ROBOT PÂTISSIER

Mode d'emploi Bosch MC812M844

Marque : Bosch Référence : MC812M844

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil et ses composants
4. Enregistrer un appareil
5. Sécurité
6. Définition des mots signaux
7. Indications générales
8. Conformité d'utilisation
9. Restrictions du périmètre utilisateurs
10. Consignes de sécurité
11. Prévenir les dégâts matériels
12. Commander
13. Description de l'appareil
14. Aperçu
15. Symboles
16. Interrupteur rotatif
17. Outils
18. Systèmes de sécurité
19. Sécurité anti-enclenchement
20. Sécurité anti-surcharge
21. Commande
22. Utilisation de base
23. Installer l'appareil
24. Utiliser la lame universelle ou l'accessoire de préparation de pâte
25. Utiliser le fouet mixeur
26. Bol mixeur
27. Préparer le bol mixeur
28. Traiter les aliments avec le bol mixeur
29. Disques à réduire
30. Utilisation des disques à réduire
31. Travailler les ingrédients avec les disques à réduire
32. Accessoire à découper en dés
33. Préparer le coupe-dés
34. Transformer les aliments avec le coupe-dés
35. Traiter les aliments avec le broyeur universel
36. Presse-agrumes
37. Presser les agrumes
38. Nettoyage et entretien
39. Produits de nettoyage
40. Préparer le nettoyage

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

41. Guide de nettoyage
42. Aide en cas de défaut
43. Dépannage
44. Service après-vente
45. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
46. Environnement
47. Protection de l'environnement et économies d'énergie
48. Élimination de l'emballage
49. Mettre au rebut un appareil usagé
50. Recettes et exemples d'utilisation
51. Exemples d'utilisation des accessoires
52. Exemple de recette
53. Gâteau aux fruits secs
54. Exemples d'utilisations du bol mixeur
55. Exemples d'utilisations des disques à réduire
56. Exemples d'utilisation du coupe-dés
57. Exemples d'utilisation du broyeur universel

Premières étapes

La présente section décrit toutes les étapes, du déballage à l'utilisation initiale de votre appareil.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer l'appareil et ses composants

- Retirer l'appareil de son emballage.
- Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
- Retirer les emballages.
- Retirer les autocollants et les films présents.

Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

Cela indique des informations importantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Respectez les indications pour utiliser votre appareil de manière optimale.

Le non-respect de ces consignes peut provoquer des dommages sur le coupe-dés, la grille de coupe ou le disque à découper.

Nous déclinons toute responsabilité pour les éventuelles dommages liés à l'utilisation du coupe-dés de manière abusive, détournée ou incorrecte. Cela exclut aussi la responsabilité des dommages engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises, p.ex. lames émoussées ou déformées.

Conformité d'utilisation

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer, lorsque vous êtes à proximité de pièces rotatives et en cas de panne.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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 de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au

transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

|

| | Appareil de base

| | Bol mélangeur

| | Arbre d'entraînement gris

| | Outils

| | Couvercle avec ouverture pour ajout

| | Bol blender en plastiqueBol mixeur

| | Disques à réduireSelon le modèleDisques à réduire

| | Accessoire à découper en désSelon le modèleAccessoire à découper en dés

| | Broyeur universelSelon le modèleBroyeur universel

| | Presse-agrumesSelon le modèlePresse-agrumes

| | Poignées de transport

| | Sélecteur rotatif à anneaux lumineux

| | Entraînement

| | Rangement du cordon

| | Fouet mélangeur

| | Couvercle démultiplicateur

| | Porte-ustensile

| | Fourreau de lame

| | Lame universelle

| | Accessoire de préparation de pâte

| | Pilon poussoir

Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur votre appareil et les accessoires.

Interrupteur rotatif

L'interrupteur rotatif permet de démarrer et d'arrêter le traitement et de sélectionner la vitesse.

La vitesse peut être réglée progressivement entre min et max .

Outils

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les différents ustensiles.

Systèmes de sécurité

Vous trouverez ici un aperçu des systèmes de sécurité de votre appareil.

Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Installer l'appareil

- Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
- Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire. Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon. Pour réduire la longueur du cordon, le repousser dans le compartiment de rangement du cordon.

Utiliser la lame universelle ou l'accessoire de préparation de pâte

- Poser le bol mixeur sur l'appareil de base, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les repères et doivent être alignés.
- Enfoncer l'arbre d'entraînement gris dans le support d'accessoires et placer le support d'accessoires monté au centre du bol.
- Placer la lame universelle ou l'accessoire de préparation de pâte sur le support d'accessoires.
- Verser les aliments dans le bol mélangeur.
- Tourner le couvercle sur le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Introduire le pilon poussoir dans l'orifice d'ajout. Les repères et doivent être alignés.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée ou le tourner sur M et le maintenir en position.
- Pour ajouter des aliments, régler l'interrupteur rotatif sur 0/off . Retirer le poussoir et introduire les aliments par la cheminée de remplissage.
- Amener l'interrupteur rotatif sur 0/off . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer. Retirer le support d'accessoire avec la lame universelle ou l'outil à pétrir.
- Tourner le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Utiliser le fouet mixeur

- Poser le bol mixeur sur l'appareil de base, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les repères et doivent être alignés.
- Placer l'arbre d'entraînement gris au centre du bol. Mettre le fouet mixeur dans l'accessoire d'engrenage et l'enclencher.
- Monter le fouet mixeur sur le boîtier d'engrenage, placer l'arbre d'entraînement et ajouter les aliments.
- Tourner le couvercle sur le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Introduire le pilon poussoir dans l'orifice d'ajout. Les repères et doivent être alignés.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- Amener l'interrupteur rotatif sur 0/off . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer. Retirer le fouet mixeur et l'arbre d'entraînement.
- Tourner le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.

Bol mixeur

Le bol mixeur sert à broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme ou à broyer des glaçons.

Préparer le bol mixeur

Préparez les aliments. Couper les aliments en gros morceaux.

- Vérifier si le joint du porte-lame est endommagé et s'il est correctement positionné. Du liquide risque de couler si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé.
- Placer le porte-lame dans le bol mixeur, puis le serrer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Poser le bol mixeur sur l'appareil de base, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les repères et doivent être alignés.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Poser l'entonnoir de remplissage dans le couvercle et placer le couvercle sur le bol mixeur.
- Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Il faut que le couvercle soit complètement fermé.

Traiter les aliments avec le bol mixeur

- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée ou sur Pulse . Pour traiter brièvement les aliments à haute vitesse, tourner l'interrupteur rotatif sur M et le maintenir en position.
- Pour rajouter des aliments pendant le traitement, sélectionner l'une des options suivantes : Verser les liquides par l'entonnoir du couvercle. Retirer l'entonnoir de remplissage et ajouter les aliments solides par l'orifice d'ajout.
- Pour rajouter de grandes quantités d'aliments, amenez l'interrupteur rotatif sur 0/off . Retirer le couvercle et verser les aliments.
- Amener l'interrupteur rotatif sur 0/off . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil de base.
- Retirer le couvercle et verser les aliments transformés dans un récipient approprié ou les servir directement.

Disques à réduire

Les disques à réduire servent à trancher, râper et émincer des aliments.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Utilisation des disques à réduire

Vous trouverez ici un aperçu des disques à réduire et de leurs utilisations.

Travailler les ingrédients avec les disques à réduire

Pour obtenir des résultats optimaux, travaillez les aliments fins par bouquets.

Si un disque à réduire est monté sur le porte-disque, veiller à ce que le disque soit aligné avec les six éléments d'entraînement sur le bord.

Préparez les aliments. Couper les aliments en gros morceaux.

- Poser le bol mixeur sur l'appareil de base, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placer l'arbre d'entraînement gris au centre du bol. Les repères et doivent être alignés.
- Saisir le disque à réduire souhaité par le bord et le placer sur le porte-disque avec le côté requis orienté vers le haut. Placer le porte-disque au centre du bol. Placer les disques unilatéraux avec les lames ou les dentelures orientées vers le haut. Placer les disques réversibles avec le côté souhaité orienté vers le haut.
- Placer le couvercle sur le bol et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les repères et doivent être alignés.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- Introduire les aliments dans l'orifice de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Amener l'interrupteur rotatif sur 0/off . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer. Retirer le porte-disque et l'arbre d'entraînement.
- Tourner le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.

Accessoire à découper en dés

Le coupe-dés sert à découper les aliments en dés.

Préparer le coupe-dés

- Insérer l'arbre d'entraînement noir dans l'entraînement de l'appareil de base, au centre, et appuyer fermement. Ne pas utiliser l'arbre d'entraînement gris.
- Poser le bol mixeur sur l'appareil de base, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les repères et doivent être alignés.
- Mettre la grille de coupe dans le support de base. Tenez compte de l'encoche située sur le support de base.
- Installer le disque à découper avec le fourreau de lame sur le support de base et appuyer sur les 3 agrafes de fermeture vers l'intérieur jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.
- Placer le coupe-dés dans le bol et retirer le fourreau de lame. Aligner le nez de plastique du coupe-dés avec la poignée du bol. Le coupe-dés doit être solidement positionné dans le bol.
- Placer le couvercle sur le bol et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les repères et doivent être alignés.

Transformer les aliments avec le coupe-dés

Préparez les aliments. Couper les aliments en gros morceaux.

- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- Introduire les aliments dans l'orifice de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Amener l'interrupteur rotatif sur 0/off . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer. Placer le protège-lames sur le coupe-dés et appuyer fermement.
- Retirer le coupe-dés du bol. Tourner le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- Retirer l'arbre d'entraînement noir de l'entraînement de l'appareil de base.

Traiter les aliments avec le broyeur universel

- Poser le broyeur universel sur l'appareil de base et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les repères et doivent être alignés.
- Verser les ingrédients dans le broyeur universel.
- Poser le couvercle sur le broyeur universel et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Placer l'interrupteur rotatif sur M et le maintenir.
- Pour arrêter la préparation avec le fonctionnement momentané, relâcher l'interrupteur rotatif. Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Tourner le broyeur universel en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer. Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer du broyeur universel.

Presse-agrumes

Le presse-agrumes sert à presser des agrumes.

Presser les agrumes

- Poser le bol mixeur sur l'appareil de base, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placer l'arbre d'entraînement gris au centre du bol. Les repères et doivent être alignés.
- Placer le tamis sur le bol et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placer le cône au centre du tamis. Les repères et doivent être alignés.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur min et presser l'agrume coupé en deux sur le cône.
- Amener l'interrupteur rotatif sur 0/off . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Tourner le cône dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer. Retirer l'arbre d'entraînement.
- Tourner le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage sont adaptés à votre appareil.

Préparer le nettoyage

Séparer les parties assemblées avant le nettoyage.

Après le nettoyage et le séchage de toutes les pièces, les réassembler dans le sens inverse des opérations.

- Retirer le fouet mixeur de l'accessoire d'engrenage. Appuyer sur la touche latérale et retirer le

couvercle de l'accessoire d'engrenage.
- Retirer d'abord la grosse roue dentée, puis la petite.
- Tourner le porte-lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer prudemment. Pour un nettoyage minutieux, retirer avec précaution le joint du porte-lame.
- Ouvrir les 3 agrafes de fermeture et retirer le disque à découper avec le protège-lames du support de base.
- Enlevez les restes d'aliments avec le nettoyeur de disque de coupe et pousser la grille de découpe avec le nettoyeur par en dessous pour les sortir du support de base.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici.

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

L'appareil ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas sous tension.
Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.

L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.

- La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue.
Amenez l'interrupteur sur 0/off .Réduisez la quantité d'ingrédients.Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
- L'appareil ou l'accessoire est bloqué.
Amenez l'interrupteur sur 0/off .Supprimez le blocage.
- Le système de sécurité s'est déclenché.
Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. Systèmes de sécurité

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous trouverons toujours une solution adaptée.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Vous pouvez obtenir auprès de notre service client des pièces détachées d'origine fonctionnelles et pouvant être stockées jusqu'à 10 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- 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.

Recettes et exemples d'utilisation

Vous trouverez ici un choix de recettes spécialement conçues pour votre appareil.

Exemples d'utilisation des accessoires

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

Pour que les ingrédients des levains et des pâtes levées à forte teneur en eau se mélangent au mieux, verser d'abord le liquide dans le bol.

Exemple de recette

Vous trouverez ici un exemple de recette spécialement conçue pour votre appareil.

Gâteau aux fruits secs

Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.

Exemples d'utilisations du bol mixeur

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

Ne pas broyer d'aliments tels que les amandes, les oignons, le persil et la viande. Le blender ne peut pas fabriquer des pâtes à tartiner telles que beurre de cacahuètes, beurre de noix de coco ou compote de noix. Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise. 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. Des aliments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine. Ne jamais mixer d'aliments sans liquide. Verser les aliments dans l'ordre suivant : liquides, produits secs, fruits et légumes frais, légumes à feuilles, fruits et légumes congelés, glace. Avant de les mixer, couper les aliments en cubes d'env. 2 cm.

Exemples d'utilisations des disques à réduire

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

Exemples d'utilisation du coupe-dés

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

Exemples d'utilisation du broyeur universel

Vous trouverez ici des exemples d'utilisations spécialement conçues pour votre appareil.

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

Ne jamais traiter de liquides ou d'aliments très liquides dans le mini-hachoir. Ne broyez pas les aliments très secs ou solides dont la taille est supérieure à celle des grains de café. La noix de muscade et le

gingembre sec sont par exemple des aliments inadaptés. Ne hachez pas de glaçons. Le broyeur universel ne convient pas à la préparation de pâte à tartiner à base de noix. Le briyeur universel ne convient pas pour hacher finement de la viande, p. ex. pour une sauce bolognaise. Ne pas broyer de grains de café, de grains de poivre, de sucre, de graines de pavot, de raifort ou d'aliments similaires.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.