


MCM20..



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

Tool	Setting	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	2	approx. 3 min	Low-calorie milk shake 500 ml long-life milk (3.5% fat) 3–4 heaped tbs. milk shake powder Fruit or vanilla flavour <ul style="list-style-type: none"> ● Place the long-life milk in the freezer for 3–3.5 hours (do NOT use glass bottles). ● Beat to a firm foam in the bowl. ● Then add 3–4 tbs. milk shake powder and mix briefly.

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. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir le chapitre « Recettes/Ingrédients/Préparation ».

L'appareil ne demande pas d'entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles composés de différents accessoires.

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

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base

1 Interrupteur rotatif

0 = Stop

M = Marche momentanée (Vitesse de marche la plus élevée, maintenir l'interrupteur rotatif)

Positions 1–2, vitesses de travail :

1 = lente

2 = rapide

2 Enroulage du câble

3 Fentes d'aération

4 Ventouses

Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

Bol mélangeur avec accessoires/Outils

5 Bol mélangeur

Posez le bol sur le mécanisme d'entraînement et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Saillie du bol mélangeur dans la fente ménagée sur l'appareil de base).

6 a Couvercle

Posez le couvercle (la flèche du couvercle doit se superposer à celle située sur la poignée) et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente que présente l'appareil de base, les flèches sur le couvercle et le boîtier concordent).

b Ouverture pour ajout

Retirez le pilon poussoir puis rajoutez des ingrédients.

c Pilon poussoir (= gobelet gradué)

Le pilon permet de rajouter des aliments à découper ou à râper

7 a Lame-fouet

b Disque-fouet

8 a Porte-disque

Il sert à recevoir les disques.

S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

b Disque à couper épais/fin

c Disque à râper épais/fin

d Disque à émincer/râper

(Vous pourrez vous le procurer auprès de votre revendeur spécialisé).

e Disque à pommes frites

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.

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

Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez les enfants.

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.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.

Ne saisissez pas l'appareil avec les mains humides, ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau.

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre. Ses fentes d'aération ne doivent pas être recouvertes ou obstruées.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Bol mélangeur avec accessoires/Outils

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol (même une fois que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement).

Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

- Mettez le bol (5) en place puis tournez-le **dans** le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Saillie du bol mélangeur dans la fente ménagée sur l'appareil de base).
- Fixez l'accessoire (7/8) requis, suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir le bon accessoire, reportez-vous au chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Versez les ingrédients suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir les bons ingrédients, reportez-vous au chapitre « Recettes/Ingrédients/ Préparation ».

- Mettez le couvercle (6a) en place (la flèche du couvercle doit venir se superposer à celle située sur la poignée) : tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente présente dans l'appareil de base).
Il faut que les flèches concordent exactement, comme sur la figure.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».

L'appareil ne se laisse allumer qu'après avoir posé le bol mélangeur et posé le couvercle dessus (les deux saillies entrées dans la fente située contre l'appareil de base, les flèches sur le couvercle et le boîtier concordent).

Lame-fouet

Cet accessoire sert à broyer, hacher et pétrir.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame-fouet que par sa poignée en plastique (extrémité supérieure).

- Mettez la lame-fouet en place (7a).
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (6a) avec le pilon poussoir (6c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0**.
- Retirez le pilon poussoir (6c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (6b).

Remarque : plus vous broyez et hachez longtemps les aliments et plus ils sont broyés et hachés fins.

Disque-fouet

pour battre la crème, monter les oeufs en neige, faire des milk-shakes.

- Mettez le disque-fouet (7b) en place.
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (6a) avec le pilon poussoir (6c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1.
- Retirez le pilon poussoir (6c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (6b).

Disques à réduire

- Disque à découper (8b)
Ce disque sert à couper les concombres, les choux, les betteraves rouges, le chou-rave.

- Disque à râper (8c)
Ce disque sert à râper les carottes et le céleri.
- Disque à émincer/râper (8d)
Pour râper et trancher.
(S'il n'accompagne pas déjà l'appareil, vous pourrez vous le procurer auprès de votre revendeur spécialisé).
- Disque à pommes frites (8e)
Attention, lors de la mise en place, à la position du disque (voir la figure).

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez les disques à réduire que par leur poignée en caoutchouc.

Attention !

Les lames s'émousent à l'usage.

N'utilisez pas les disques à réduire pour râper le fromage dur (parmesan), les noix et le raifort.

- Mettez le porte-disque en place (8a).
- Fixez le disque voulu (8b/8c/8d).
Le côté coupant/râpant désiré doit être tourné vers le haut.
- Posez le couvercle (6a).
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre « Recettes/ Ingrédients/Préparation ».
- Versez les aliments à couper ou râper (6b) puis faites-les avancer en appuyant peu sur le pilon poussoir (6c).

Remarque : traitez la plupart des aliments avec l'interrupteur rotatif réglé sur la position 1 ; n'utilisez la position 2 que pour traiter les aliments durs.

Après le travail

- Amenez le sélecteur rotatif sur **0**.
- Tournez le couvercle **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Tournez le bol **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire.

Dérangements et remèdes

Dérangement

L'appareil refuse de s'enclencher.

Cause

Le bol mélangeur ou le couvercle n'ont pas été verrouillés.

Remède :

Posez le bol/le couvercle correctement et verrouillez-les. Rallumez l'appareil.

En présence de dérangements non mentionnés ici, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

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 détergent abrasif.

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, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez les lames-fouets et les disques à réduire que par leur poignée en plastique.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

Ne coinciez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Déposez la lame-fouet avec son ouverture tournée vers le bas de sorte qu'aucune autre pièce ne puisse endommager le tranchant des couteaux.

Lorsque vous râpez des carottes, du chou rouge ou des légumes très pigmentés, un voile rouge apparaît sur les pièces en plastique. Vous pouvez le faire partir avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Rangement

- Mettez en place le bol avec les accessoires (Fig. 5).
- Enroulez le cordon de l'appareil (Fig. 2).

Accessoires en option

S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

Figure 9

Centrifugeuse





Pour extraire le jus des fruits à pépins et à noyaux, des baies et des légumes.







Figure 10



Presse-agrumes

Cet appareil sert à presser les agrumes tels que les oranges, les pamplemousses et les citrons.

Recettes/Ingrédients/Préparation

Accessoire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	1/2		Herbes culinaires (ciboulette exceptée) Quantité : 10 à 50 g ● Versez les herbes dans le bol sec.
	M		Oignons, ail Quantité : 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g ● Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	2/M	plusieurs fois 2 sec	Légumes et pommes de terre crus (pour les soupes, les sauces, les farces) Quantité : 50 à 300 g ● Partagez d'abord les légumes en gros morceaux puis versez-les dans le bol.
	2		Fromage dur (parmesan par ex.), 100–500 g Quantité : 10 à 200 g ● Découpez le fromage en dés puis réduisez-le jusqu'à la finesse voulue.

Acces-soire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	2		Chapelure Quantité : 1 à 4 petits pains secs <ul style="list-style-type: none"> ● Partagez les petits pains en quatre puis travaillez jusqu'à ce que la chapelure ait la finesse voulue.
	2		Viande, foie (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité : 10 à 500 g <ul style="list-style-type: none"> ● Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés : <ul style="list-style-type: none"> ● Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.
	2	env. 1 minute	Pâte à la levure de boulanger 500 g de farine maxi. 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre 225 ml de lait tiède 1 œuf 1 pincée de sel 80 g de sucre 60 g de matière grasse (tiède) Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) <ul style="list-style-type: none"> ● Les ingrédients devront se trouver à la même température. ● Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.
	2	env. 1 minute	Pâte levée 4 œufs 250 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante) 500 g de farine maxi. 1 sachet de levure chimique 125 ml de lait <ul style="list-style-type: none"> ● Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
	2	env. 1,5 min.–2 minutes	Sorbet aux fraises 250 g de fraises congelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot). <ul style="list-style-type: none"> ● Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse.
	1		Œufs en neige Quantité : 2 à 6 blancs d'œuf

Acces- soire	Niveau	Durée	Recettes/Ingrédients/Préparation
	1		Crème Chantilly Quantité : 200 g à 400 g
	2	env. 3 minute	Milk-shake léger pour ceux et celles qui veulent garder la ligne 500 ml de lait stérilisé (3,5 % de m.g.) 3 à 4 cuillers à soupe bien pleines de poudre instantanée (Kaba par ex.) goût fruit ou vanille <ul style="list-style-type: none"> ● Rangez le lait au congélateur pendant 3 à 3,5 heures pour qu'il commence à se solidifier (n'utilisez pas de bouteille en verre). ● Versez-le ensuite dans le bol et battez-le jusqu'à obtenir une mousse ferme. ● Ensuite, rajoutez 3 à 4 cuillers à soupe de poudre instantanée et mélangez-les brièvement.

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.