MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi
Bosch Série 6 MSM6M623

Marque : Bosch Référence : MSM6M623

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil et ses composants
4. Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation
5. Enregistrer un appareil
6. Sécurité
7. Indications générales
8. Conformité d'utilisation
9. Restrictions du périmètre utilisateurs
10. Consignes de sécurité
11. Prévenir les dégâts matériels
12. Commander
13. Description de l'appareil
14. Aperçu
15. Éléments de commande
16. Accessoires en option
17. Commande
18. Utilisation
19. Pieds mixeurs
20. Préparer les aliments
21. Transformer les aliments avec le pied mixeur
22. Mini-hachoir
23. Utiliser le mini-hachoir
24. Fouet
25. Utiliser le fouet
26. Accessoire presse-purée « ProPuree »
27. Utiliser l'accessoire presse-purée
28. Produits de nettoyage
29. Nettoyer les pièces
30. Guide de nettoyage
31. Nettoyer l'accessoire presse-purée
32. Aide en cas de défaut
33. Dépannage
34. Service après-vente
35. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
36. Environnement
37. Protection de l'environnement et économies d'énergie
38. Élimination de l'emballage
39. Mise au rebut
40. Mettre au rebut un appareil usagé

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

41. Recettes et exemples d'utilisation
42. Liste des recettes
43. Exemples d'utilisation de pied mixeur
44. Exemples d'utilisation du mini-hachoir et du fouet
45. Préparer une mayonnaise
46. Gâteau au miel et aux pommes
47. Purée de pommes de terre

Premières étapes

La présente section décrit toutes les étapes, du déballage à l'utilisation initiale de votre appareil.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer l'appareil et ses composants

- Retirer l'appareil de son emballage.
- Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
- Retirer les emballages.
- Retirer les autocollants et les films présents.
- Vérifier l'appareil et les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation

- Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le pied mixeur.
- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires. Nettoyage et entretien
- Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Conformité d'utilisation

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

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.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Aperçu

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

|

| | FouetSelon le modèle

| | Accessoire presse-purée « ProPuree »Selon le modèle

| | Mini-hachoirSelon le modèle

| | Dispositif de verrouillage

| | Levier de commande

| | Touches de déverrouillage

| | Pied mixeurSelon le modèle

| | Bol mixeur en plastiqueSelon le modèle

| | Couvercle démultiplicateur du fouet

| | Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire presse-purée

| | Pale du presse-purée (amovible)

| | Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir

| | Lame à broyer les glaçonsSelon le modèle

| | Lame universelle

| | Récipient

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

Uniquement CNHR37 : le broyeur universel peut être commandé auprès du service après-vente sous le n° de réf. 0012042772. Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation du mélange miel-pomme à condition de respecter les instructions de la recette figurant dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

Éléments de commande

Le levier de commande vous permet de régler la vitesse de votre appareil en continu.

Pour allumer l'appareil, appuyer tout d'abord sur le dispositif de verrouillage, puis actionner le levier de commande. Plus le levier de commande est actionné fortement, plus la vitesse du moteur est élevée.

L'appareil reste allumé tant que le levier de commande est maintenue enfoncé.

Accessoires en option

Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Pieds mixeurs

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les pieds mixeurs.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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 les pieds mixeurs pour traiter les aliments dans des récipients plus grands, directement dans la casserole ou dans le bol mixeur.

Préparer les aliments

- Couper en petits morceaux ou faire cuire les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande avant de les mixer.
- Couper d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux.
- Traiter les aliments dans un récipient adapté ou les traiter directement dans une casserole.

Transformer les aliments avec le pied mixeur

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

Pour traiter les liquides, les aliments très chauds et pour incorporer, p. ex. du muesli dans du yaourt, utiliser un niveau de vitesse faible.

Pour traiter les aliments plus fermes, utiliser une vitesse élevée.

Pour éviter les éclaboussures, plonger complètement la lame du pied mixeur dans les aliments à mixer et allumer l'appareil après seulement.

Pour éviter que le mixeur ne se « colle par aspiration » au fond du récipient et obtenir un meilleur mélange, plonger le pied mixeur et le tenir légèrement incliné.

Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

Pour broyer les aliments crus sans ajouter d'eau (oignons, ail, herbes aromatiques), utiliser le mini-hachoir.

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.
Nettoyage et entretien

- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Tenir fermement l'appareil de base, insérer le pied mixeur dans l'appareil de base et l'appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Il ne doit pas y avoir de distance visible entre l'unité principale et le pied mixeur.
- Brancher la fiche dans la prise de courant. Ne pas allumer le mixeur plongeant.
- Maintenir fermement le récipient d'une main et plonger le pied mixeur. Ne pas plonger le pied mixeur au delà du repère dans les aliments à mixer, sous risque d'électrocution !
- Appuyer d'abord sur le dispositif de verrouillage, puis sur le levier de commande en fonction de la vitesse souhaitée. Pour réduire la vitesse, appuyer légèrement sur le levier de commande. Pour augmenter la vitesse, appuyer plus fortement sur le levier de commande.
- Traiter les aliments avec le pied mixeur.
- Relâcher le levier de commande. Attendre que l'appareil se soit immobilisé. Débranchez la prise.
- Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le pied mixeur.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Mini-hachoir

Le mini-hachoir convient pour broyer les aliments suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, ail, fruits, légumes, herbes aromatiques, noix ou amandes.

Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.

Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort et les aliments surgelés.

Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent. Nettoyage et entretien

- Poser et appuyer le récipient sur une surface de travail lisse et propre.
- Saisir la lame universelle ou la lame à broyer les glaçons par la poignée en plastique et la placer sur l'axe situé dans le récipient.
- Verser les aliments dans le récipient. Après le remplissage, la lame doit rester bien droite dans le récipient.
- Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Aucune distance ne doit être visible entre l'unité principale et le couvercle démultiplicateur.
- Brancher la fiche dans la prise de courant. Bien tenir l'appareil de base et le mini-hachoir.
- Appuyer d'abord sur le dispositif de verrouillage, puis enfoncer complètement le levier de commande. Traiter les ingrédients à vitesse maximale jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- Relâcher le levier de commande. Attendre que l'appareil se soit immobilisé. Débranchez la prise.
- Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
- Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Saisir la lame par la poignée en plastique et la retirer du récipient.
- Vider le récipient.

Fouet

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs d'oeuf en neige, faire mousser le lait et préparer des sauces et desserts.

Pour éviter les éclaboussures, utiliser le fouet dans des récipients profonds.

Utiliser le fouet

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent. Nettoyage et entretien

- Verser les aliments dans un récipient adapté.
- Poser le couvercle démultiplicateur sur le fouet jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Placer le fouet avec le couvercle démultiplicateur sur l'appareil de base et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

- Aucune distance ne doit être visible entre l'unité principale et le couvercle démultiplicateur.
- Brancher la fiche dans la prise de courant. Ne pas allumer le mixeur plongeant.
- Maintenir fermement le récipient d'une main et plonger le fouet.
- Appuyer d'abord sur le dispositif de verrouillage, puis sur le levier de commande en fonction de la vitesse souhaitée. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
- Relâcher le levier de commande. Attendre que l'appareil se soit immobilisé. Débranchez la prise.
- Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le fouet avec couvercle démultiplicateur de l'appareil de base. Retirer le couvercle démultiplicateur du fouet.

Accessoire presse-purée « ProPuree »

L'accessoire presse-purée convient pour la préparation de purées de pommes de terre, de petits pois, de coulis de fruits ou d'aliments de consistance similaire.

Ne pas traiter d'aliments durs.

Traiter uniquement des ingrédients cuits.

Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

Ne pas cogner l'accessoire presse-purée contre des arêtes dures comme le rebord des casseroles ou des saladiers.

Utiliser l'accessoire presse-purée

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent. Nettoyage et entretien

- Verser les ingrédients cuits et préparés dans un récipient adapté ou les traiter directement dans une casserole.
- Poser le couvercle démultiplicateur sur l'accessoire presse-purée, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Insérer l'accessoire presse-purée avec le couvercle démultiplicateur sur l'appareil de base et l'appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Maintenir fermement le récipient d'une main et plonger l'accessoire presse-purée. Appuyer d'abord sur le dispositif de verrouillage, puis enfoncer complètement le levier de commande. Traiter les ingrédients à vitesse maximale jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- Monter et descendre l'accessoire presse-purée et traiter ainsi les aliments.
- Relâcher le levier de commande. Attendre que l'appareil se soit immobilisé. Débranchez la prise.
- Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'accessoire presse-purée et le couvercle démultiplicateur de l'appareil de base. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer de l'accessoire presse-purée.

Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage sont adaptés à votre appareil.

Nettoyer les pièces

Nettoyer le pied mixeur, lame du pied mixeur orienté vers le haut, au lave-vaisselle.

Laisser sécher le pied mixeur, lame du mixeur dirigée vers le haut, pour que l'eau qui s'est infiltrée puisse en sortir.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car des déformations permanentes sont possibles.

Pour faciliter le nettoyage, tenir le pied mixeur dans un récipient contenant de l'eau claire, appuyer sur le dispositif de verrouillage, puis enfoncer entièrement le levier de commande plusieurs fois.

Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

- Détacher le pied mixeur de l'appareil de base.
- Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.
- Nettoyer le bol mixeur avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.
- Nettoyer le pied du mixeur avec une brosse sous l'eau courante ou le mettre dans le lave-vaisselle.
- Essuyer le couvercle démultiplicateur uniquement avec un essuie-tout humide et le sécher.
- Nettoyer les lames avec une brosse, puis la laisser sécher.
- Nettoyer les autres accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

Nettoyer l'accessoire presse-purée

Découvrez ici comment nettoyer l'accessoire presse-purée au mieux.

Pour retirer les résidus de purée, utiliser une spatule à pâte ou une cuillère en matière plastique.

Ne jamais cogner l'accessoire contre une arête dure (p. ex. une casserole) !

Pour faciliter le nettoyage, tenir l'accessoire presse-purée dans un récipient contenant de l'eau claire et appuyer brièvement sur la touche turbo, appuyer sur le dispositif de verrouillage, puis enfoncer complètement le levier de commande à plusieurs reprises.

Pour un nettoyage minutieux, retirer la pale du presse-purée.

- Poser le couvercle démultiplicateur sur l'accessoire presse-purée, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Tenir l'accessoire presse-purée et tourner la pale du presse-purée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer la pale du presse-purée et la nettoyer. Après le nettoyage, vérifier que les orifices de verrouillage sont exempts de résidus alimentaires. Éliminer les résidus avec une brosse ou un cure-dent.
- Tenir l'accessoire presse-purée et tourner la pale du presse-purée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses

inutiles.

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. (modèles avec 800-1 200 W uniquement).

- La protection anti-surcharge est activée.
Débrancher la fiche secteur et laisser l'appareil refroidir pendant env. 1 heure, temps nécessaire au disjoncteur anti-surcharge pour se désactiver.

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous trouverons toujours une solution adaptée.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 7 ans à partir de la mise sur le marché de l'appareil dans l'espace économique européen.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Recettes et exemples d'utilisation

Vous trouverez ici un choix de recettes et d'exemples d'utilisations spécialement conçus pour votre appareil.

Liste des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.

Exemples d'utilisation de pied mixeur

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

Après chaque utilisation, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

Exemples d'utilisation du mini-hachoir et du fouet

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

Préparer une mayonnaise

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur.
- Plonger le pied mixeur et le placer au fond du bol. Ne pas allumer le mixeur plongeant.
- Tenir d'abord le pied mixeur en position inclinée, puis incliner lentement le bol sur le côté pour permettre aux bulles d'air de s'échapper. Tenir le bol mixeur en position inclinée sans renverser les ingrédients et attendre jusqu'il n'y ait plus aucune bulle.
- Tenir le bol mixeur et le pied mixeur bien droits. Appuyer d'abord sur le dispositif de verrouillage, puis sur le levier de commande en fonction de la vitesse souhaitée. Ne pas préparer la mayonnaise avec une

vitesse maximale.
- Une fois que les ingrédients forment une émulsion, soulever et abaisser lentement le mixeur plongeant jusqu'à ce que la mayonnaise ait atteint la consistance voulue.

Gâteau au miel et aux pommes

Utilisez cet exemple de recette pour en apprendre plus sur vos accessoires.

Purée de pommes de terre

Utilisez cet exemple de recette pour en apprendre plus sur vos accessoires.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.