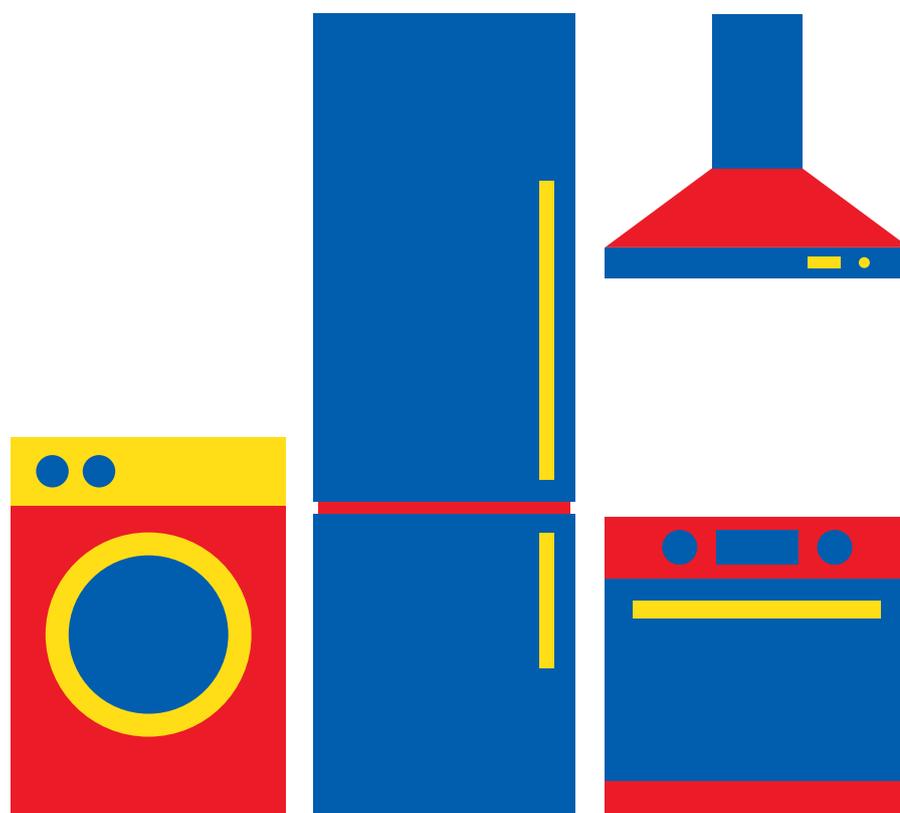


# BOSCH

## Robot multifonction

### MCM3PM386

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



**BOSCH**

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

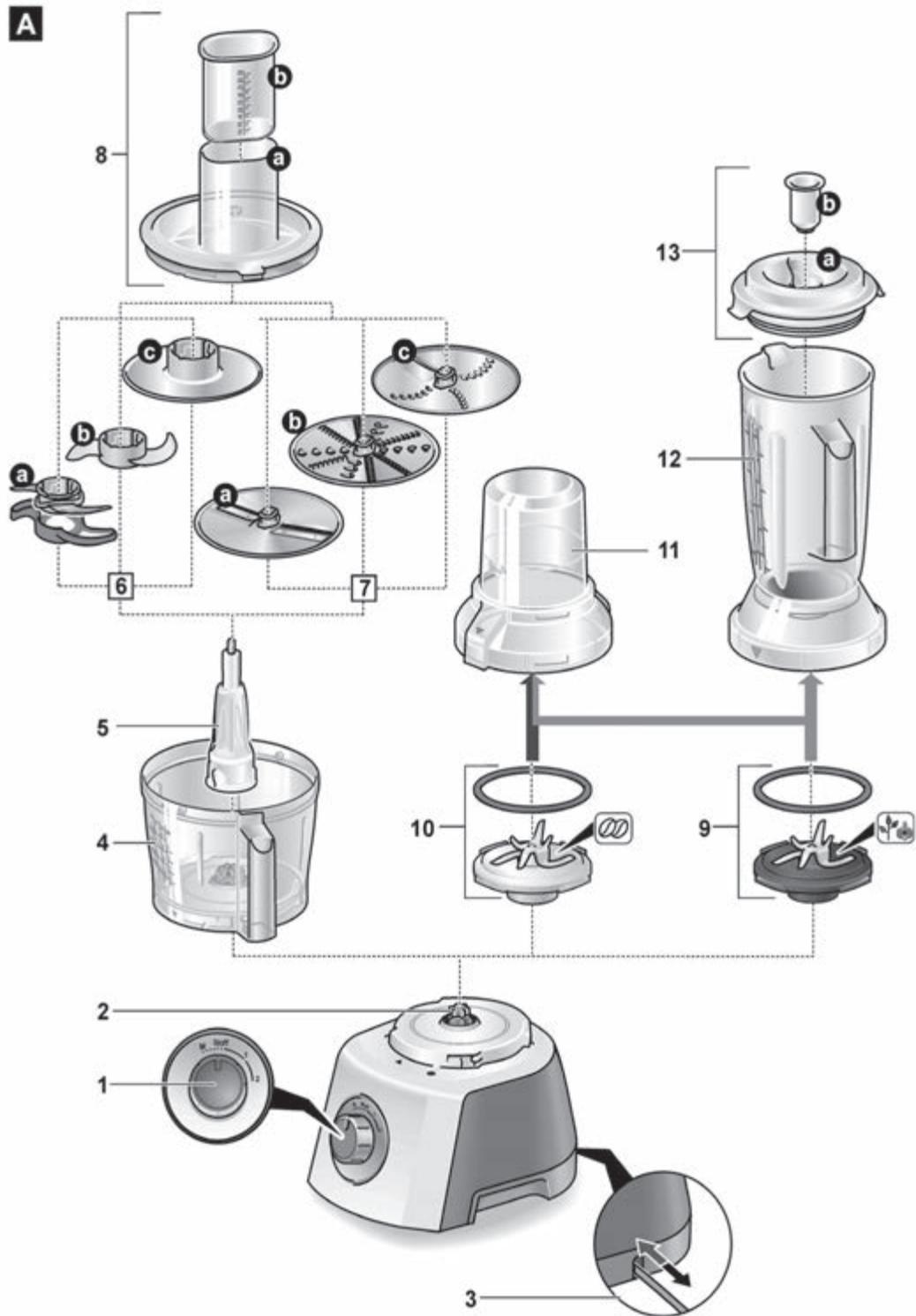


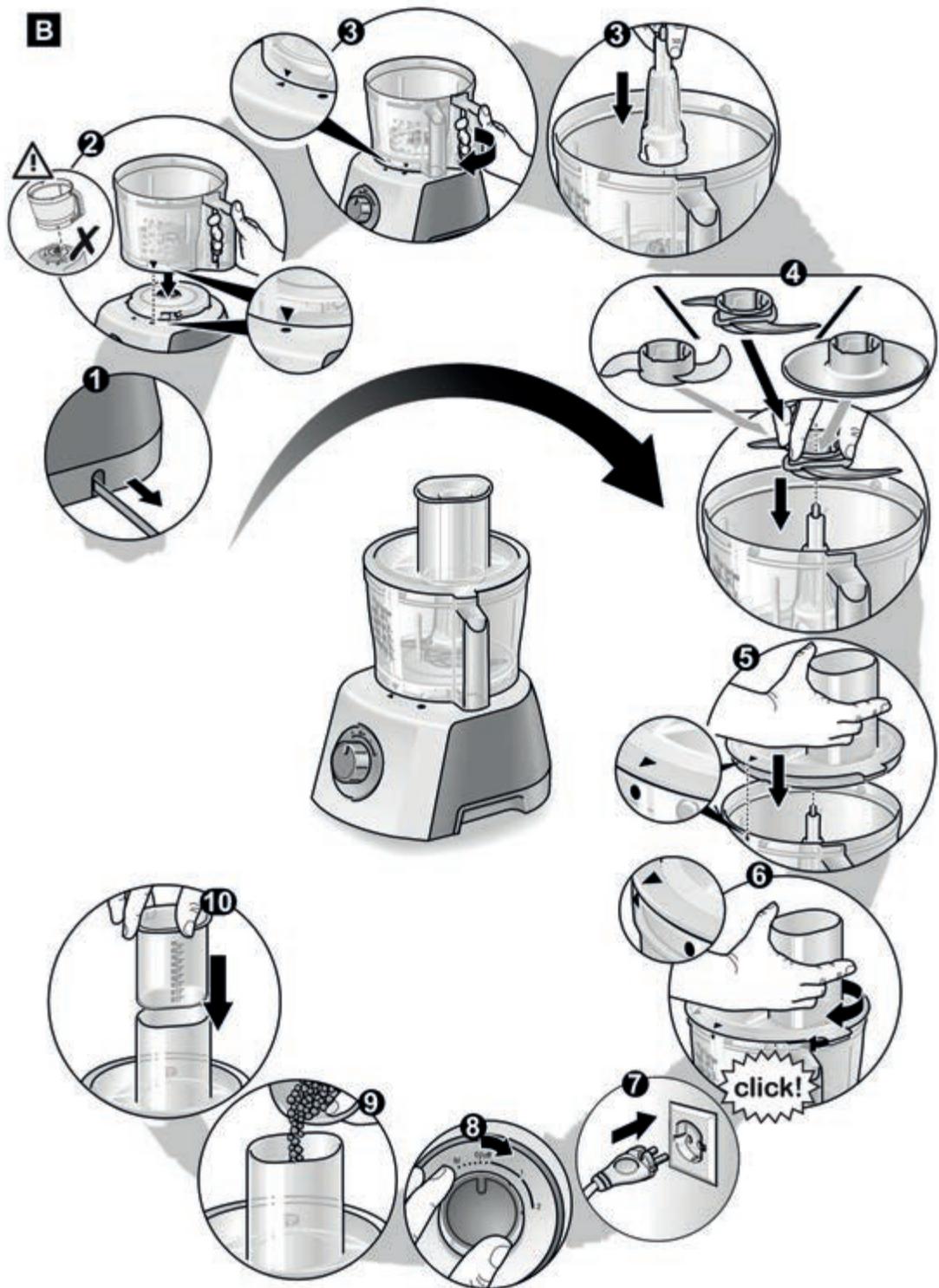
# MultiTalent 3 / 3Plus

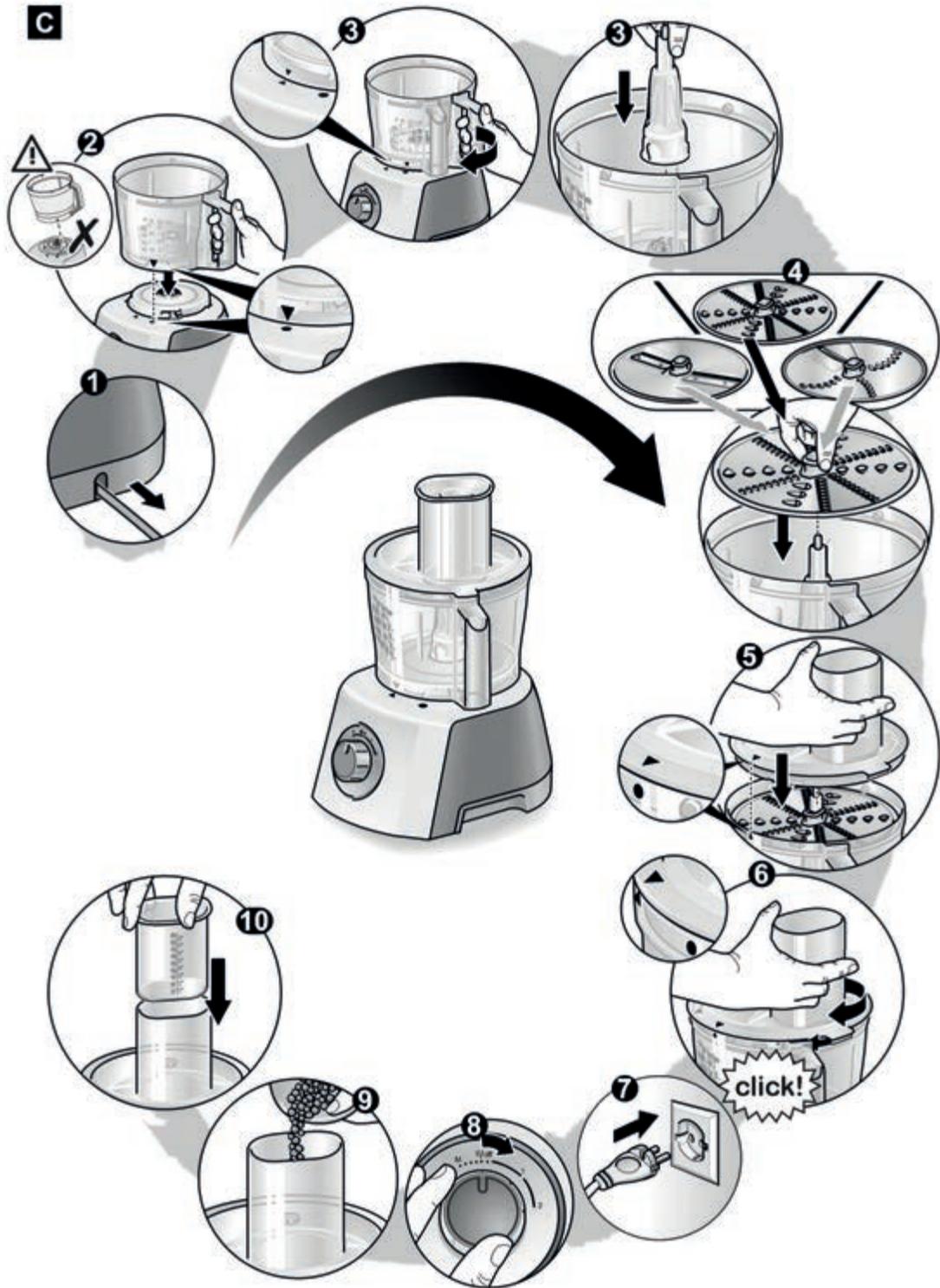
## Compact food processor

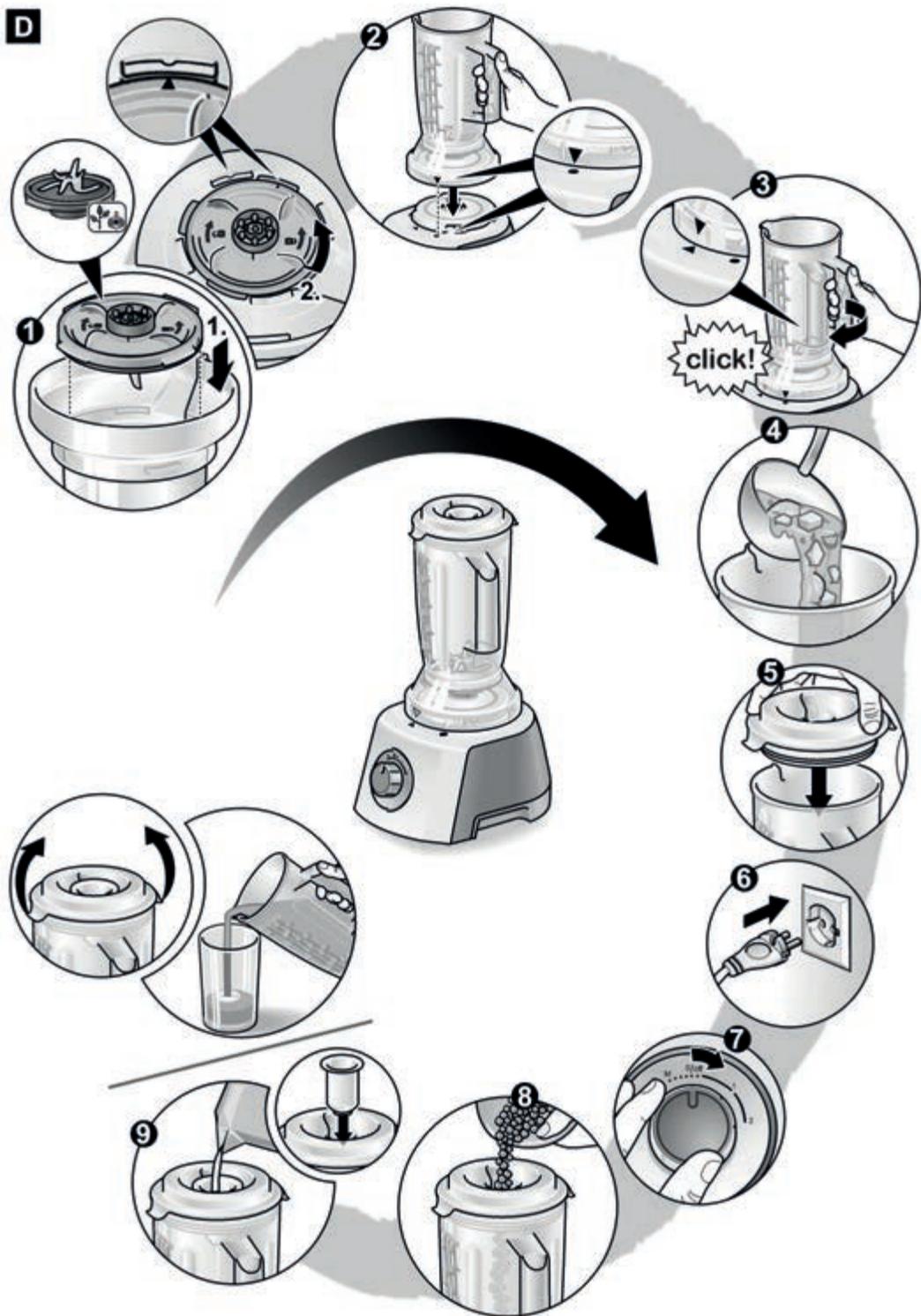
**MCM3...****MCM3P...**

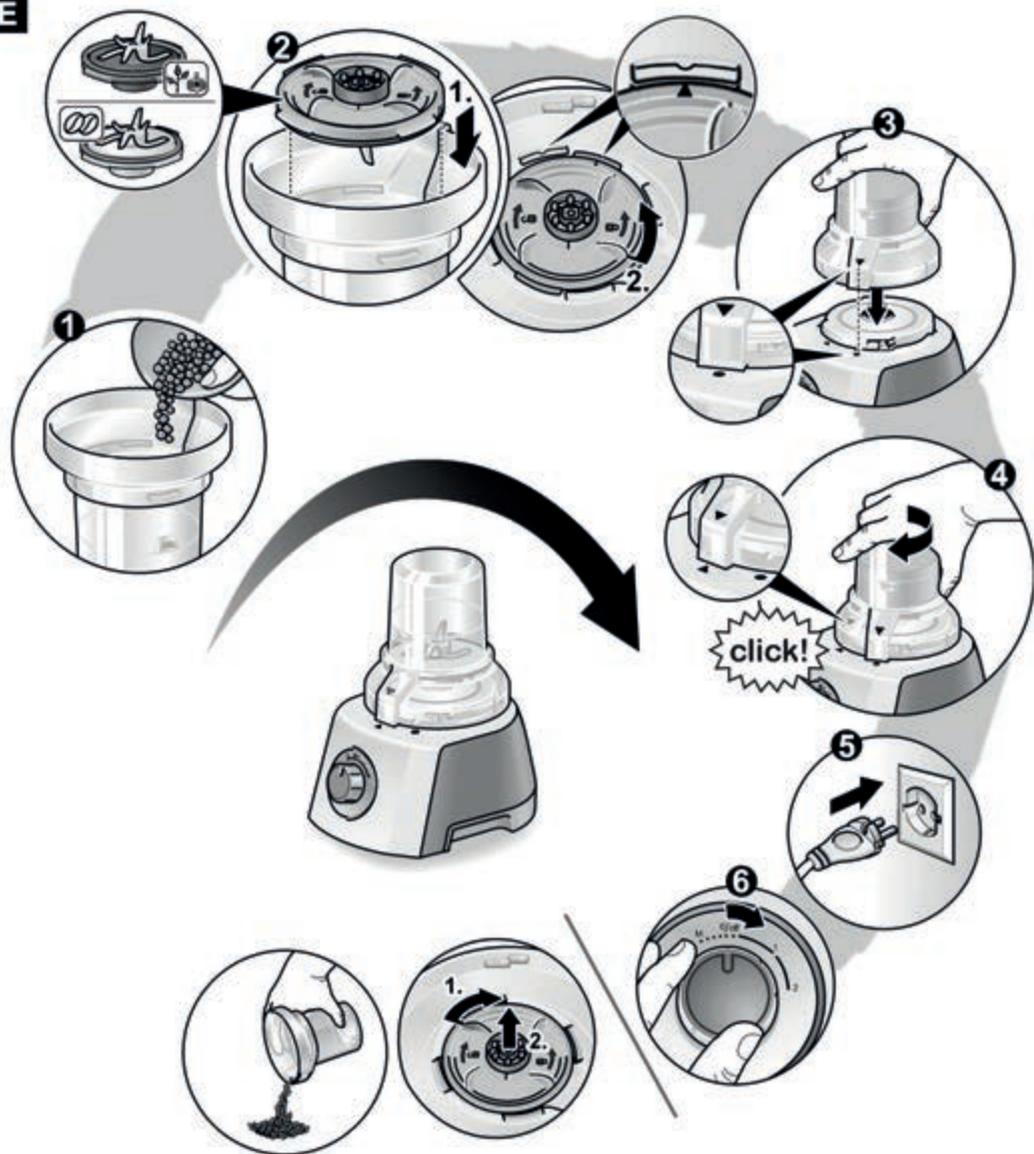
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	9
<b>[en]</b>	Instruction manual	Compact food processor	20
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Robot culinaire compact	30
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina compatta	41
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Compact-keukenmachine	52
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Kompakt-køkkenmaskine	63
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Kompakt-kjøkkenmaskin	73
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Kompaktmatberedare	83
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Pieni monitokone	93
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Robot de cocina compacto	103
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Máquina de cozinha compacta	116
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Πολυμιξερ	127
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	139
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	152
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	163
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Компактный кухонный комбайн	174
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	199

**A**

**B**

**C**

**D**

**E**

## **Conformité d'utilisation**

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

---

## **Consignes de sécurité importantes**

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. 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 peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

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. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. 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 blessures**

#### **⚠ Risque d'électrocution**

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du 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. 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 !  
Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne retirez / posez le gobelet du broyeur universel qu'après avoir arrêté l'entraînement.

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

Ne touchez pas les lames du couteau universel avec les mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire.

Ne saisissez les disques que par la pièce en plastique au milieu !

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

Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les 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 !

## Risques de blessures !

N'assemblez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

## Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 37

## Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

	Prudence ! Accessoires rotatifs. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.
	Verrouillez l'accessoire porte-lames dans le bol mixeur ou le gobelet du broyeur universel.
	Retirez l'accessoire porte-lames du bol mixeur ou du gobelet du broyeur universel.
	Insert avec couteau mixeur / couteau broyeur
	Accessoire porte-lames de mouture

**Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Vous trouverez sur notre site web plus d'informations sur nos produits.**

## Sommaire

Conformité d'utilisation .....	30
Consignes de sécurité importantes .....	30
Vue d'ensemble .....	32
Utilisation .....	33
Nettoyage et entretien .....	37
Dérangements et remèdes .....	37
Rangement .....	38
Mise au rebut .....	38
Garantie .....	38
Recettes / Ingrédients / Préparation .....	38

## Vue d'ensemble

### Figure

#### Appareil de base

#### 1 Interrupteur rotatif

**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.

#### 2 Entraînement

#### 3 Rangement du cordon

#### 4 Bol mélangeur

#### 5 Porte-accessoire

#### 6 Accessoires\*

**a** Lame universelle avec fourreau

**b** Crochet pétrisseur

**c** Disque-fouet

#### 7 Disques à réduire\*

**a** Disque réversible à émincer – épais / mince

**b** Disque réversible à râper – grossier / fin

**c** Disque réversible à émincer / râper

**8 Couvercle**

- a Ouverture pour ajout
- b Pilon-poussoir

**Accessoires\*****9 Accessoire porte-lames pour mixeur / couteau broyeur et joint.****10 Accessoire porte-lames de mouture et joint****11 Gobelet du broyeur universel****12 Bol mixeur****13 Couvercle de mixeur**

- a Ouverture pour ajout
- b Entonnoir

\* Selon le modèle

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12005833).

**Utilisation**

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

**Smart tool detection (MCM3P...)**

Chaque réglage de vitesse est signalé par une couleur différente (gris et rouge). Vous trouverez également ce système de codes de couleur sur l'accessoire. L'accessoire est automatiquement raccordé avec le bon réglage de vitesse.

**Vitesse basse, gris avec arbre d'entraînement**

Pour ustensiles et disques à réduire.

**Vitesse élevée, rouge sans arbre d'entraînement**

Pour mixeur et broyeur universel.

**Préparatifs**

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- De l'appareil de base, sortez la longueur de cordon requise.

**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. 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**

Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir.

**Crochet pétrisseur**

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

**Disque-fouet**

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

**Figure 8**

- 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 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.

**Veillez à la bonne position des accessoires lors de leur mise en place! Poussez les outils vers le bas jusqu'à la butée.**

### 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.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- 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. Le pilon poussoir peut être utilisé comme gobelet de mesure.

## Disques à réduire

### Risque de blessures avec les lames tranchantes!

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

### Disque réversible à émincer – épais / mince

pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 1.

Marquage sur le disque à émincer réversible :

«grob» pour le côté coupe épaisse,  
«fein» pour le côté coupe mince.



### Attention!

Le disque à émincer réversible convient pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

### Disque réversible à râper – grossier / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).

Travaillez les aliments sur la position 1.

Chiffre «2» sur le disque réversible à râper, pour désigner le côté servant à râper épais «4» pour le côté servant à râper fin.

### Attention!

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 2.

### Disque réversible à émincer / râper



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

Travaillez les aliments sur la position 2.

**Remarque :** ne pas travailler d'aliments durs avec le disque réversible à émincer / râper, car la lame risque de s'émousser. Utiliser le disque réversible à émincer (épais / mince).

### Figure

- 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 le porte-accessoires dans le bol mélangeur.

Suivant l'application souhaitée :

- Posez le disque de broyage sur le porte-accessoire. Le côté actif de la râpe est celui tourné vers le haut. Posez le disque sur le porte-disque de sorte que les taquets du porte-accessoire engrènent dans les orifices que comporte le disque.

- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche sur le bol pointe vers le point sur le bol ) et le tourner 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.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- 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 !

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

### Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez 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.
- Retirez les disques de broyage par leur pommeau central en plastique. Sortez le porte-accessoire du bol.
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

### Mixeur

Avec l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur, pour mélanger des aliments liquides ou mi-fermes, pour broyer / hacher des fruits et légumes crus, et pour réduire des aliments en purée.

### Attention !

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

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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement. Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les 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.

### Figure D

- Posez le joint sur l'accessoire porte-lames. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.

### Consignes importantes

Si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé, du liquide risque de couler.

- Mettez l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur  dans le bol du mixeur et verrouillez en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (). Le tourner jusqu'à ce que la flèche soit en face du repère figurant sur le bol mixeur.
- Retournez le bol mixeur (accessoire porte-lames tourné vers le bas).
- 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 maximum de liquide = 1,0 litre (0,4 litre maximum de liquide moussant ou chaud).  
Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 grammes

- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien. Tenez fermement le couvercle pendant le travail.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- 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.
- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Enlevez le couvercle.
- Desserrez l'accessoire porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre (↻) et détachez-le du bol mixeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Broyeur universel

Utilisation (selon le modèle) :

- Avec l'accessoire porte-lames pour mixeur / broyeur  pour broyer et hacher de la viande, du fromage dur, des oignons, herbes culinaires, de l'ail, des fruits et légumes.
- Avec l'accessoire porte-lames de mouture  : pour moudre et broyer de petites quantités d'épices (p.ex. poivre, cumin, genévrier, cannelle, anis sec, safran), des céréales (p.ex. blé, millet, graines de lin), du café ou du sucre. Ne convient pas au broyage d'aliments solides très secs, plus gros que les grains de café, tels que la noix de muscade, le gingembre séché ...

## Attention !

Introduire uniquement des grains de café torréfiés pour café ou espresso.

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

Ne retirez / posez le broyeur universel qu'après que le moteur se soit immobilisé. Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

La **figure E** contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le couteau universel.

## Figure E

- Déposez le gobelet du broyeur universel avec l'orifice tourné vers le haut
- Versez les aliments à broyer dans le gobelet. Respectez le repère **MAX** sur le bol !
- Posez le joint sur l'accessoire porte-lames. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.

## Consignes importantes

Si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé, du liquide risque de couler.

- Introduisez l'accessoire porte-lames ( / ) dans le gobelet du broyeur universel et verrouillez-le en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (↻). Tourner au moins jusqu'à ce que la flèche soit en face du repère figurant sur le gobelet du broyeur universel.
- Retournez le broyeur universel (porte-lames tourné vers le bas)
- Mettez le broyeur universel en place (la flèche du gobelet doit regarder le point situé sur l'appareil ) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée () .
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

**Remarque :** Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus il broie fin. Des recommandations sur l'utilisation des accessoires sont disponibles dans le paragraphe « Recettes / Ingrédients / Préparation ».

### Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le broyeur universel en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retournez le broyeur universel (porte-lames tourné vers le haut).
- Desserrez l'accessoire porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre (↻) et détachez-le du bol du broyeur universel.
- Videz le gobelet.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

---

## Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel. Vous trouverez un aperçu du nettoyage des pièces détachées dans la **figure 6**.

### ⚠ 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.

### Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

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

Ne touchez pas les lames du couteau universel avec les mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours dans le fourreau. Pour les nettoyer, utilisez une brosse. N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.

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 / le broyeur universel

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

Ne touchez pas les lames de l'accessoire porte-lames avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

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). Pour le nettoyage, retirez le joint.

---

## Dérangements et remèdes

### ⚠ Risque de blessures !

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

#### Dérangement :

L'appareil ne démarre pas ou il s'éteint pendant le fonctionnement.

#### Cause possible :

Le bol ou le couvercle et/ou l'accessoire n'est pas correctement posé ou s'est desserré.

**Remède :**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez correctement le bol / couvercle et/ou l'accessoire et tournez à fond jusqu'à la butée.
- Remettez l'appareil en service.

**Remarque importante**

Si le dérangement persiste, veuillez vous adresser au service après-vente (voir les adresses du service après-vente à la fin de la présente.

**Rangement****Figure 11**

Il est possible de ranger les accessoires dans le bol pour économiser ainsi de la place.

**Mise au rebut**

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

**Garantie**

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

**Recettes / Ingrédients / Préparation**

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	faible	env. 1–2 minutes	<b>Pâte à la levure de boulanger</b> – 500 g de farine maxi. – 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre – 220 ml de lait (à la température ambiante) – 1 œuf – 1 pincée de sel – 80 g de sucre – 60 g de beurre – Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) ■ Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait. ■ Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite. ■ Ajoutez du lait et mélangez à vitesse réduite pendant environ 1 minute et demie. 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.
ou 			

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	<b>M</b>		<b>Oignons, ail</b> 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g ■ Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		<b>Fromage dur (par ex. parmesan par exemple)</b> – 10 à 200 g ■ Coupez le fromage en dés. ■ Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		<b>Chocolat</b> – 50 à 200 g ■ Coupez ou brisez le chocolat en petits morceaux. ■ Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		<b>Persil</b> – de 10 à 50 g ■ Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.
	élevé		<b>Viande, foie</b> (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) – 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. 1,5–2 minutes	<b>Sorbet aux fraises</b> – 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		<b>Œufs en neige</b> – 2 à 6 blancs d'œuf ■ Battez au fouet à petite vitesse.
	élevé		<b>Crème Chantilly</b> – 200 à 400 g ■ Fouettez à une vitesse élevée.

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	faible / élevé		<p><b>Mayonnaise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 œuf</li> <li>– 1 c. à café de moutarde</li> <li>– 150 à 200 ml d'huile</li> <li>– 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre</li> <li>– 1 pincée de sel</li> <li>– 1 pincée de sucre</li> </ul> <p>Les ingrédients devront se trouver à la même température.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1.</li> <li>■ Réglez l'appareil sur le niveau 2, versez l'huile lentement par l'ouverture d'ajout et mélangez jusqu'à ce que masse s'émulsionne.</li> </ul> <p><b>La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.</b></p>
	élevé/M		<p><b>Noix, amandes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 50 à 200 g</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent.</li> <li>■ Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.</li> </ul>
	élevé/M		<p><b>Réduire les fruits ou les légumes en purée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.</li> </ul>
	élevé		<p><b>Lait au chocolat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 à 100 g de chocolat refroidi</li> <li>– env. 400 ml de lait très chaud</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.</li> </ul>
	M		<p><b>Pâte à tartiner au miel et aux noisettes (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g de noisettes</li> <li>– 80 g de miel de fleurs (à la température ambiante)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Versez les noix dans le gobelet du broyeur universel puis broyez-les en 5 secondes environ, appareil réglé sur <b>M</b>.</li> <li>■ Retirez le gobelet du broyeur universel, retournez-le et retirez l'accessoire porte-lames.</li> <li>■ Ajoutez le miel. Refermez le gobelet du broyeur universel avec la lame puis posez-le sur l'appareil de base.</li> <li>■ Attendez que le miel ait entièrement coulé jusqu'en bas via la lame. Ensuite, mélangez le tout pendant 5 secondes en réglant l'appareil sur <b>M</b>.</li> </ul>
			<p>La <b>figure 1</b> contient des valeurs indicatives pour les quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec le gobelet du broyeur universel et avec les accessoires porte-lames.</p>