



MARQUE: BOSCH
REFERENCE: MSM66155
CODiC: 4402820



NOTICE





Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MSM6...



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
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM6... .

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues.

Utilisez une brosse.

Risque de brûlure !

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil de base immobile. Ne travaillez jamais avec le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel.

Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Broyeur universel (selon le modèle)

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure

Broyeur universel XL

- 1 Broyeur universel
- 2 Couteau de broyeur

- 3 Support Vario
- 4 Insert filtrant Vario
- 5 Couteau Vario
- 6 Élément superposé
- 7 Couvercle

Broyeur universel L

- 7 Couvercle
- 8 Broyeur universel
- 9 Couteau de broyeur

Selon le modèle :

- 10 **Lame à broyer la glace**

La lame à glace permet de broyer de la glace.
Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.

Remarque :

Il faut utiliser l'accessoire (6) du broyeur universel XL.

Si le broyeur universel **L** n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 657247).

Utilisation**Risque de blessure avec la lame tranchante!**

N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel.

Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique.

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Broyeur universel avec couteau

Le broyeur universel avec couteau convient pour broyer la viande, le fromage dur, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits et légumes, les noix et les amandes.

Avec le broyeur universel XL, 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 (voir la figure 13)).

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 13).

Prudence !

Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.

Le broyeur universel à couteaux ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, radis, noix muscade) et congelés (fruits et similaires).

Figure 13 – avec couteau broyeur (tailles L et XL)**Figure 14 – avec lame à broyer la glace (taille L uniquement)**

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

Attention !

Il faut que la lame soit fixée droite dans le broyeur universel afin que l'élément superposé soit correctement en assise (figure 15 / 16-3).

- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Broyeur universel avec set Vario (taille XL uniquement)

Le broyeur universel avec set Vario convient pour broyer des produits alimentaires durs et secs (par exemple le chocolat, les noix, les amandes et le parmesan) ou les glaçons en morceaux de petite (**S**), moyenne (**M**) ou grande (**L**) taille. La taille se définit en amenant sur la position voulue les marquages **S**, **M** ou **L** (situés sur l'insert filtrant Vario), lors de la mise en place dans le support Vario.

Vous trouverez des remarques et recommandations sur les réglages, les quantités et temps de préparation dans le tableau (fig. 13).

Figure D

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez le support Vario en place dans le broyeur universel. Les picots du broyeur universel doivent être en assise dans les gorges du support.
- Posez l'insert filtrant variable sur le broyeur universel.
Les marquages (S/M/L) doivent être positionnés au dessus des picots du broyeur universel (fig. D-2) correspondant au degré de broyage souhaité.
- Mettez le couteau Vario en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

Attention !

Le couteau Vario doit se trouver bien droit en assise sur l'insert filtrant Vario afin que l'accessoire se retrouve lui-même correctement en assise (fig. D-3a).

- Posez l'accessoire sur l'insert filtrant Vario puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il enrante audiblement.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Remarque !

Il faudrait vider le broyeur universel avant que le produit broyé atteigne le bord inférieur du support Vario.

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'accessoire en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'insert filtrant Vario.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.

- Retirez l'insert filtrant Vario et le support Vario.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Nettoyer

Attention !

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.

- N'essuyez l'accessoire qu'avec un essuie-tout humide.
- Le broyeur universel, le couteau, le support Vario, l'insert filtrant Vario et le couvercle passent au lave-vaisselle.

Fouet

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

11 Embout démultiplicateur pour fouet 12 Fouet

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 657379).

Utilisation

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et desserts.



Risque de brûlure !

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

Figure B

- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base puis clipsez-le.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.

Attention !

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur (figure B-3).

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse souhaitée au moyen du variateur de vitesse (si présent) ; recommandation : réglez sur une vitesse élevée.
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, et appuyez sur la touche d'enclenchement souhaitée.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail

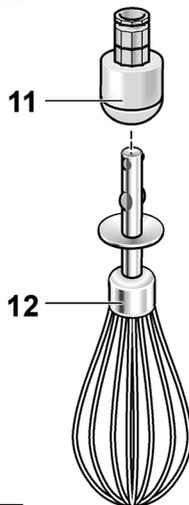
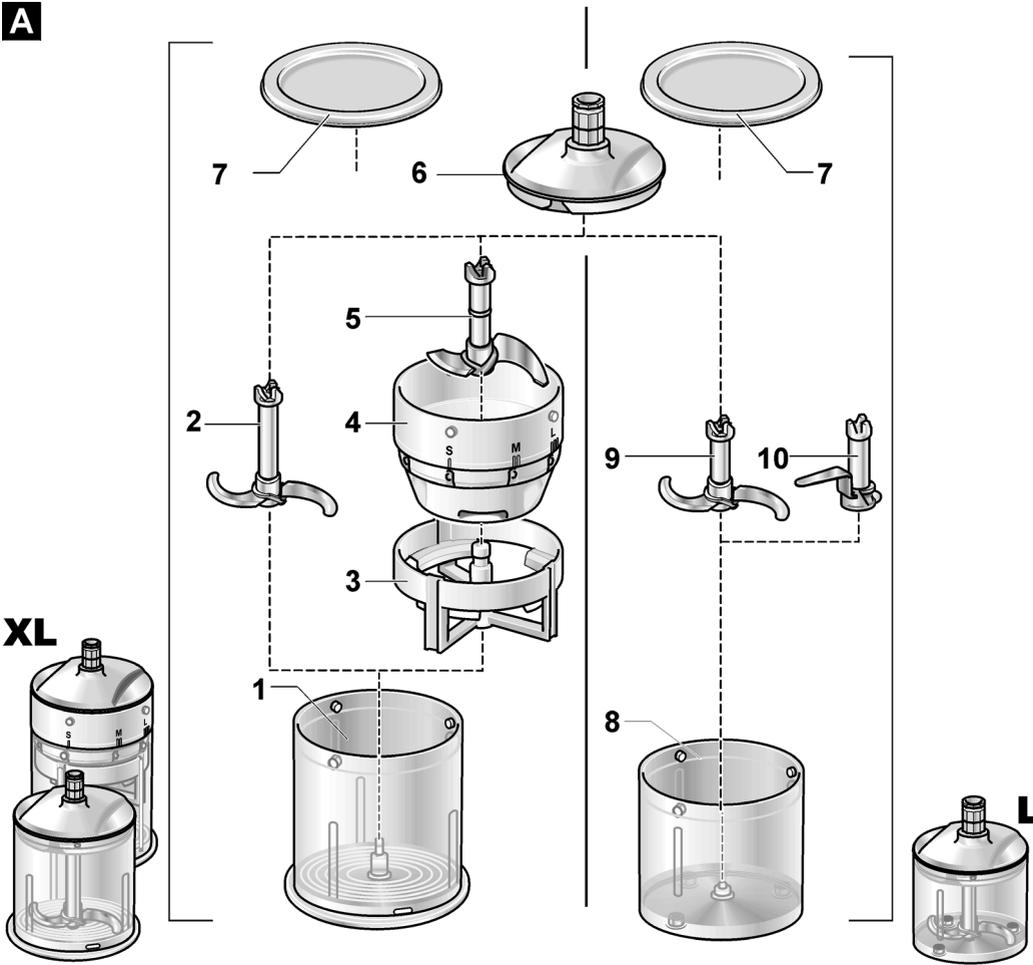
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.

Nettoyer

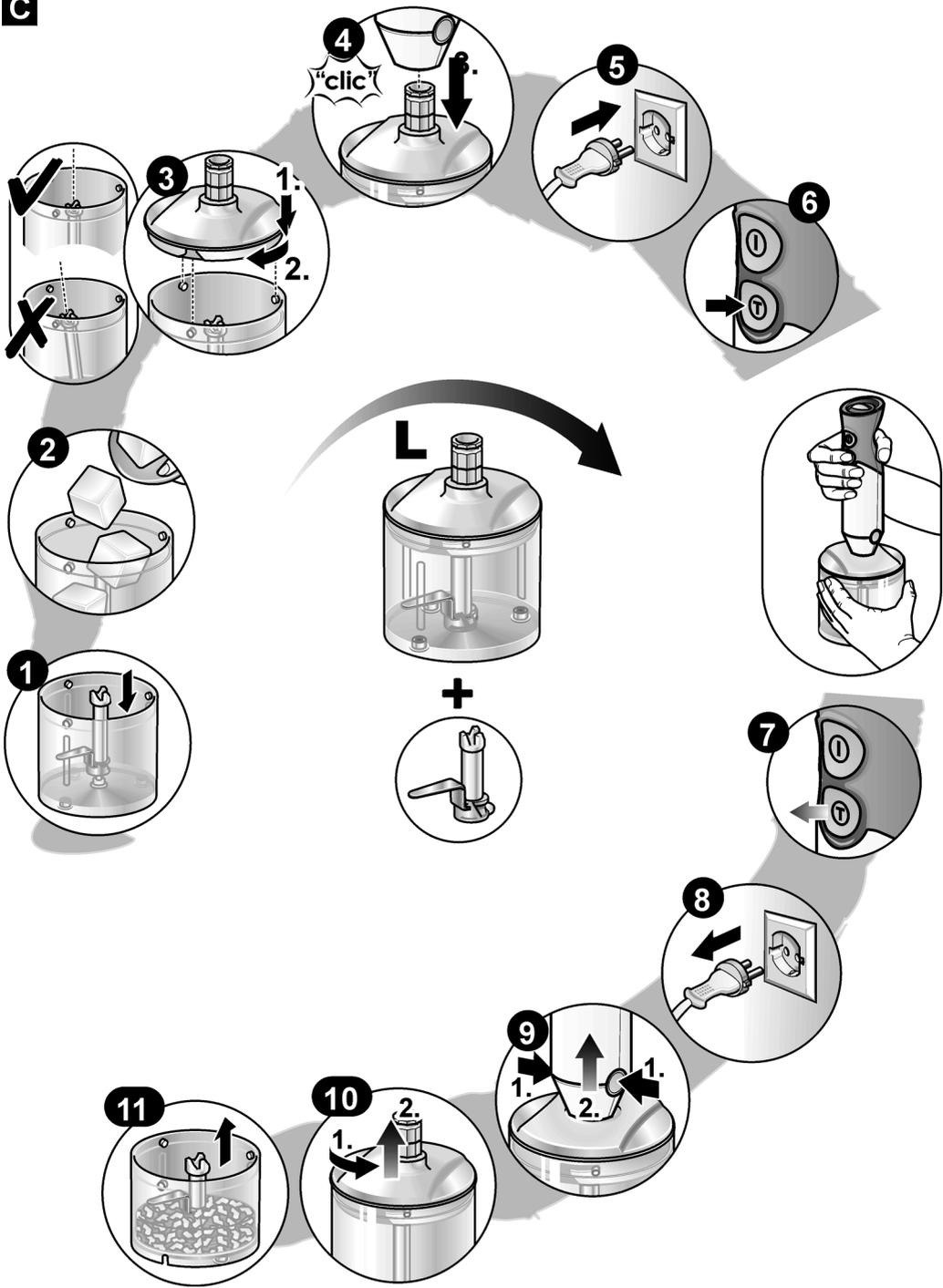
Attention !

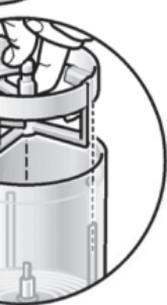
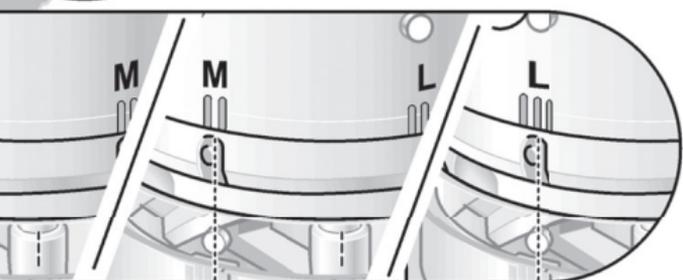
Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

- N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.
- Il est possible de nettoyer le fouet au lave-vaisselle.

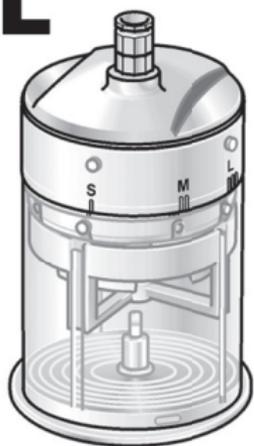
A

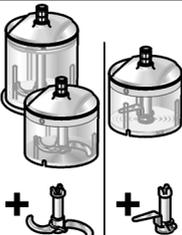
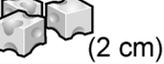
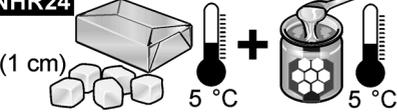
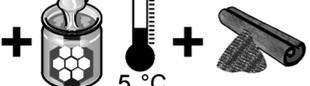
C

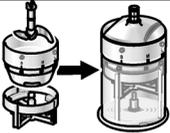
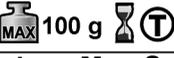




XL



E			 
 → 	✓✓	100 g	10–20 s
 → 	✓✓	100 g	(3–8)x 3 s
 → 	✓✓	50 g	30–40 s
 →  (2 cm)	✓✓	100 g	(5–7)x 2 s
	✓ ✓✓	100 g	(5–10)x 1 s
 →  (2 cm)	✓✓	150 g	30–40 s
 →  (2 cm)	✓✓	150 g	30–40 s
 →  (1 cm)	✓✓	100 g	10–20 s
 → 	✓✓	150 g	(2–5)x 1 s
 → 	✓✓	15 g	(7–10)x 1 s
 → 	✓✓	20 x 	(3–8)x 1 s
 → 	✓✓	150 g	(5–10)x 1 s
CNHR24 	✓✓ L 	50 g + 90 g	5 s
CNHR25  →  CNHR26 	✓✓ L 	10 g 120 g + 1 g	30 s 5 s

		
		
L 	M 	S 
✓	✓	
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	
✓	✓	
✓	✓	✓

F