



**MCM551..**  
**MCM552..**



**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

## Blender

### Fault:

Appliance does not start.

### Remedial action:

- Attach the bowl (4) and lid (5) and screw on tight as far as possible.
- Screw the blender (7) on tight as far as possible.
- Attach the blender lid (8a) and screw on tight as far as possible.



### Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

## Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

## Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

***Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.***  
***Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.***

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

N'utilisez l'appareil que pour traiter des quantités et le faire pendant des durées habituelles dans un ménage. Voir la brochure supplémentaire intitulée «Recettes et conseils».

L'appareil ne demande pas d'entretien.

La notice d'instructions décrit différentes versions. Les différences sont indiquées.

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

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

## Vue d'ensemble

***Veillez déplier les volets illustrés.***

### Appareil de base Figure A

- 1 Interrupteur rotatif
- 0/off = Stop
- M = Marche momentanée à la vitesse maximale, tenez l'interrupteur rotatif
- Positions 1–2 = Vitesse de travail
- Position 1 = Basse vitesse, marche lente
- Position 2 = Haute vitesse, marche rapide
- 2 Clapet de protection du moteur du mixeur
- 3 Rangement du cordon

### Clé et accessoires Figure A

- 4 Clé
- 5 Coiffe
- 5a Pilon poussoir
- 5b Insert de pilon poussoir

## Accessoires

- 6a Porte-accessoires
- 6b Lame multifonctions
- 6c Disque-fouet
- 6d Porte-disque

*Selon le modèle, un ou plusieurs disque(s) est / sont fourni(s) d'origine.*

- 6e Disque réversible à émincer / râper
- 6f Disque réversible à émincer – épais / mince
- 6g Disque réversible à râper – grossier / fin

*Sur certains modèles :*

- 6h Presse-agrumes
- 6i Crochet à pétrir

## Mixeur

- 7 Bol mixeur
- 8a Coiffe
- 8b Ouverture pour ajout
- 8c Entonnoir

## Consignes de sécurité



### Risque d'électrocution !

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

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

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.

Après chaque utilisation, débranchez la fiche mâle de la prise de courant, de même avant de le nettoyer et de le remonter, avant de quitter la pièce et si un dérangement survient.

Le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité immédiate d'arêtes vives et de surfaces très chaudes.

Pour ne pas prendre de risques, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon endommagé,

## Figure B

sont des opérations réservées au service après-vente. Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant. Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

## Utilisation

Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

## Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- Sortez le cordon d'alimentation de son rangement.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

## Bol mélangeur avec divers accessoires



### Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

*Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (5a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement. Les travaux dans le bol mélangeur ne doivent avoir lieu qu'après avoir fermé le clapet (2) protégeant l'entraînement du mixeur, et jamais avec le bol mixeur en place.*

## Lame multifonctions (6b)

## Figure D

Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir.



### Risque de blessures avec les lames tranchantes !

*Ne saisissez la lame multifonctions que par la poignée en matière plastique.*

**Disque fouet (6c)****Figure D**

Pour monter la crème, les blancs d'œuf en neige, la mayonnaise.

**Crochet à pétrir (6i)****Figure D**

Pour malaxer les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).

*Livré d'origine avec certains modèles uniquement !*

- Posez le bol mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La saillie située contre le bol doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Mettez l'accessoire en place :
  - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
  - Posez la lame multifonctions, le disque-fouet ou le crochet à pétrir sur le porte-accessoires (veillez à ce que le positionnement soit correct – **Figure D5**), puis lâchez-le.

**Attention !**

- N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.
- Sortez la lame multifonctions (6b) de son fourreau avant de la mettre en place.

- Ajoutez des ingrédients.
- Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.

**Attention !**

*Lorsque vous travaillez avec le bol mélangeur, l'appareil ne se laisse allumer que si le bol mélangeur a été mis en place avec son couvercle puis tourné à fond, et que si le clapet protégeant l'entraînement du mixeur se trouve en position fermée.*

*Selon le modèle :*

**Disques à réduire****Figure E****Disque réversible à émincer / râper (6e)**

pour émincer et râper les fruits, les légumes et le fromage.

**Disque réversible à émincer (6f) – épais / mince**

pour émincer les fruits et légumes.

**Disque réversible à râper (6g) – grossier / fin**

pour râper les fruits, les légumes et le fromage.

- Posez le disque. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets entraîneurs de ce dernier engrènent dans les orifices à cet effet du disque. Le disque doit **appliquer sur** les picots latéraux du porte-disque.
- Posez le porte-disque et imprimez-lui une légère rotation sur l'axe d'entraînement.

**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.*

- Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Versez les aliments à émincer ou râper.

**Attention !**

*Les disques indiqués ne conviennent pas pour traiter le fromage dur, les noix, le raifort et assimilés. Des râpes adaptées à d'autres ingrédients sont en vente dans le commerce spécialisé (voir les accessoires en option).*

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon pousoir.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon pousoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez les aliments longs et minces à travers le pilon pousoir.

### Attention !

*Pensez à vider le bol mélangeur avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le porte-disque.*

*Sur certains modèles :*

### Presse-agrumes (6h)

### Figure F

Il sert à extraire le jus des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

### Attention !

*Les travaux ne doivent être réalisés qu'avec le clapet de protection (2) fermé ; ce clapet équipe l'entraînement du moteur.*

- Posez le presse-agrumes (flèche de la presse sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie située contre le panier filtre doit arriver en assise contre la butée située dans la fente de l'appareil de base.
- Posez le cône puis appuyez.
- Pour presser les fruits, amenez l'interrupteur rotatif sur la position 1 puis appuyez le fruit sur le cône.
- Après le travail, tournez le presse-agrumes pour le libérer puis retirez le bol mélangeur.

### Attention !

*Tenez compte du niveau de remplissage. Videz le bol mélangeur avant que le jus n'atteigne le panier filtre.*

### Après le travail

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le l'accessoire :
  - Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame-multifonctions, le disque-fouet et le crochet à pétrir.

Du porte-accessoires, sortez la lame multifonctions, le disque-fouet ou le crochet à pétrir.

### Après le nettoyage de la lame multifonctions, fixez le fourreau de la lame.

- Par les évidements, sortez le porte-accessoires du bol mélangeur. Retirez-en les disques.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir «Nettoyage et entretien».

## Mixeur

## Figure G



### Risque de blessures avec les lames tranchantes !

*N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !*

*Le mixeur ne fonctionne que si vous avez tourné le couvercle à fond. Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement.*



### Risque de vous ébouillanter !

*Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.*

### Attention !

*Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.*

### Utilisation du mixeur

#### Attention !

*Pour utiliser le mixeur, il faut avoir posé le couvercle du mixeur, le bol mélangeur avec son couvercle et les avoir tourné à fond. Retirez les accessoires du bol !*

- Ouvrez le clapet protégeant l'entraînement du mixeur. Pour ce faire, soulevez-le à l'arrière et basculez l'avant vers le haut.
- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Ajoutez des ingrédients.  
Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,5 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,5 litres maximum)  
Quantité maximale traitée, fixe = 100 grammes
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente que comporte la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour ajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Retirez le couvercle et versez les ingrédients

ou

- Retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture,

ou

- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

### Après le mixage

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

**Un conseil :** nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Voir «Nettoyage et entretien».

## Nettoyage et entretien



### **Risque d'électrocution !**

*Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !*

### **Attention !**

*Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de produits de nettoyage récurants.*

## Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, utilisez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

## Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne saisissez la lame multifonctions que par la poignée en matière plastique.*

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

## Nettoyer le mixeur



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices). Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas le porte-lame au lave-vaisselle mais sous l'eau du robinet (ne le laissez pas tremper dans l'eau).

**Un conseil :** dans le mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position M. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

## Démonter le mixeur

## Figure H

- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Si nécessaire, servez-vous du couvercle du mixeur pour vous aider. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

## Assembler le mixeur



### **Risque de blessures !**

*N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.*

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- Par ses ailettes, vissez fermement le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération, vissez au minimum jusqu'à ce qu'une ailette recouvre le repère sur le bol mixeur (positionnement → **Figure H6**).

## Nettoyer le presse-agrumes

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Rincez le cône sur tous les côtés, sous l'eau du robinet, et de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dessus.

## Ranger l'appareil

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Fermez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mélangeur.
- Pour ranger la lame multifonctions, posez toujours le fourreau dessus.
- Placez le cordon d'alimentation dans son rangement. Remarque:

Pour connaître les possibilités de rangement, reportez-vous à la **Figure I**. Avant l'utilisation, sortez tous les accessoires du bol mélangeur et/ou du mixeur. Ne mettez en place que les pièces dont vous avez besoin.

## Accessoires en option – Disques

(En vente dans le commerce spécialisé)

**MUZ45PS1** – Pour émincer les pommes de terre en frites et émincer les ingrédients des salades de fruits.

**MUZ45AG1** – Pour émincer les légumes asiatiques.

**MUZ45RS1** – Pour râper les pommes de terre et confectionner des boulettes et galettes de pommes de terre.

**MUZ45KP1** – Pour couper et râper les fruits, les légumes et le fromage.

## Dérangements et remèdes



### **Risque de blessures !**

*Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.*

## Bol mélangeur avec accessoires

### Dérangement :

L'appareil ne démarre pas.

### Remède :

- Vissez le bol mélangeur (4) jusqu'à la butée.
- Posez le couvercle (5) puis vissez-le à fond jusqu'à la butée.
- Fermez le clapet (2) protégeant l'entraînement du mixeur.

## Mixeur

### Dérangement :

L'appareil ne démarre pas.

### Remède :

- Posez le bol mélangeur (4) avec le couvercle (5) puis tournez à fond jusqu'à la butée.
- Tournez le mixeur (7) à fond jusqu'à la butée.
- Posez le couvercle mixeur (8a) puis tournez à fond jusqu'à la butée.



### **Remarque importante**

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

## 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.

Sous réserve de modifications.

***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.

Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi libretto supplementare «Ricette e consigli».

L'apparecchio non richiede manutenzione. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni. Le differenze sono contrassegnate.

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

Usare l'apparecchio solo con accessori originali.

## Guida rapida

***Aprire le pagine con le figure.***

**Apparecchio base** **Figura A**

- 1** Interruttore rotante
- 0/off = arresto
- M = commutazione istantanea massima velocità di rotazione, mantenere in posizione l'interruttore rotante.
- Livelli 1–2 = velocità di lavoro
- Grado 1 = basso numero di giri – lento
- Grado 2 = alto numero di giri – veloce

**2** Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

**3** Vano portacavo

**Ciotola con accessori** **Figura A**

- 4** Ciotola
- 5** Coperchio
- 5a** Pestello
- 5b** Inserto pestello