



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

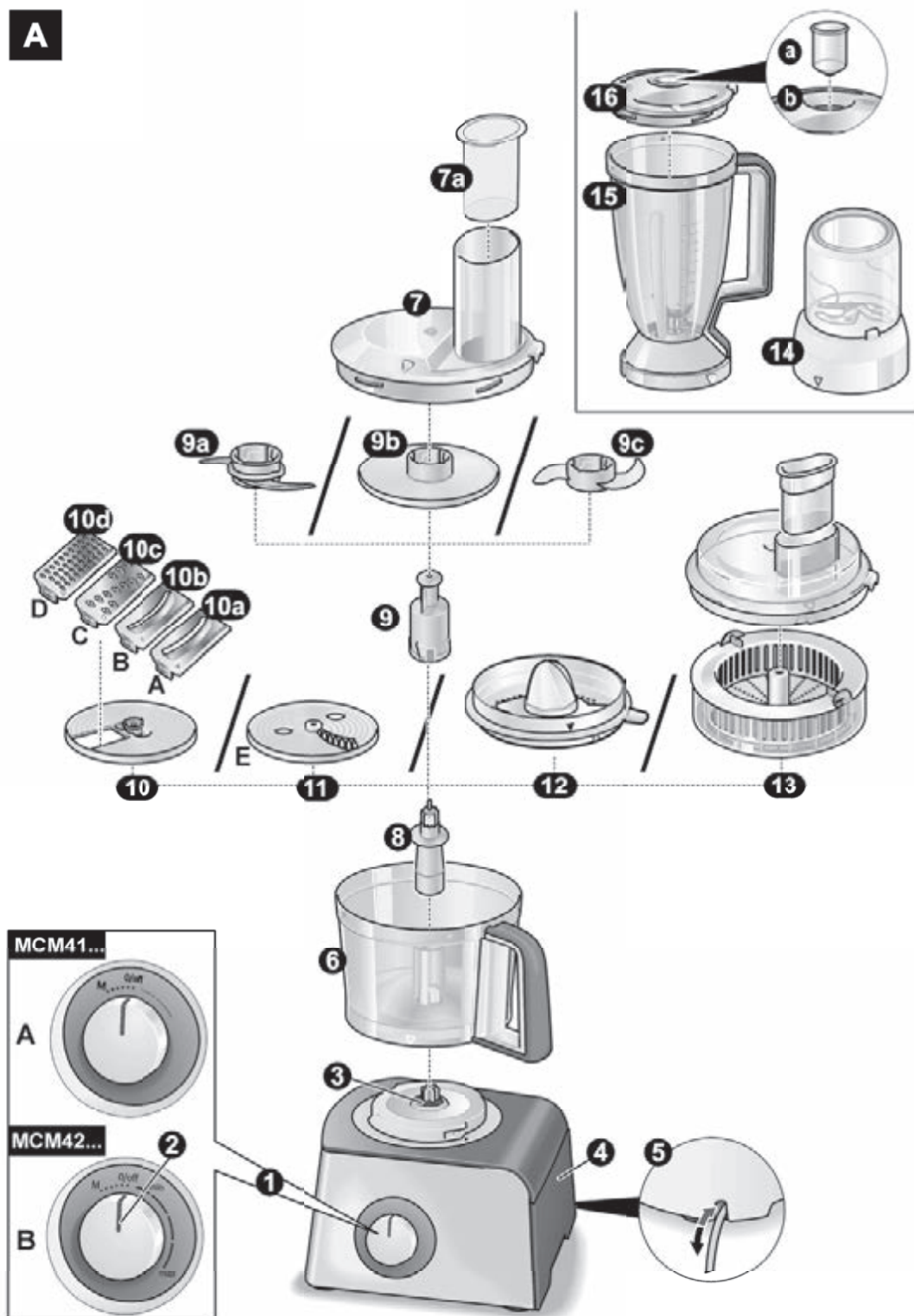


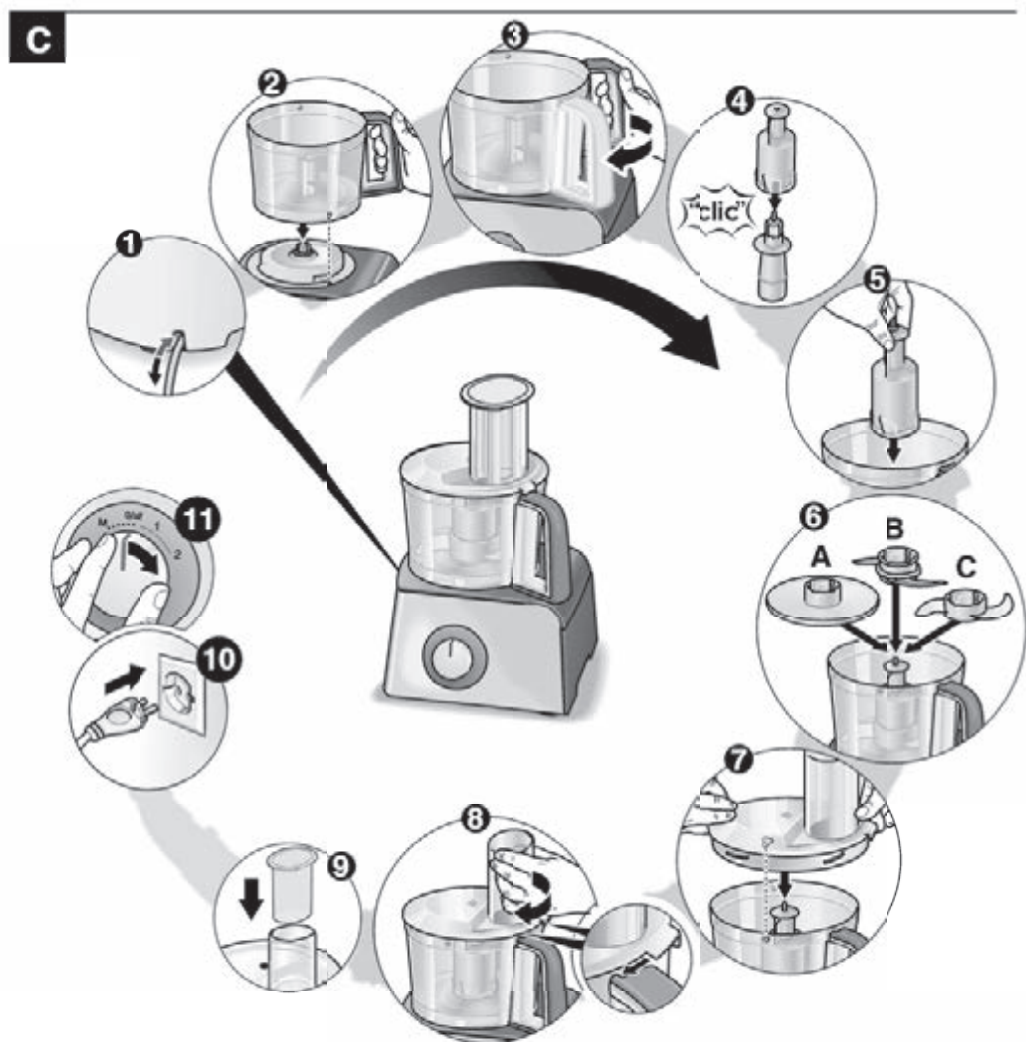
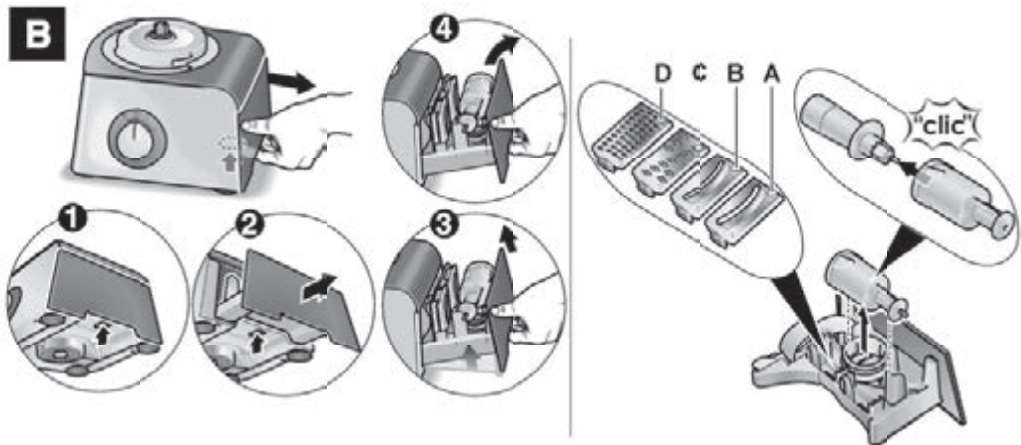
Compact food processor

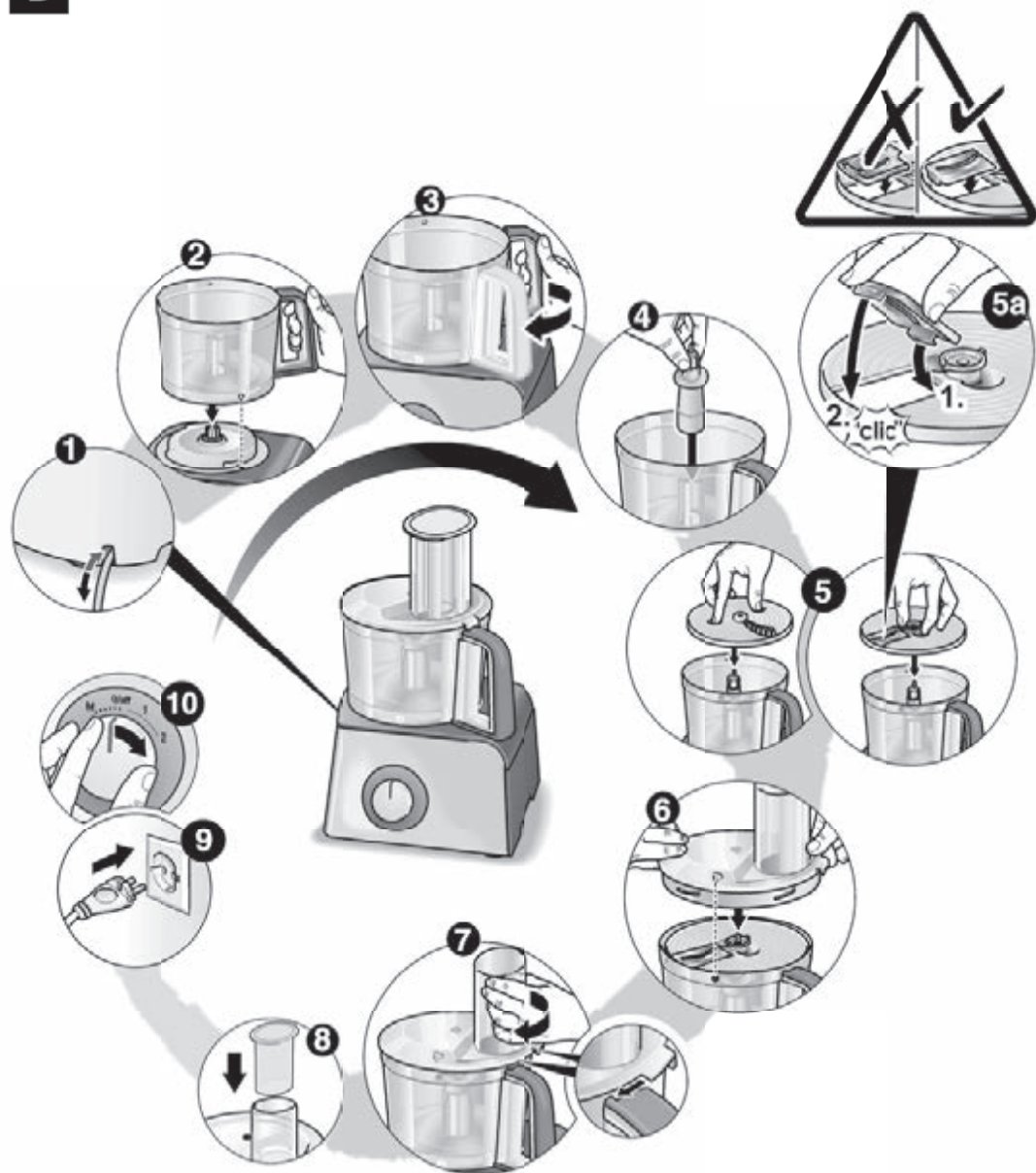
MCM41..

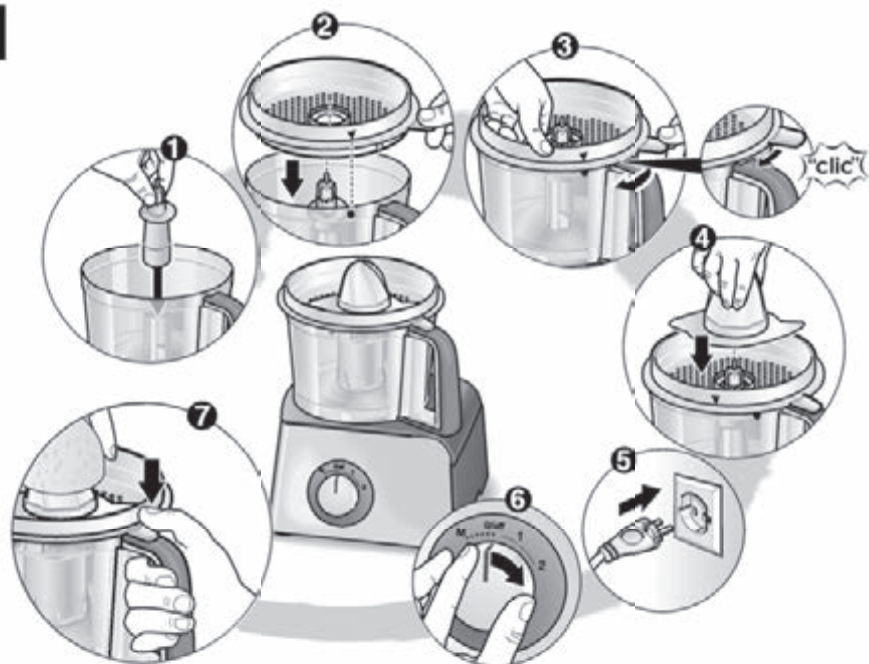
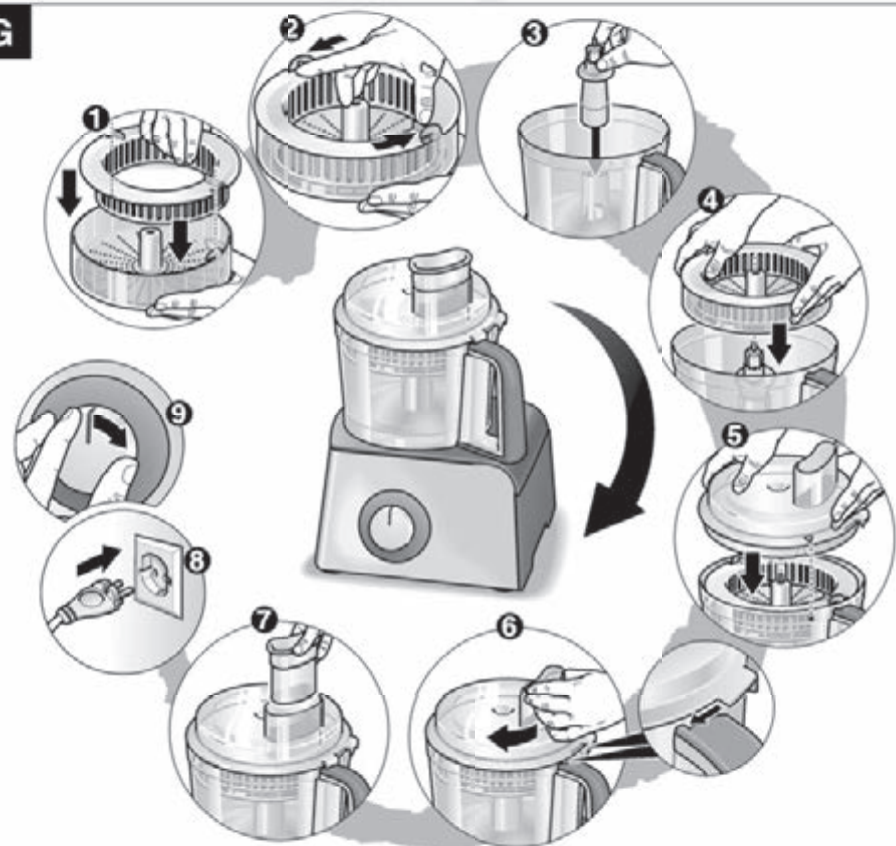
MCM42..

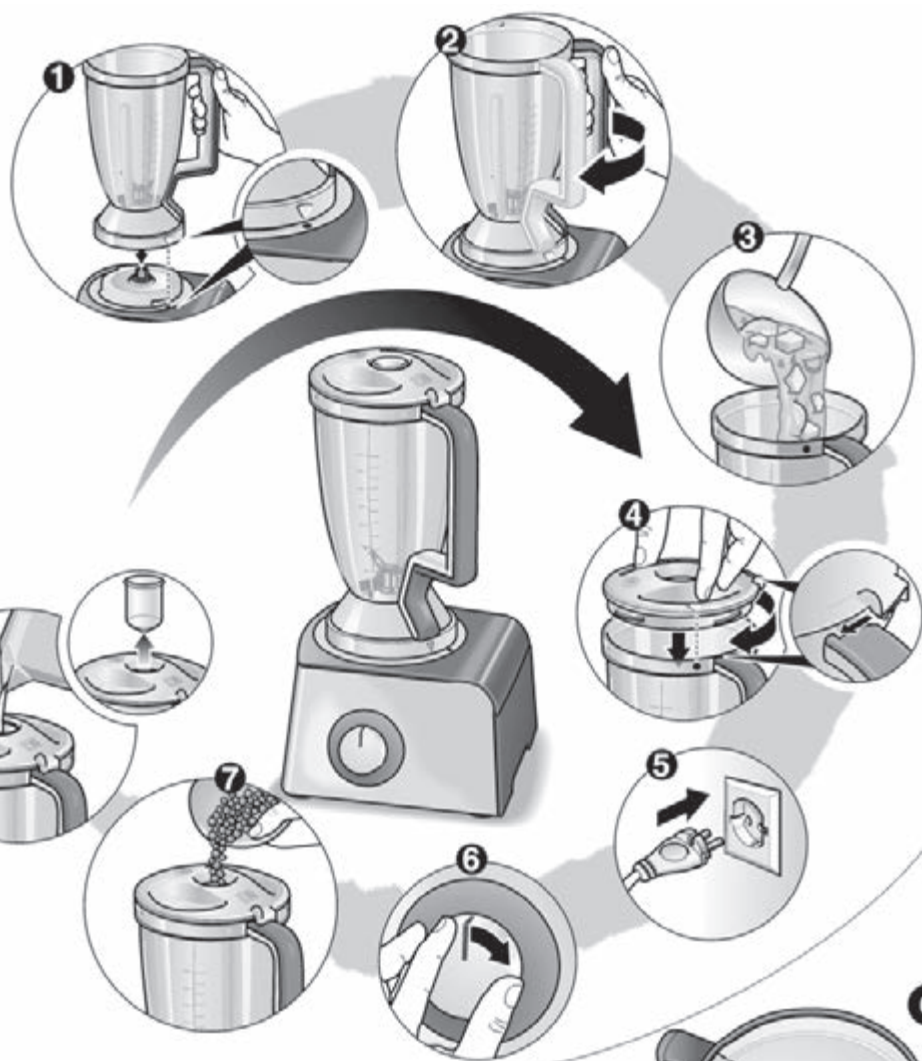
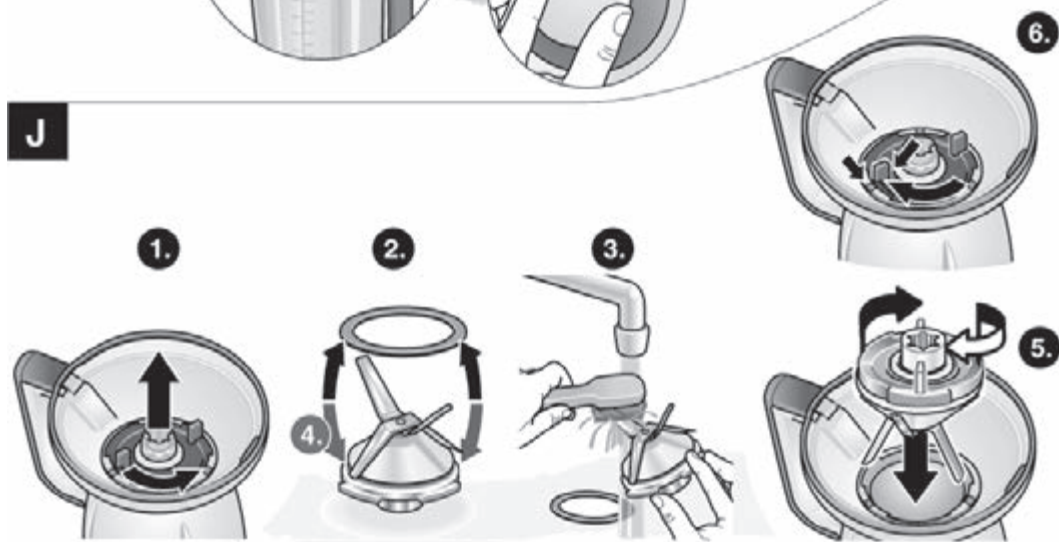
[de]	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	3
[en]	Instruction manual	Compact food processor	13
[fr]	Mode d'emploi	Robot multifonction compact	22
[it]	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina compatta	33
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Compact-keukenmachine	43
[da]	Brugsanvisning	Foodprocessor	53
[no]	Bruksanvisning	Foodprosessor	62
[sv]	Bruksanvisning	Matberedare	71
[fi]	Käyttöohje	Monitoimikone	80
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina compacto	89
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha compacta	101
[el]	Οδηγίες χρήσης	Πολυμίξερ	111
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	124
[pl]	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	137
[hu]	Használati utasítás	Kompakt konyhai robotgép	147
[uk]	Інструкція з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	157
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Компактный кухонный комбайн	168
[ar]	إرشادات الاستخدام	محضرة طعام	195

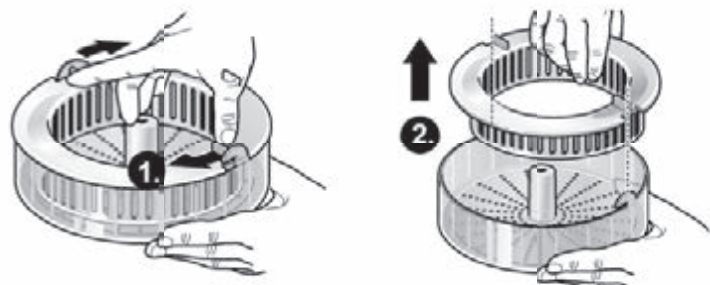
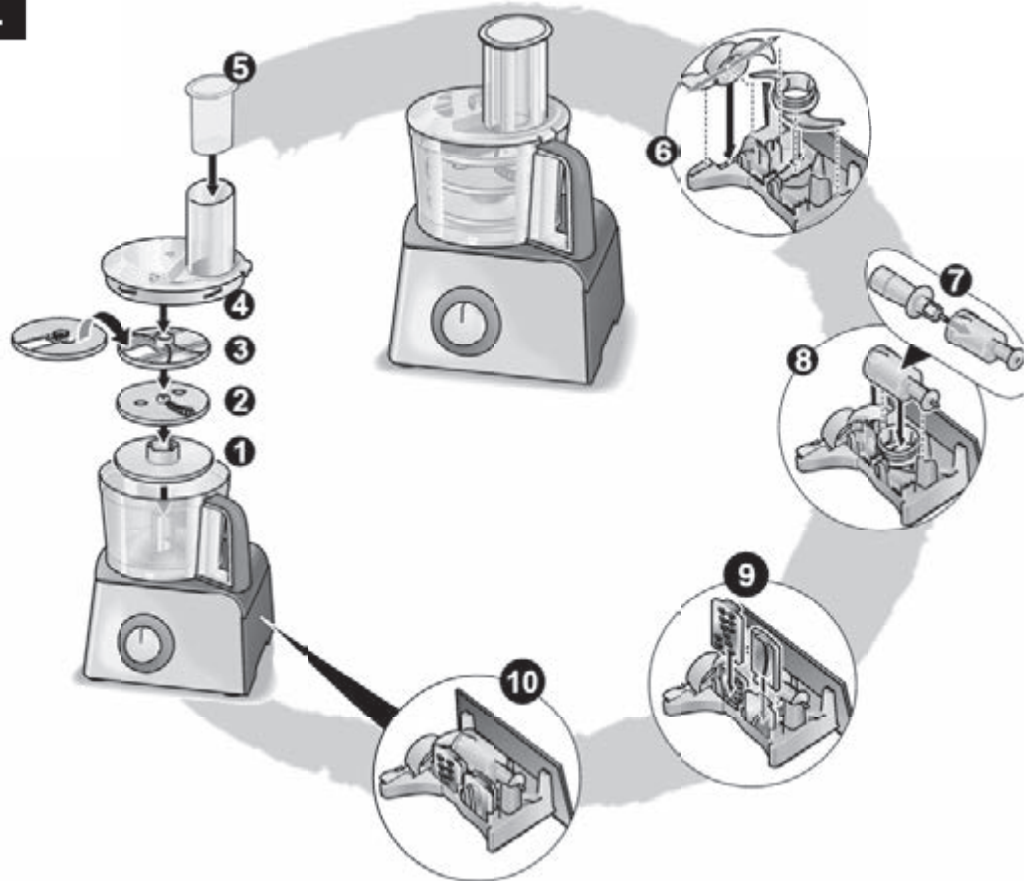
A


















D**E**

F**G**

H**J**

K**L**

M								
MCM4100	✓		✓	✓	✓	✓	✓	
MCM4200		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MCM42024		✓	✓	✓	✓	✓	✓	

		 A	 B	 C	 D	 E	
MCM4100	✓	✓	✓	✓	✓		✓
MCM4200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MCM42024	✓	✓	✓	✓	✓		✓

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Nach der Arbeit	8
Reinigen und Pflegen	9
Gerät aufbewahren	9
Hilfe bei Störungen	10
Hinweise zur Entsorgung	10
Garantiebedingungen	10
Rezepte/Zutaten/Verarbeitung	11

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln.

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7a) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!

Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.

Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

Universalmesser nur am Kunststoff-Grifftrand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen. Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild **M**).

Unterschiede sind gekennzeichnet.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Grundgerät

Bild **A**

1 Drehschalter

A MCM41...:

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

2 = hohe Drehzahl – schnell.

B MCM42...:

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

☞ = Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedriger bis hoher Drehzahl.

2 Betriebsanzeige (nur MCM42..)

Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf M oder ☞).

Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

3 Antrieb

4 Zubehör-Schublade (Bild **B**)

Zum Öffnen des Fachs den Knopf an der Unterseite des Gerätes drücken und Schublade herausziehen. Zum vollständigen Entnehmen das Fach leicht nach oben neigen und herausziehen.

Beim Einsetzen das Fach leicht nach oben neigen und dann bis zum Anschlag einschieben.

Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.

5 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

6 Schüssel

7 Deckel

7a Stopfer

8 Antriebsachse

Werkzeuge

9 Werkzeugträger

9a Universalmesser

9b Schlagscheibe

9c Knethaken

10 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

10a Schneid-Einsatz – grob (A)

10b Schneid-Einsatz – fein (B)

10c Raspel-Einsatz – grob (C)

10d Raspel-Einsatz – fein (D)

11 Pommies-Frites-Scheibe (E)

(bei einigen Modellen)

12 Zitruspresse**13 Saftzentrifuge** (bei einigen Modellen)**14 Universalzerkleinerer**
(bei einigen Modellen)

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieses über den Kundendienst bestellt werden.

Mixer**15 Mixbecher****16 Deckel****16a** Trichter**16b** Nachfüllöffnung**Bedienen**

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Kabelfach herausziehen.
- Netzstecker einstecken.
- Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.

**Wichtige Hinweise**

- Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel, des Mixers oder eines Werkzeugs ausschalten.
- Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug**Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!**

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7a) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

**Achtung!**

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Universalmesser (9a)

zum Zerkleinern, Hacken und Rühren.

**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

Schlagscheibe (9b)

für Sahne, Eischnee, Mayonnaise.

Knethaken (9c)

zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

Bild 

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
- Werkzeug einsetzen:
 - Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
 - Universalmesser, Schlagscheibe oder Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

**Achtung!**

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Zerkleinerungs-Einsätze (10a–10d)



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Schneid-Einsatz – grob (A)

Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

Schneid-Einsatz – fein (B)

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

Raspel-Einsatz – grob (C) *

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse.

Raspel-Einsatz – fein (D)

Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Karotten, Käse.

Pommes-Frites-Scheibe (E)

zum Schneiden von Pommes Frites und Obstsalatzutaten.


Achtung!

Die Pommes-Frites-Scheibe ist nicht geeignet für die Verarbeitung von Hartkäse, Nüssen, Meerrettich und Ähnlichem.

Bild

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.

Je nach gewünschter Anwendung:

- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild -5a)!**
- Trägerscheibe auf Antriebsachse aufsetzen.

oder:

- Pommes-Frites-Scheibe auf Antriebsachse aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut die Trägerscheibe bzw. die Pommes-Frites-Scheibe erreicht.

Zitruspresse (12)

Bild

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Zitruspresse auf Antriebsachse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
- Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.

Achtung!

Füllstand der Schüssel beachten.
Maximale Füllmenge: 500 ml.
Schüssel rechtzeitig entleeren.

Saftzentrifuge (13)

Bild

zum Entsaften von Kernobst (z. B. Äpfeln, Birnen), Beerenobst, entkerntem Steinobst, Gemüse (z.B. Karotten, Tomaten).

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Reibebehälter mit Filterkorb im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.

* Nicht geeignet für sehr harte Lebensmittel, wie z.B. Salami.

- Deckel für Saftzentrifuge aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schlüsselgriffs sitzen.
- Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen.
- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Falls erforderlich, vorher zerkleinern.
- Am Ende des Arbeitsganges Drehschalter kurz auf hohe Drehzahl stellen und das Gerät so lange laufen lassen, bis das Fruchtfleisch restlos entsaftet ist.

Achtung!

Füllstand der Schüssel beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 250 g Obst bzw. Gemüse.

Mixer

Bild



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.



Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.


- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen. Maximalmenge, flüssig = 1,25 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter). Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.

- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Werkzeug bzw. Zubehör entsprechend der folgenden Beschreibung abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug abnehmen:

- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
 - Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
 - Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
 - Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (**Bild **).
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Zitruspresse abnehmen:

- Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.

Saftzentrifuge abnehmen:

- Deckel der Saftzentrifuge gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reibebehälter aus der Schüssel nehmen.
- Schüssel abnehmen.

Mixer abnehmen:

- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen



Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.
- Zubehör-Schublade unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!

Schüssel mit Zubehör reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf Stufe **M** stellen. Wasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Mixer zerlegen

Bild 1

- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen



Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung → **Bild 1** 6).

Zitruspresse reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Auspresskegel am besten sofort nach Gebrauch von allen Seiten unter fließendem Wasser abspülen. So trocknen Rückstände nicht an.

Saftzentrifuge reinigen

Bild 1

Zum Reinigen der Saftzentrifuge den Filterkorb vom Reibbehälter abnehmen. Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Lamellen des Filterkorbes vorsichtig reinigen, um sie nicht zu beschädigen.

Gerät aufbewahren

Bild 1

- Netzstecker ziehen.
- Kabel im Kabelfach verstauen.
- Werkzeuge in der Zubehör-Schublade verstauen.
- Schüssel aufsetzen.



Hinweis

Vor der Benutzung alle Zubehöerteile aus der Schüssel bzw. dem Mixer nehmen. Nur die benötigten Teile einsetzen.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.



Wichtiger Hinweis für MCM42..

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Grundgerät

Störung:

Gerät arbeitet nicht mehr.

Mögliche Ursache:

Das Gerät wurde überlastet (z. B. Werkzeug durch ein Lebensmittel blockiert) und die elektronische Sicherung hat ausgelöst.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Ursache der Überlastung beseitigen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Mögliche Ursache:

Es wurde versucht, Schüssel oder Mixer auf das eingeschaltete Gerät zu setzen.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel oder Mixer aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Zubehör

Störung:

Gerät läuft nicht an.

Mögliche Ursache:

Zubehör nicht richtig aufgesetzt.

Behebung:

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Zubehör entsprechend den dazugehörigen Anweisungen dieser Anleitung aufsetzen.



Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.








Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.




Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Rezepte/Zutaten/Verarbeitung

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	niedrig/ hoch	ca. 1–2 min	Hefeteig max. 500 g Mehl 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 225 ml lauwarme Milch 1 Ei 1 Prise Salz 80 g Zucker 60 g Fett (lauwarm) Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) <ul style="list-style-type: none"> ● Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben. ● Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen. ● Milch hinzugeben und mit hoher Drehzahl rühren. Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	M		Zwiebeln, Knoblauch Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g <ul style="list-style-type: none"> ● Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		Fleisch, Leber (für Hackfleisch, Tatar usw.) Menge: 50 g bis 500 g <ul style="list-style-type: none"> ● Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: <ul style="list-style-type: none"> ● Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
	hoch	ca. 1,5 min bis 2 min	Erdbeersorbet 250 g gefrorene Erdbeeren 100 g Puderzucker 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) <ul style="list-style-type: none"> ● Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.
	niedrig/ hoch		Eischnee Menge: 2 bis 6 Eiweiß <ul style="list-style-type: none"> ● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.
	niedrig/ hoch		Schlagsahne Menge: 200 g bis 400 g <ul style="list-style-type: none"> ● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.
	hoch/M		Nüsse, Mandeln Menge: 200 g bis 400 g <ul style="list-style-type: none"> ● Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf. Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Werkzeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	hoch/M		<p>Obst oder Gemüse pürieren (Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.
	niedrig/ hoch		<p>Mayonnaise 1 Ei 1 TL Senf 150 bis 200 ml Öl 1 EL Zitronensaft oder Essig 1 Prise Salz 1 Prise Zucker Zutaten sollten gleiche Temperatur haben.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen. ● Mixer auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Masse emulgiert. <p>Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.</p>
	hoch		<p>Schokoladen-Milch 80 g bis 100 g Schokolade ca. 400 ml heiße Milch</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.

*Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	13
Overview	15
Operating the appliance	16
After using the appliance	18
Cleaning and servicing	18
Storing the appliance	19
Troubleshooting	19
Instructions on disposal	20
Warranty conditions	20
Recipes/Ingredients/Processing	20

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see "Recipe examples" section.

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.

Use the appliance with original accessories only.

Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**) and the mains plug has been pulled out.

Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.

Always use the pusher (7a) for adding ingredients.

After switching off, the drive continues running for a short time.

Change tools only when the drive is at a standstill.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender!

Blender will not operate until the lid has been screwed on tight.

Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.

Risk of injury from sharp blades!

Exercise particular caution when handling the attachments!

Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc or chipper disc by the designated recessed grips only.

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. M). Differences are identified.

The appliance requires no maintenance.

Overview

Base unit

1 Rotary switch

A MCM41...:

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings 1–2, Operating speed:

1 = low speed – slow,

2 = high speed – fast.

B MCM42...:

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

 = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.

2 On/Off display (MCM42.. only)

Is lit while the appliance is operating (rotary switch on M or .

Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

3 Drive

4 Accessories drawer (Fig. B)

To open the drawer, push the button on the underside of the appliance and pull out the drawer. To pull out the drawer completely tilt slightly upwards and pull out. When inserting the drawer, tilt slightly upwards and then push in all the way. Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.

Fig. A

5 Cord store

Bowl with accessories

6 Bowl

7 Lid

7a Pusher

8 Drive shaft

Tools

9 Tool holder

9a Universal blade

9b Whipping (beating) disc

9c Kneading hook

10 Carrier disc for disc inserts

10a Slicing attachment – coarse (A)

10b Slicing attachment – fine (B)

10c Shredding attachment – coarse (C)

10d Shredding attachment – fine (D)

11 Chipper disc (E)

(some models)

12 Citrus press

13 Juice centrifuge (some models)

14 Universal cutter

(some models)

If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Blender

15 Blender jug

16 Lid

16a Funnel

16b Refill opening

Operation

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert the mains plug.
- Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.



Important information

- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
- Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

Bowl with accessories/tools



Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher (7a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.



Warning!

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade (9a)

For cutting, chopping and stirring.



Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

Whipping (Beating) disc (9b)

for cream, egg white, mayonnaise.

Kneading hook (9c)

for kneading dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

Fig. C

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
- Inserting tools:
 - Insert tool holder into the bowl.
 - Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.



Warning!

Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Cutting attachments (10a–10d)



Risk of injury from sharp blades!

Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc or chipper disc by the designated recessed grips only.

Slicing attachment – coarse (A)

Set rotary switch to low speed for slicing: cucumbers, carrots.

Slicing attachment – fine (B)

Set rotary switch to high speed for slicing: cucumbers, carrots.

Shredding attachment – coarse (C)*

Set rotary switch to high speed for grating: apples, carrots, cheese.

Shredding attachment – fine (D)

Set rotary switch to high speed for grating: carrots, cheese.

Chipper disc (E)

for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

Warning!

The chipper disc is not suitable for processing hard cheese, nuts, horseradish and similar foods.

Fig. D

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.

Depending on the required use:

- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. D-5a)!**
 - Attach the carrier disc to the drive shaft.
- or:
- Attach chipper disc to the drive shaft. Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.

**Risk of injury from sharp blades!**

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or grated contents reach the carrier disc or the chipper disc.

Citrus press (12)**Fig. F**

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the citrus press to the drive shaft (arrow on citrus press on arrow on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!

Note the level in the bowl.

Max. quantity: 500 ml.

Empty the bowl without delay.

Juice centrifuge (13)**Fig. G**

For squeezing the juice out of pip fruits (e.g. apples, pears), berries, pitted stone fruits, vegetables (e.g. carrots, tomatoes).

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Screw on the grater with the filter basket as far as possible in a clockwise direction.
- Attach lid for juice centrifuge and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Turn the rotary switch to a low speed setting.
- Add fruit or vegetables through the fill tube and only gently push forward with the pusher. Cut beforehand if necessary.
- After processing, set the rotary switch briefly to high speed and leave the appliance running until all the fruit pulp has been squeezed out.

Warning!

Note the level in the bowl. Maximum processing quantity: 250 g fruit or vegetables.

* Not suitable for very hard food, e.g. salami.

Blender

Fig. H



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender. Blender will not operate until the lid has been screwed on tight. Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
 - Add ingredients.
Maximum capacity, liquid = 1.25 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
Optimal processing capacity – solids = 80 g.
 - Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
 - Set the rotary switch to the desired setting.
 - To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
 - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove tool or accessory according to the following description.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Remove the bowl with accessories/tools:

- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:

- Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
 - Grip the carrier disc or the chipper disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
 - Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. I).
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.

Remove the citrus press

- Unscrew the citrus press and remove the bowl.

Remove the juice centrifuge:

- Rotate the lid on the juicer in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the grater out of the bowl.
- Remove the bowl.

Remove the blender:

- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!

Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning agents.

Note: If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.
- Rinse the accessories drawer under running water and leave to dry. Do not clean in the dishwasher!

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

All parts are dishwasher-proof.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).

The blender jug (without blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch to setting **M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart **Fig. 5**

- Upon the wings, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together



Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position → **Fig. 6**).

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-proof. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water. Doing so prevents residue from drying on.

Cleaning the juice centrifuge **Fig. 4**

To clean the juice centrifuge remove the filter basket from the disc holder.

Pre-rinse parts under running water.

Carefully clean the slats of the filter basket so as not to damage them.

Storing the appliance **Fig. 4**

- Remove mains plug.
- Stow the cord in the cord store.
- Stow the tools in the accessories drawer.
- Attach the bowl.



Note:

Take all accessory parts out of the bowl and/or blender before use.
Only insert the parts needed.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.



Important information for MCM42..

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

Base unit

Fault:

Appliance does not work.

Possible cause:

The appliance was overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:

An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance on again.

Accessories**Fault:**

Appliance does not start.

Possible cause:

Accessory not correctly attached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach accessory according to the appropriate instructions in this manual.

**Important information**

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

Instructions on disposal




This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC 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.

Warranty conditions

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.

Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low/high	approx. 1–2 min	Yeast dough Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 225 ml lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 60 g fat (lukewarm) Grated rind of half a lemon <ul style="list-style-type: none"> ● Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds. ● Add milk and mix at high speed. Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		Onions, garlic Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g <ul style="list-style-type: none"> ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high		Meat, liver (for mince, steak tartare, etc.) Amount: 50 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> ● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: <ul style="list-style-type: none"> ● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	high	approx. 1.5 min– 2 min	Strawberry sorbet 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream ● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	low/high		Beaten egg white Amount: 2 to 6 egg whites ● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	low/high		Whipped cream Amount: 200 g–400 g ● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	high/M		Nuts, almonds Amount: 200 g–400 g ● Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high/M		Puréeing fruit or vegetables (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) ● Put ingredients and spices into the blender and purée.
	low/high		Mayonnaise 1 egg 1 tsp. mustard 150–200 ml oil 1 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. ● Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ● Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies. Eat the mayonnaise immediately, do not store.
	high		Chocolate-milk 80 g–100 g chocolate approx. 400 ml hot milk ● Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.

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.

Sommaire

Pour votre sécurité	22
Vue d'ensemble	24
Utilisation	25
Après le travail	28
Nettoyage et entretien	28
Ranger l'appareil	29
Dérangements et remèdes	29
Conseils pour la mise au rebut	30
Conditions de garantie	30
Recettes / Ingrédients / Préparation	30

Pour votre sécurité

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

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

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 par exemple 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 la section « Recettes ».

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

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

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

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. 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 le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution !

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 des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

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

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 (7a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

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

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 blessures avec les lames tranchantes !

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auges de préhension prévues.

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

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Risque de blessures !

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

▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure M**). Les différences sont indiquées.

L'appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d'ensemble

Appareil de base

Figure A

1 Interrupteur rotatif

A MCM41.. :

0/off = Arrêt

M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Positions 1–2, vitesses de travail :

1 = vitesse basse – marche lente,

2 = vitesse élevée – marche rapide.

B MCM42.. :

0/off = Arrêt

M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

= Vitesse de travail réglable en continu, de réduite à élevée.

2 Voyant de fonctionnement (seulement MCM42..)

Il reste allumé pendant la marche (sélecteur rotatif sur **M** ou).

Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

3 Entraînement

4 Tiroir d'accessoires (Figure B).

Pour ouvrir le tiroir, appuyez sur le bouton situé sur la face inférieure de l'appareil et extrayez le tiroir. Pour retirer intégralement le tiroir, inclinez-le légèrement vers le haut puis extrayez-le.

Lorsque vous remettez le tiroir en place, inclinez-le légèrement vers le haut puis insérez-le jusqu'à la butée.

Pendant les travaux avec l'appareil, travaillez avec le tiroir d'accessoires fermés.

5 Rangement du cordon

Bol mélangeur avec accessoires

6 Bol mélangeur

7 Couverture

7a Pilon poussoir

8 Axe d'entraînement

Accessoires

9 Porte-accessoires

9a Lame universelle

9b Disque-fouet

9c Crochets pétrisseurs

10 Disque support pour accessoires insérables

10a Insert pour découper grossièrement (A)

10b Insert pour découper finement (B)

10c Insert pour râper grossièrement (C)

10d Insert pour râper finement (D)

11 Disque à pommes frites (E)

(Sur certains modèles)

12 Presse-agrumes

13 Centrifugeuse (sur certains modèles)

14 Broyeur universel

(Sur certains modèles)

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

Mixeur

15 Bol mixeur

16 Couverture

16a Entonnoir

16b Ouverture pour ajout

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.
- Du rangement, sortez la longueur de cordon requise.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Pendant les travaux avec l'appareil, travaillez avec le tiroir d'accessoires fermés.



Consignes importantes

- Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Pour éteindre l'appareil, ne tournez jamais le bol mélangeur, le mixeur ou un accessoire.
- N'allumez l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents accessoires.

Bol mélangeur avec accessoires / Outils



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 (7a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.



Attention !

Si vous travaillez avec le bol mélangeur, vous ne pourrez allumer l'appareil qu'après avoir mis le bol mélangeur en place, posé et tourné le couvercle à fond jusqu'en position fermée.

Lame universelle (9a)

Pour réduire, hacher et mélanger.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.

Disque-fouet (9b)

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

Crochet pétrisseur (9c)

pour pétrir la pâte épaisse et incorporer les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).

Figure C

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Enfoncez l'axe d'entraînement dans le porte-accessoires jusqu'à ce qu'il encrante.
- Mettez l'accessoire en place :
 - Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
 - Posez la lame universelle, le disque-fouet ou le crochet à pétrir sur le porte-accessoires puis lâchez-le.

**Attention !**

N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.

- Ajoutez des ingrédients.
- Montez le couvercle avec le pilon-poussoir (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- 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.

Inserts à broyer (10a–10d)**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auges de préhension prévues.

Insert pour découper grossièrement (A)

Pour découper les concombres et les carottes, réglez le sélecteur rotatif sur une basse vitesse.

Insert pour découper finement (B)

Pour émincer les concombres et les carottes réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Insert pour râper grossièrement (C)*

Pour râper les pommes, carottes, et le fromage, réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Insert pour râper finement (D)

Pour râper les carottes et le fromage, réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Disque à pommes frites (E)

pour émincer les pommes de terre en frites et émincer les ingrédients des salades de fruits.

Attention !

Le disque à pommes frites ne convient pas pour traiter le fromage dur, les noix, Le raifort et d'autres aliments durs.

Figure D

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.

Suivant l'application souhaitée :

- Mettez l'insert voulu dans le disque support.
Tenez compte de la forme et de la position de l'insert (Figure D-5a) !
- Posez le disque support sur l'axe d'entraînement.

ou :

- Posez le disque à pommes frites sur l'axe d'entraînement.
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 venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.


**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.

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Versez les aliments à émincer ou râper.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

Attention !

Videz le bol mélangeur avant que les aliments découpés, émincés ou râpés n'atteignent le disque support ou le disque à pommes frites.


Presse-agrumes (12) Figure 

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

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Posez le presse-agrumes sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes regarde vers le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Posez le cône puis appuyez.
- Pour presser les fruits, réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite et pressez chaque fruit sur le cône.

Attention !

Surveillez le remplissage progressif du bol.
Quantité maximale : 500 ml.
Videz le bol suffisamment tôt.

Centrifugeuse (13) Figure 

Pour extraire le jus des fruits à graines (par exemple pommes, poires), des baies, des fruits dénoyautés, des légumes (par exemple carottes, tomates).

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Tournez le récipient à râper avec panier filtre jusqu'à la butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Posez le couvercle sur la centrifugeuse puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite.
- Introduisez les fruits ou légumes par l'orifice de remplissage et, pour les faire avancer, n'appuyez dessus que légèrement à l'aide du pilon poussoir. Découpez les au préalable en morceaux si nécessaire.

- A la fin de cette opération, réglez brièvement l'interrupteur rotatif sur une vitesse élevée puis faites marcher l'appareil le temps nécessaire à ce que le jus ait été entièrement extrait de la pulpe.

Attention !

Surveillez le remplissage progressif du bol.
Quantité préparable maximale :
250 g fruits / légumes.

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

*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 brûlure !**

*Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.
Versez au maximum 0,4 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.*

- 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 = 1,25 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum)
Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 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 rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
 - Retirez le couvercle et ajoutez 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 travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez les accessoires conformément à la description ci-après.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Retirer le bol mélangeur et les accessoires :

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire :
 - Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame universelle, le disque-fouet et le crochet à pétrir. Retirez l'accessoire du porte-accessoires.
 - Saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auge de préhension prévues et sortez-les du bol mélangeur.
 - Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (**Figure 13**).
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Retirer le presse-agrumes :

- Tournez le presse-agrumes pour le libérer puis retirez le bol mélangeur.

Retirer la centrifugeuse :

- Pour ce faire, tournez la centrifugeuse en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la.
- Du bol mélangeur, sortez le récipient à râper.
- Enlevez le bol mélangeur.

Retirer le mixeur :

- 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 détergent abrasif.

Remarque : 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.

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.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.
- Ensuite, rincez le tiroir d'accessoires sous l'eau du robinet puis laissez-le sécher. Ne le mettez pas au lave-vaisselle !

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.

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

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 exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices). Le bol mixeur (sans porte-lames), 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 4**

- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. 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 4 6**).

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.

Nettoyez la centrifugeuse **Figure 5**

Pour nettoyer la centrifugeuse, retirez le panier-filtre du récipient à râper. Rincez d'abord les pièces sous l'eau du robinet.

Nettoyez prudemment les lamelles du panier-filtre pour ne pas les endommager.

Ranger l'appareil **Figure 6**

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.
- Rangez les accessoires dans le tiroir à cet effet.
- Posez le bol mélangeur.



Remarque :

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.

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

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



Consigne importante pour le MCM42..

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Appareil de base

Dérangement :

L'appareil ne fonctionne plus.

Cause possible :

L'appareil a subi une surcharge (par exemple un accessoire a été brutalement stoppé par un produit alimentaire) et le fusible électronique a disjoncté.

Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Supprimez la cause de la surcharge.
- Remettez l'appareil en service.

Cause possible :

Vous avez tenté de poser le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil allumé.

Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil.
- Remettez l'appareil en service.

Accessoires**Dérangement :**

L'appareil ne démarre pas.

Cause possible :

Accessoire incorrectement mis en place.

Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Mettez les accessoires en place conformément aux instructions correspondantes figurant dans cette notice.

**Remarque importante**

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

Conseils pour la mise au rebut

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/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.


Conditions de 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.

Recettes / Ingrédients / Préparation

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	faible / élevé	env. 1–2 minutes	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"> ● Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait. ● Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite. ● Ajoutez le lait et mélangez à une vitesse élevée. 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.

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	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.
	élevé		Viande, foie (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité : 50 à 500 g ● Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés : ● 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.
	élevé	env. 1,5 à 2 minute	Sorbet aux fraises 250 g de fraises congelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot). ● 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.
	faible / élevé		Œufs en neige Quantité : 2 à 6 blancs d'œuf ● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.
	faible / élevé		Crème Chantilly Quantité : 200 à 400 g ● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.
	élevé / M		Noix, amandes Quantité : 200 à 400 g ● Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent. Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	élevé / M		Réduire les fruits ou les légumes en purée (Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus) ● Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.

Acces- soire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	faible / élevé		<p>Mayonnaise 1 œuf 1 c. à café de moutarde 150 à 200 ml d'huile 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre 1 pincée de sel 1 pincée de sucre</p> <p>Les ingrédients devront se trouver à la même température.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1. ● Réglez ensuite le mixeur sur la position 2, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis battez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme. <p>La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.</p>
	élevé		<p>Lait au chocolat 80 à 100 g de chocolat env. 400 ml de lait très chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001231903

(010713)