MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi
Bosch Série 6 MSM6M831

Marque : Bosch Référence : MSM6M831

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. Définition des mots signaux
8. Indications générales
9. Conformité d'utilisation
10. Restrictions du périmètre utilisateurs
11. Consignes de sécurité
12. Prévenir les dégâts matériels
13. Commander
14. Description de l'appareil
15. Aperçu
16. Levier de commande
17. Accessoires
18. Commande
19. Utilisation
20. Pied mixeur
21. Préparer les aliments
22. Transformer les aliments avec le pied mixeur
23. Mini-hachoir
24. Utiliser le mini-hachoir
25. Fouet
26. Utiliser le fouet
27. Accessoire presse-purée « ProPuree »
28. Utiliser l'accessoire presse-purée
29. Nettoyage et entretien
30. Produits de nettoyage
31. Nettoyer les pièces
32. Nettoyer l'accessoire presse-purée
33. Guide de nettoyage
34. Aide en cas de défaut
35. Dépannage
36. Service après-vente
37. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
38. Environnement
39. Protection de l'environnement et économies d'énergie
40. Élimination de l'emballage

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

41. Mise au rebut
42. Mettre au rebut un appareil usagé
43. Recettes et exemples d'utilisation
44. Exemples d'utilisation du pied mixeur
45. Préparer une mayonnaise
46. Boissons à base de lait
47. Exemples d'utilisation du mini-hachoir et du fouet
48. Exemple d'utilisation de l'accessoire presse-purée

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.

Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

Cela indique des informations importantes.

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 plastique

| | Couvercle démultiplicateur du fouet

| | Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire presse-purée

| | Pale du presse-purée (amovible)

| | Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir

| | Lame universelle

| | Récipient

la quantité de traitement maximale dans le bol mixeur en plastique est de 500 ml. L'échelle totale sur le bol mixeur ne sert qu'à mesurer.

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

Un mini-hachoir supplémentaire peut être commandé auprès du service après-vente sous la référence 0012043110 . 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.

Levier de commande

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les 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

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

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

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.

Pied mixeur

Vous trouverez ici les informations essentielles sur le pied mixeur.

Le pied mixeur n'est pas adapté pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.

Utiliser le pied mixeur pour le traitement des aliments dans de grands récipients, directement dans la casserole ou 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.

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

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

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.

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.

Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort, les aliments surgelés (comme les fruits) ou des 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 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.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

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.

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.

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.

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

Guide de nettoyage

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

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

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.

- 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.

Vous pouvez obtenir auprès de notre service client des pièces détachées d'origine fonctionnelles et pouvant être stockées jusqu'à 10 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre 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.

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.

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- 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.

Exemples d'utilisation du pied mixeur

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

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

Préparer une mayonnaise

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

La mayonnaise peut être préparée avec le pied mixeur uniquement à partir d'oeufs entiers (blanc et jaune).

Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion.

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

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.

Boissons à base de lait

Ajouter une boule de glace ou prendre du lait très froid.

Exemples d'utilisation du mini-hachoir et du fouet

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

Exemple d'utilisation de l'accessoire presse-purée

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.