

**BOSCH**

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

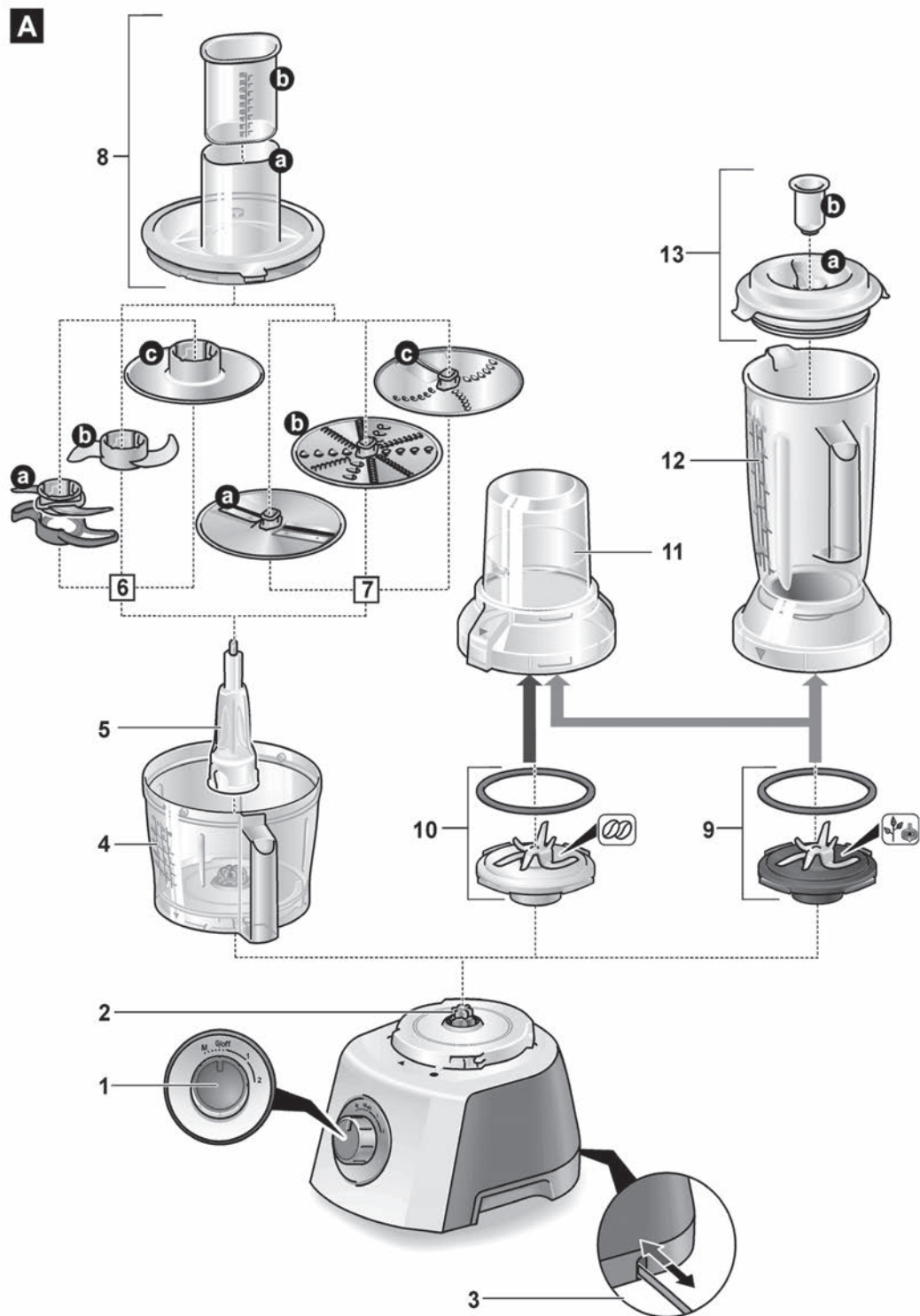


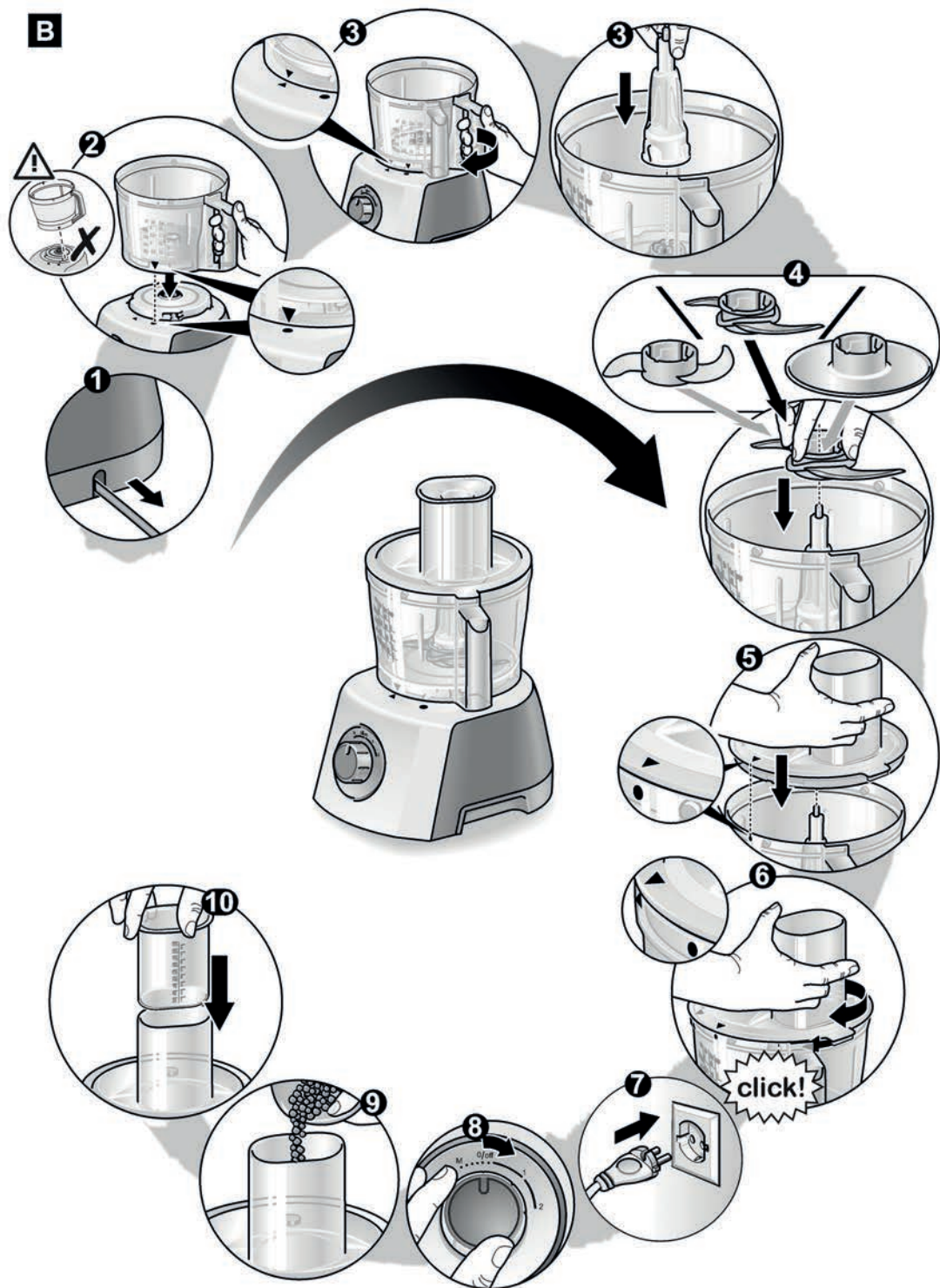
MultiTalent 3 / 3Plus

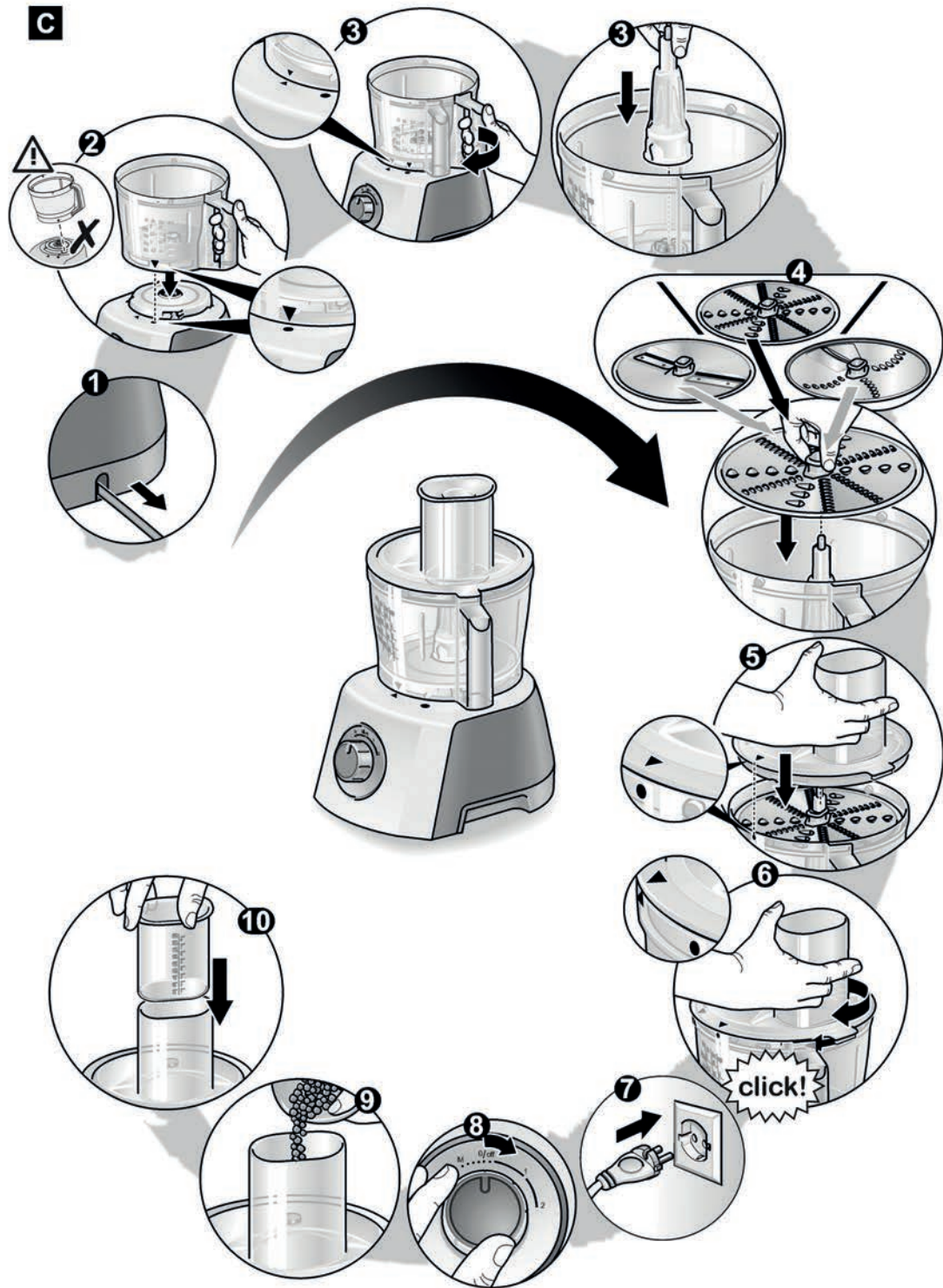
Compact food processor

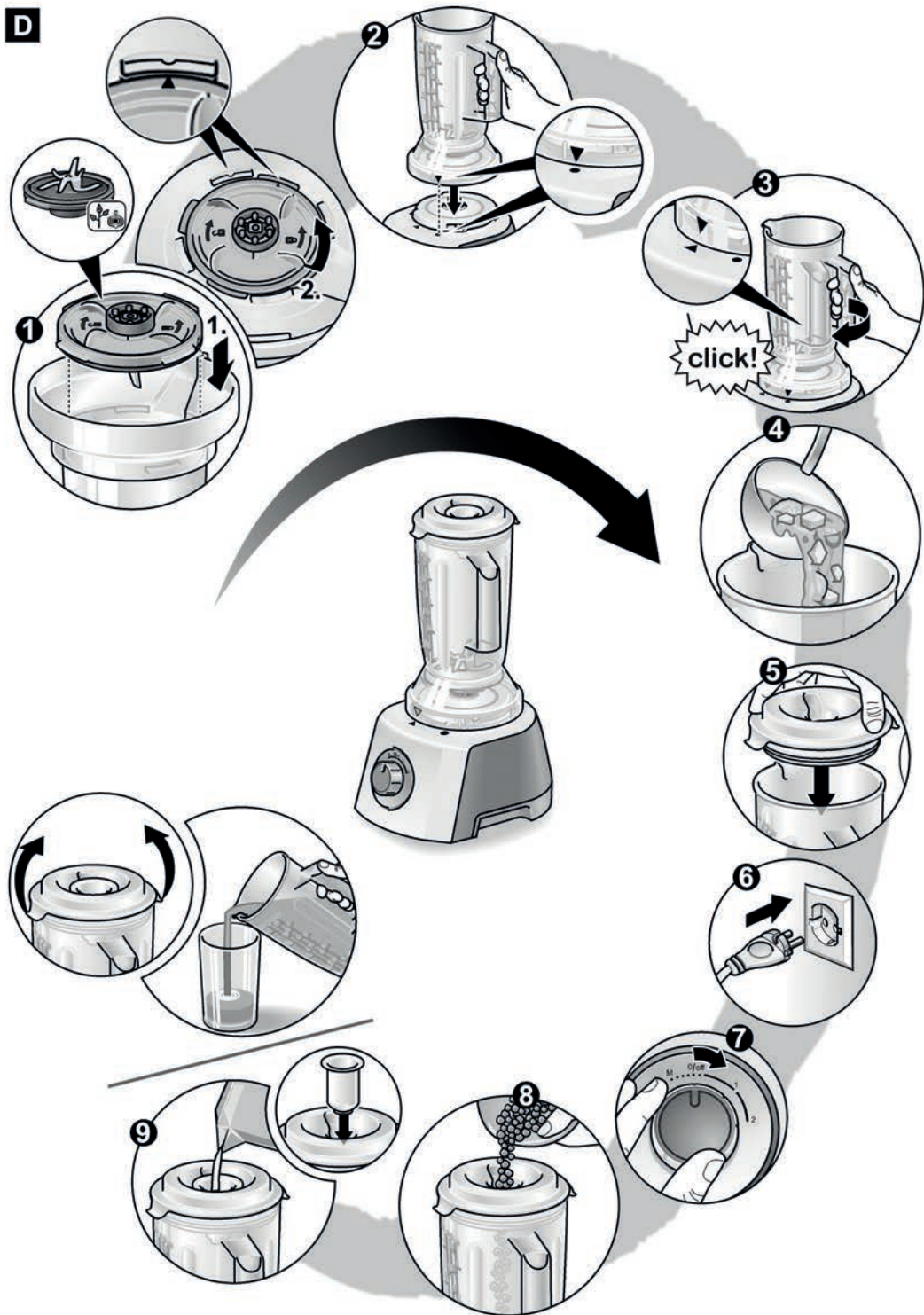
MCM3...**MCM3P...**

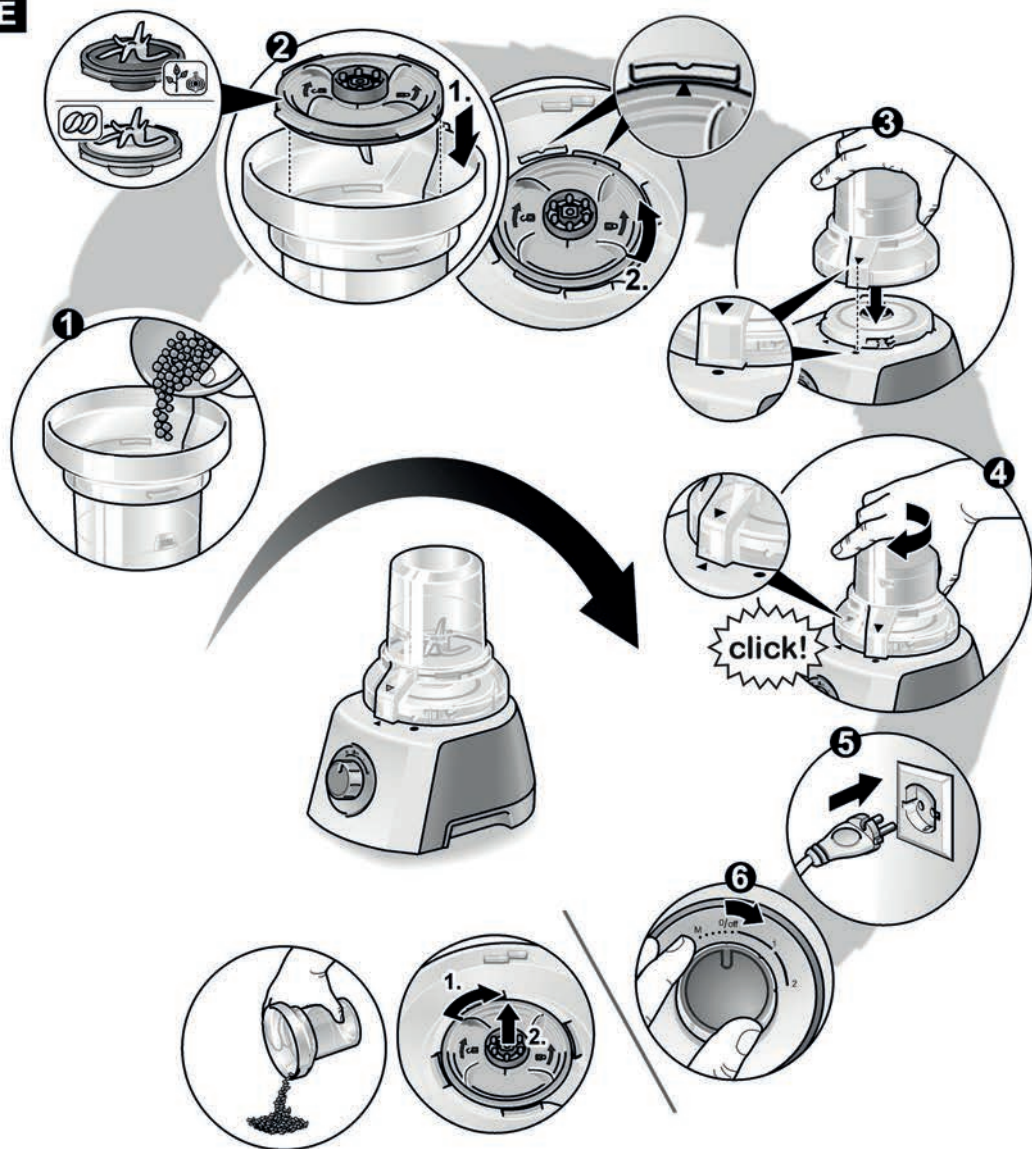
[de]	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	12
[en]	Instruction manual	Compact food processor	22
[fr]	Mode d'emploi	Robot culinaire compact	31
[it]	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina compatta	41
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Compact-keukenmachine	51
[da]	Brugsanvisning	Kompakt-køkkenmaskine	61
[no]	Brugsanvisning	Kompakt-kjøkkenmaskin	70
[sv]	Brugsanvisning	Kompaktmatberedare	79
[fi]	Käyttöohje	Pieni monitomikone	88
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina compacto	97
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha compacta	107
[el]	Οδηγίες χρήσης	Πολυμίξερ	117
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	127
[pl]	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	137
[uk]	Інструкція з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	148
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Компактный кухонный комбайн	158
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	178

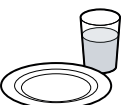
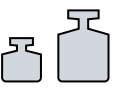
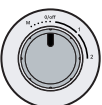
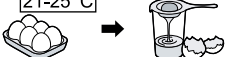
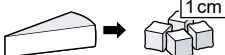
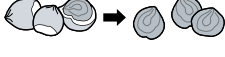
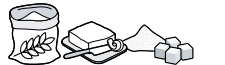
A

B

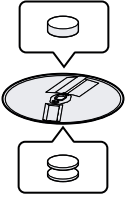
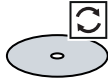
C

D

E

F 			 MIN-MAX		 00:00
	21-25°C 		1 - 8 x 	1	1 - 5 min
	4-8°C 		100 - 500 g	1	10 s - 5 min
			1 x 	2	120 - 150 s
			10 - 50 g	2	3 - 20 s
			50 - 300 g	M	(2 - 6) x 1 s
			10 - 200 g	M	(2 - 6) x 1 s
	 1 cm		10 - 200 g	2	20 - 60 s
	 1 cm		50 - 500 g	M	(3 - 20) x 1 s
			50 - 500 g	2	10 - 80 s
			200 g	2	 L 10 - 15 s  M 30 - 35 s  S 60 - 80 s
			Σ 200 - 1000 g	1	30 - 120 s
			Σ 200 - 800 g	1	60 - 90 s
			 100 - 500 g	1	60 - 120 s
			 100 - 500 g	1	60 - 90 s

G



800 g

1



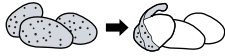
800 g

1



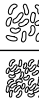
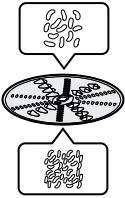
800 g

1



800 g

1



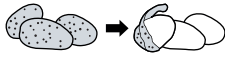
500 g

1



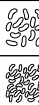
500 g

2



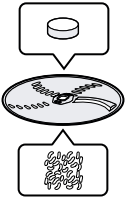
500 g

1



500 g

1



800 g

2



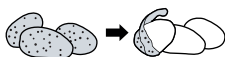
500 g

2



800 g

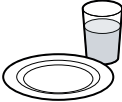
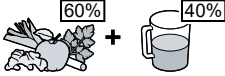
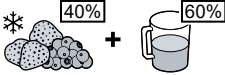
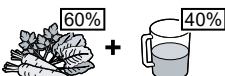
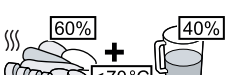
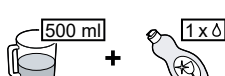
2



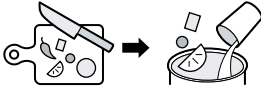
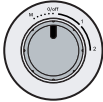
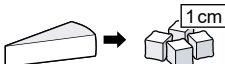
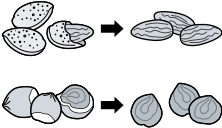
800 g

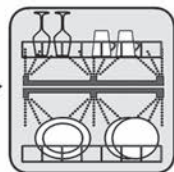
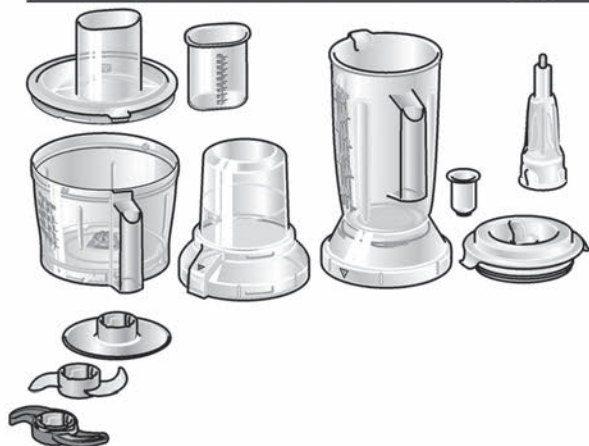
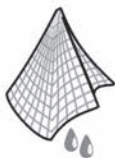
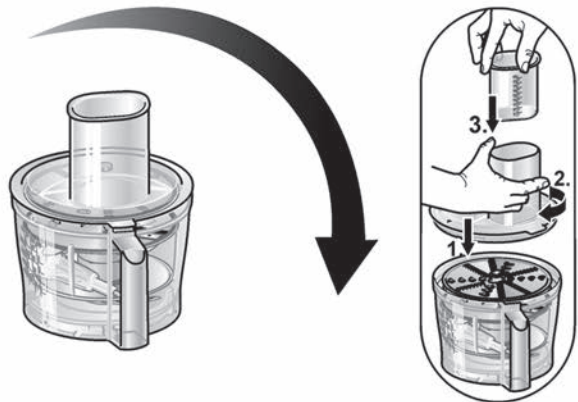
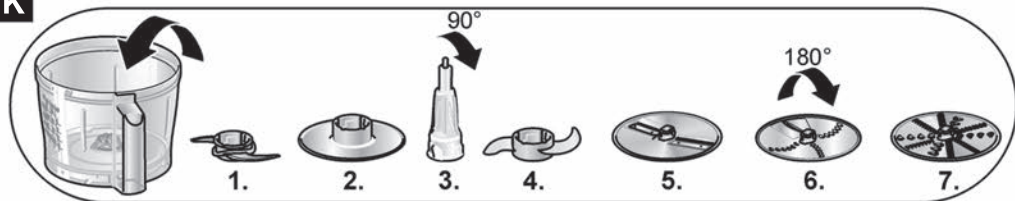
2

H

		 MIN-MAX		 00:00
		300 - 800 g	2	30 - 90 s
		300 - 800 g	2	30 - 90 s
		300 - 1000 g	2	30 - 90 s
		300 - 1000 g	2	30 - 60 s
		400 g	2	30 s
		200 - 1000 g	2	30 - 60 s
		350 - 1000 g	2	30 - 60 s
		(1 - 7) x 10 g	M	(3 - 7) x 1 s
		500 ml	2	60 s

I

		 MAX		 00:00
 		120 g	2	15 s
		100 g	2	5 - 15 s
		50 g	M	(1 - 3) x 1 s
		15 g	M	(2 - 5) x 1 s
		10 g	M	(2 - 5) x 1 s
		50 g	M	(4 - 10) x 1 s
 		60 g	2	40 - 60 s
		100 g	2	40 - 60 s
		50 g	2	40 - 60 s

J**K**

Utilisation conforme

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

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 qu'en intérieur, à température ambiante, et jusqu'à 2 000 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 conserver 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. Tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur, 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.

Risque de chocs électriques et d'incendie !

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil ; par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteurs ou à des prises pouvant être commandées à distance. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement !

- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. des tables de cuisson, ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur après utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.
- Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Risques de blessures !

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet !
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture d'ajout. Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir. Ne pas introduire d'objet (par ex. une cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture d'ajout.
- Procéder avec prudence lors de la manipulation des lames acérées pendant le vidage du récipient et son nettoyage. Utiliser une brosse pour le nettoyage.
- Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle à mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, la conserver toujours dans le fourreau. Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à émincer. Ne saisir les disques à émincer que par l'élément de plastique central.
- Ne jamais introduire les doigts dans le bol mixeur lorsqu'il est en place ! Ne mettre en place/retirer le bol mixeur qu'une fois l'entraînement immobilisé. Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues.

Risque de brûlures !

Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir du couvercle. Verser au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Risque d'asphyxie !

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Attention !

Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner

l'appareil à vide. N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.

⚠ 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 ! Ustensiles rotatifs. Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Verrouiller le porte-lame dans le bol du mixeur ou du mini-hachoir.
	Retirer le porte-lame du bol du mixeur ou du mini-hachoir.
	Porte-lame avec lame de mixeur/disque à émincer
	Porte-lame avec lame de broyage

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

Utilisation conforme	31
Consignes de sécurité importantes	31
Vue d'ensemble	33
Utilisation	34
Nettoyage et entretien	37
Dysfonctionnements et solutions	38
Rangement	38
Mettre au rebut un appareil usagé	38
Service après-vente	38
Recettes, ingrédients et préparation	39

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Vue d'ensemble

Illustration ⓐ

Appareil de base

1 Interrupteur rotatif

0/off = Arrêt

M = Touche pulse à la vitesse la plus élevée ; maintenir pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Niveau 1-2, vitesse de fonctionnement

1 = vitesse de rotation faible - lent,

2 = vitesse de rotation élevée - rapide.

2 Entraînement

3 Compartiment de rangement du cordon d'alimentation

4 Bol

5 Porte-ustensile

6 Ustensiles*

a Lame universelle avec fourreau

b Crochet pétrisseur

c Disque-fouet

7 Disques à émincer*

a Disque à découper réversible

– épais/fin

b Disque à râper réversible – grossier/fin

c Disque à émincer/râper réversible

8 Couvercle

- a Ouverture pour l'ajout d'ingrédients
- b Pilon poussoir

Accessoires***9 Porte-lame avec lame de mixeur/
disque à émincer et joint****10 Porte-lame avec lame de broyage et
joint****11 Bol du mini-hachoir****12 Bol mixeur****13 Couvercle du mixeur**

- a Ouverture pour l'ajout d'ingrédients
- b Entonnoir

* Selon le modèle

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

Utilisation

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, les nettoyer soigneusement. Voir le chapitre « 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 code couleur sur l'accessoire. L'accessoire est automatiquement affecté au bon réglage de vitesse.

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

Pour ustensiles et disques à émincer.

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

Pour mixeur et mini-hachoir.

**Préparation**

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, stable et propre.
- Sortir la longueur de cordon requise de l'appareil de base.

Remarques importantes

- Allumer et éteindre l'appareil uniquement avec le sélecteur rotatif.
- Ne jamais éteindre l'appareil en tournant le bol, le mixeur ou tout autre ustensile.
- N'allumer l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents ustensiles et accessoires.

Bol avec accessoires/ustensiles**Attention !**

En cas de préparation avec le bol, l'appareil ne s'allume qu'après avoir mis le bol en place et une fois le couvercle posé et tourné à fond.

Lame universelle

Pour broyer, hacher, mélanger et pétrir.

**Crochet pétrisseur**

Pour pétrir de la pâte et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par ex. des raisins secs ou des pépites de chocolat).

**Disque-fouet**

Pour la crème, les œufs en neige et la mayonnaise.

**Recommandation pour un résultat optimal :**

- Utiliser de la crème avec au moins 30 % de matières grasses et à une température comprise entre 4 et 8 °C.

Illustration ☒

- Mettre le bol en place (la flèche sur le bol doit se trouver au niveau du point sur l'appareil ) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée ()
 - Insérer le porte-ustensile dans le bol.
 - Placer la lame universelle, le disque-fouet ou le crochet pétrisseur sur le porte-accessoires puis lâcher.
- Tenir compte de la position des ustensiles lors de la mise en place !**
Pousser les ustensiles vers le bas jusqu'en butée.

Attention !

N'ajouter les ingrédients qu'après avoir inséré les ustensiles.

- Ajouter les ingrédients.
- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche du couvercle au niveau du point sur le bol ) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (). La saillie du couvercle doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée du bol.
- Brancher la fiche secteur.
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Pour ajouter des ingrédients, placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirer le pilon poussoir, puis ajouter des ingrédients par l'ouverture d'ajout. Le pilon poussoir peut aussi servir de gobelet doseur.

Disques à émincer

Disque à émincer réversible épais/fin



Pour couper les aliments en tranches fines ou épaisses, par ex. des fruits ou des légumes.

Marquage :

- 1 = tranches épaisses
- 3 = tranches fines

Remarque : ne convient pas pour le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains ou le chocolat.

Conseil : ne coupez les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible grossier/fin



Pour râper les aliments en petits ou gros morceaux, par ex. les fruits, les légumes ou le fromage tel que le Gouda ou l'Edamer.

Marquage :

- 2 = côté grossier
- 4 = côté fin

Remarque : ne convient pas pour les noix ou les fromages à pâte dure, par ex. le parmesan.

Conseil : râpez le fromage à pâte molle avec le côté grossier.

Disque à émincer/râper réversible



Pour râper des pommes de terre crues ou les couper en rondelles.

Remarque : ne convient pas pour les aliments très fibreux, par ex. le poireau ou la mangue.

Illustration

- Mettre le bol en place (la flèche sur le bol doit se trouver au niveau du point sur l'appareil ) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée ().
- Insérer le porte-ustensile dans le bol.

Suivant l'application souhaitée :

- Poser le disque à émincer sur le porte-ustensile. Tourner le côté du disque à émincer/râper voulu vers le haut. Poser le disque sur le porte-disque de sorte que les pivots d'entraînement du porte-ustensile s'engrènent dans l'orifice du disque.
- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche du couvercle au niveau du point sur le bol ) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (). La saillie du couvercle doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée du bol.
- Brancher la fiche secteur.
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Ajouter les aliments à émincer ou à râper.
- N'ajouter les aliments à émincer ou râper qu'en poussant légèrement avec le pilon poussoir. Retirer le pilon poussoir, puis ajouter des ingrédients par l'ouverture d'ajout.

Attention !

Vider le bol avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le porte-disque.

Après utilisation

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.
- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

- Retirer l'ustensile :
Enlever le porte-ustensile, équipé de la lame universelle, du disque-fouet ou du crochet pétrisseur du bol mélangeur. Retirer l'ustensile du porte-ustensile.
- Enlever les disques à émincer en les saisissant par l'élément de plastique central. Enlever le porte-ustensile du bol.
- Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Mixeur

Porte-lame avec lame de mixeur/disque à émincer pour mixer les plats liquides ou partiellement liquides ainsi que les pâtes légères, réduire les aliments en purée ou broyer les glaçons.

Attention !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, par ex. des os.
- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés (sauf les glaçons).
- N'introduire aucun objet dans le bol mixeur, par ex. une cuillère en bois.
- Avant l'utilisation, vérifier que le bol mixeur ne contient pas de corps étrangers.
- Ne pas faire fonctionner le mixeur à vide.

Des aliments non appropriés peuvent endommager l'appareil.

- Ne pas traiter d'aliments à plus de 70 °C dans le bol mixeur.

Restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'ingrédients tels que des amandes, des oignons, du persil ou de la viande.
- Le mixeur ne peut pas réaliser de pâtes à tartiner telles que du beurre de cacahuètes, du beurre de noix de coco ou de la compote de noix.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du

liquide. Exemples d'aliments en poudre : sucre glace, cacao en poudre, fèves de soja torréfiées, farine, blanc d'œuf en poudre.

Illustration D

- Placer le joint sur le porte-lame. Veiller à ce que le joint soit installé correctement.

Remarques importantes

Du liquide risque de s'écouler si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé.

- Installer le porte-lame avec lame de mixeur/disque à émincer  dans le bol mixeur et verrouiller en tournant dans le 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.
- Retourner le bol mixeur (porte-lame vers le bas).
- Mettre le bol mixeur en place (flèche du bol au niveau du point sur l'appareil ) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée ()
- Ajouter les ingrédients.
Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,0 litre (0,4 litre max. pour les liquides moussants ou très chauds).
- Mettre le couvercle en place, puis bien appuyer. Tenir le couvercle en place pendant le fonctionnement.
- Brancher la fiche secteur.
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Pour ajouter des ingrédients, placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirer le couvercle et ajouter les ingrédients
ou
- Retirer l'entonnoir et ajouter progressivement les ingrédients solides par l'ouverture d'ajout
ou
- Verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après utilisation

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.

- Tourner le mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retirer le couvercle.
- Desserrer le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre (↻), puis le retirer du bol mixeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Mini-hachoir

Utilisation (selon le modèle) :

- Avec le porte-lame doté de la lame de mixeur/disque à émincer  pour hacher et broyer les produits suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, fines herbes, ail, fruits ou légumes.
- Avec le porte-lame doté de la lame de broyage  pour broyer et moulin de faibles quantités d'épices (par ex. poivre, cumin, genièvre, cannelle, anis étoilé, safran), de céréales (par ex. blé, millet, graines de lin), de café ou de sucre. Ne convient pas au broyage d'aliments solides très secs, plus gros que des grains de café, tels que la noix de muscade, le gingembre séché ...

Attention !

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

Illustration

- Poser le gobelet du mini-hachoir avec l'ouverture tournée vers le haut.
- Verser les aliments à broyer dans le gobelet. Le niveau ne doit pas dépasser le repère **MAX** !
- Placer le joint sur le porte-lame. Veiller à ce que le joint soit installé correctement.

Remarques importantes

Du liquide risque de s'écouler si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé.

- Installer le porte-lame (/) dans le gobelet du mini-hachoir et verrouiller en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (↻). Tourner au moins jusqu'à ce que la flèche soit en face du repère figurant sur le bol du mini-hachoir.
- Retourner le mini-hachoir (porte-lame vers le bas).

- Mettre le mini-hachoir en place (flèche du bol au niveau du point sur l'appareil ) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée ()
- Brancher la fiche secteur.
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.

Remarque : plus l'appareil reste allumé longtemps, plus les aliments sont broyés fins.

Des recommandations sur l'utilisation des accessoires sont disponibles dans le paragraphe « Recettes, ingrédients et préparation ».

Après utilisation

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.
- Tourner le mini-hachoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retourner le mini-hachoir (porte-lame vers le bas).
- Desserrer le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre (↻), puis le retirer du gobelet du mini-hachoir.
- Vider 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 dommages et le maintient fonctionnel. Vous trouverez un aperçu du nettoyage des pièces détachées dans l'**Illustration **. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci évite que les résidus ne sèchent dessus.

Attention !

Les surfaces risquent d'être endommagées. Ne pas utiliser de chiffons ou de produits nettoyants abrasifs.

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

Remarque : lors de la préparation de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; cette coloration peut être supprimée avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyer l'appareil de base

- Débrancher la fiche secteur.
- Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajouter un peu de produit vaisselle.
- Ensuite, l'essuyer avec un chiffon sec.

Nettoyer le mixeur/mini-hachoir

Le bol mixeur (sans porte-lame), le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

Ne pas nettoyer le porte-lame au lave-vaisselle, mais sous l'eau courante (ne pas le laisser tremper dans l'eau). Pour le nettoyage, retirer le joint.

Dysfonctionnements et solutions

Dysfonctionnement :

L'appareil ne fonctionne plus.

Cause possible :

L'appareil a subi une surcharge : un ustensile a été brutalement stoppé par un produit alimentaire ou la durée d'utilisation était trop longue, par exemple.

Solution :

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.
- Supprimer la cause de la surcharge.
- Laisser l'appareil refroidir pour que la protection anti-surcharge se désactive.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

Dysfonctionnement :

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

Cause possible :

Le bol, le couvercle ou l'accessoire n'est pas installé correctement ou s'est détaché.

Solution :

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.

- Mettre le bol, le couvercle ou l'accessoire en place correctement puis le tourner à fond jusqu'en butée.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

Remarque importante

Si le dysfonctionnement ne peut pas être résolu ainsi, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Rangement

Illustration

Les ustensiles peuvent être rangés dans le bol pour gagner de la place.

Mettre au rebut un appareil usagé

Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Recettes, ingrédients et préparation

Valeurs indicatives pour les quantités maximales et les durées de préparation

- Disque-fouet, lame universelle, crochet pétrisseur → Illustration **F**
- Disque à émincer → Illustration **G**
- Mixeur → Illustration **H**
- Mini-hachoir → Illustration **I**

Ustensile	Vitesse	Durée	Recettes, ingrédients et préparation
 ou 	faible	env. 1–2 minutes	Pâte levée sucrée – 500 g de farine max. – 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre – 220 ml de lait (à température ambiante) – 1 œuf – 1 pincée de sel – 80 g de sucre – 60 g de beurre – Le zeste d'un demi-citron ■ Verser tous les ingrédients (sauf le lait) dans le bol. ■ Placer le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur faible vitesse. ■ Ajouter le lait et mélanger à faible vitesse pendant env. 1½ minute. Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température. Une fois que la pâte a un aspect lisse, la laisser lever au chaud.
	faible	env. 1–2 minutes	Gâteau aux fruits secs – 3 œufs – 135 g de sucre – 135 g de margarine – 255 g de farine – 10 g de levure chimique – 150 g de raisins de Corinthe – 150 g de mélange de fruits secs ■ Installer le crochet pétrisseur. ■ Mettre la farine, la levure, le sucre, la margarine et les œufs dans le bol. ■ Fermer le couvercle et mélanger pendant 60 à 90 secondes sur 1. ■ Ajouter les fruits secs et mélange pendant env. 10 secondes sur 1. Quantité maximale : 1,5 x la recette de base en allongeant si nécessaire la durée de la préparation

Ustensile	Vitesse	Durée	Recettes, ingrédients et préparation
	élevée	env. 1,5–2 minutes	Sorbet aux fraises – 250 g de fraises congelées – 100 g de sucre glace – 180 ml de crème (env. 1 pot) ■ Verser tous les ingrédients dans le bol. Enclencher immédiatement l'appareil pour éviter la formation de grumeaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une glace crémeuse.
	élevée		Lait au chocolat – 80 à 100 g de chocolat froid – env. 400 ml de lait chaud (<70 °C) ■ Broyer le chocolat dans le mixeur, ajouter le lait chaud et mélanger brièvement.
	M		Pâte à tartiner au miel et aux noisettes (CNCM12C) – 20 g de noisettes – 50 g de miel de fleurs (à température ambiante) ■ Verser les noisettes dans le gobelet du mini-hachoir puis broyer pendant 5 secondes avec la lame du mixeur/mini-hachoir sur M. ■ Retirer le gobelet du mini-hachoir, le retourner et retirer le porte-lame. ■ Ajouter le miel. Refermer le gobelet du mini-hachoir avec le porte-lame puis le poser sur l'appareil de base. ■ Attendre que le miel ait entièrement coulé jusqu'en bas sur la lame. Ensuite, mixer le tout pendant 5 secondes sur M.