tout 20 à 25 minutes.
- Retirer du feu.
- À l'aide du mixeur plongé dans la casserole, réduire les légumes en purée.
- Saler et poivrer si nécessaire.

## Pâte à crêpes

- 250 ml de lait
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 25 g de beurre fondu refroidi
- Verser tous ces ingrédients dans le bol dans l'ordre indiqué, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

## Boissons à base de lait

- 1 verre de lait
- 6 grosses fraises ou 10 framboises ou 1 banane (coupée en tranches)
- Verser les ingrédients dans le bol, puis les mixer.
- Sucrez selon vos goûts.

**Astuce :** pour un milk-shake, ajouter une boule de glace ou prendre du lait très froid.

---

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



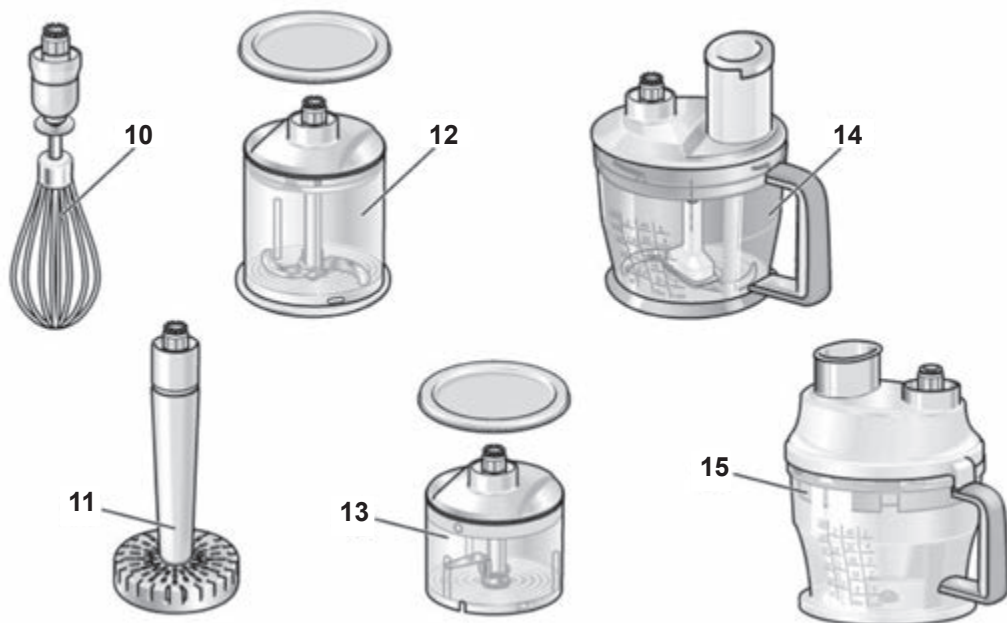
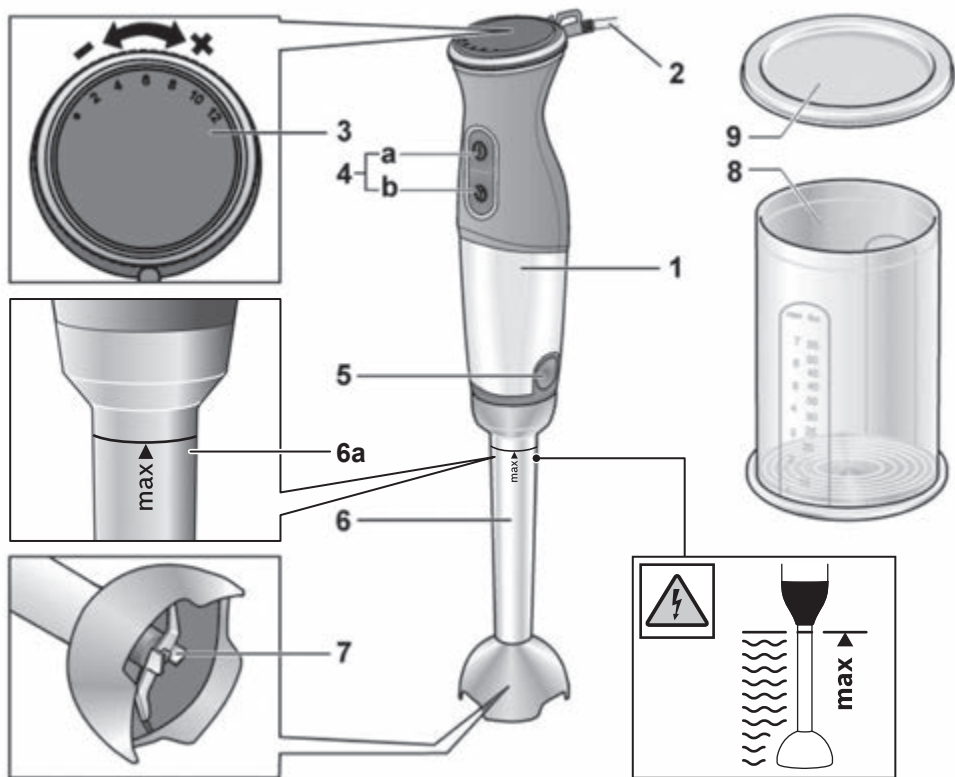
2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle 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**