

Mode d'emploi

Bosch Série 8 MUM9AX5S00

Marque : Bosch Référence : MUM9AX5S00

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil et ses composants
4. Contenu de la livraison
5. Installer l'appareil
6. Enregistrer un appareil
7. Sécurité
8. Indications générales
9. Conformité d'utilisation
10. Restrictions du périmètre utilisateurs
11. Consignes de sécurité
12. Prévenir les dégâts matériels
13. Commander
14. Description de l'appareil
15. Appareil
16. Interrupteur rotatif
17. Anneau lumineux
18. Touches de fonction
19. Afficheur
20. Entraînements
21. Code couleur
22. Aperçu des entraînements
23. Ustensiles
24. Aperçu des ustensiles
25. Réglage précis du fouet batteur professionnel
26. Corriger le réglage des ustensiles
27. Systèmes de sécurité
28. Sécurité anti-enclenchement
29. Sécurité anti-réenclenchement
30. Sécurité anti-surcharge
31. Sécurité du bras pivotant
32. Accessoires en option
33. Commande
34. Utilisation
35. Longueur du cordon
36. Régler la longueur du cordon avec le compartiment de rangement
37. Régler la longueur du cordon avec l'enrouleur de câble
38. Positions du bras pivotant
39. Ouvrir le bras pivotant
40. Fermer le bras pivotant



41. Retirer le bol mélangeur
42. Mettre le bol mélangeur en place
43. Fixer le couvercle du bol mélangeur
44. Retirer le couvercle du bol mélangeur
45. Mettre un ustensile en place
46. Retirer l'ustensile
47. Traitement
48. Quantités à traiter
49. Recommandations de vitesse
50. Traiter les ingrédients avec les ustensiles
51. Rajouter des ingrédients
52. Utiliser le fonctionnement momentané
53. Capuchon de protection de l'entraînement
54. Retirer le capuchon de protection de l'entraînement
55. Mettre en place le capuchon de protection de l'entraînement
56. Réglages de base
57. Vue d'ensemble des réglages de base
58. Modifier les réglages de base
59. Minuterie
60. Valeurs d'affichage de la minuterie
61. Remarques concernant la minuterie
62. Lire et remettre à zéro la durée de traitement
63. Traiter les ingrédients avec minuterie
64. Utiliser la minuterie sans traitement
65. Interrompre ou désactiver la minuterie
66. Balance
67. Valeurs d'affichage de la balance
68. Peser les ingrédients
69. Prérégler le poids
70. Réinitialiser la balance
71. SensorControl Plus
72. Tableau des programmes
73. Utiliser SensorControl Plus
74. Nettoyage et entretien
75. Produits de nettoyage
76. Nettoyer l'appareil de base
77. Guide de nettoyage
78. Aide en cas de défaut
79. Dépannage
80. Service après-vente
81. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
82. Environnement
83. Protection de l'environnement et économies d'énergie
84. Élimination de l'emballage
85. Mise au rebut

- 86. Mettre au rebut un appareil usagé
- 87. Recettes et exemples d'utilisation
- 88. Aperçu des recettes

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.

Contenu de la livraison

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 avec bol mélangeur

| | Couvercle avec ouverture pour ajout

| | Fouet mixeur « Pro Flexi »Selon le modèle

| | Fouet batteur pro

| | Crochet pétrisseur

| | Documents d'accompagnement

En fonction de son niveau d'équipement, l'appareil est livré avec des accessoires supplémentaires. Pour connaître le contenu de la livraison, consulter les notices d'accessoires.

Installer l'appareil

- Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
- Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire. Longueur du cordon Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

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.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Conformité d'utilisation

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

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.

Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

|

|| Bandeau de commande

|| Bol mélangeur en acier inoxydable

- | | Couvercle avec ouverture pour ajout
- | | Couvercle de protection de l'entraînement2
- | | Couvercle de protection de l'entraînement3
- | | Anneau lumineux
- | | Interrupteur rotatif
- | | Bras pivotant
- | | Touche de déverrouillage du bras pivotant
- | | Entraînement2, jaune
- | | Entraînement3, rouge
- | | Entraînement principal, noir
- | | Évidements pour le bol
- | | Rangement du cordon

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 1 et 7 .

Anneau lumineux

L'anneau lumineux de l'interrupteur rotatif donne des informations sur l'état de fonctionnement de votre appareil.

Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet ici [Systèmes de sécurité Dépannage](#)

Touches de fonction

Les touches de fonction permettent de sélectionner les fonctions supplémentaires ou d'effectuer des réglages. Pour effectuer une sélection, effleurer les symboles correspondants avec le doigt.

Actionner les touches avec les doigts, sans gants de cuisine. Il n'est pas possible d'actionner les touches à l'aide d'objets, p. ex. d'une cuillère en bois.

Afficheur

L'afficheur permet d'afficher des réglages, des informations, des valeurs ainsi que des messages indiquant l'état de fonctionnement de l'appareil.

Après le branchement, l'afficheur s'allume et indique "OptiMUM" .

L'afficheur indique les textes sur 2 lignes. Les informations plus longues sont affichées sous forme de texte défilant.

L'afficheur s'éteint automatiquement si aucune manipulation n'a lieu pendant un certain temps. Pour réactiver l'afficheur, appuyer sur une touche quelconque ou lancer la préparation.

Il est possible de modifier, à tout moment, la langue d'affichage ainsi que la luminosité de l'afficheur. Vue d'ensemble des réglages de base

Entraînements

Votre appareil est équipé de différents entraînements qui ont été conçus spécialement pour les ustensiles et accessoires disponibles.

Les entraînements 2 et 3 sont recouverts d'un capuchon de protection. Capuchon de protection de l'entraînement

Code couleur

Les entraînements sont identifiés par des couleurs.

Le code couleur est également appliqué aux accessoires, afin que ceux-ci puissent être affectés aux bons entraînements.

Aperçu des entraînements

Vous trouverez ici un aperçu des entraînements et leurs utilisations.

Ustensiles

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les différents ustensiles.

Les ustensiles sont équipés d'un capuchon de protection visant à protéger leur entraînement contre les salissures.

Les deux touches d'éjection situées au niveau du capuchon de protection facilitent le retrait des ustensiles. Retirer l'ustensile

Aperçu des ustensiles

Toujours utiliser l'ustensile approprié au traitement souhaité.

Réglage précis du fouet batteur professionnel

Corrigez l'interstice entre le bol mélangeur et le fouet batteur pro.

D'usine, le fouet batteur pro est réglé de manière à mélanger les ingrédients de manière optimale.

Corriger le réglage des ustensiles

- Tenir la partie inférieure du fouet batteur avec une main et desserrer le contre-écrou avec une clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour modifier l'interstice, tourner l'ustensile. Respecter les valeurs figurant dans le tableau :
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Vérifier le réglage.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Tenir la partie inférieure du fouet batteur avec une main et serrer le contre-écrou à l'aide d'une clé à

fourche en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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-réenclenchement

La sécurité anti-réenclenchement empêche que votre appareil ne reprenne le traitement de manière automatique après une coupure de courant.

L'appareil est remis en marche après une panne de courant. Le traitement peut être redémarré uniquement après que l'interrupteur rotatif a été amené en position .

Sécurité anti-surcharge

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

Sécurité du bras pivotant

La sécurité du bras pivotant empêche que le bras pivotant puisse être ouvert, lorsqu'un accessoire est fixé sur l'entraînement arrière.

Accessoires en option

Vous pouvez acheter les accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre catalogue, notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

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

Longueur du cordon

Régler la longueur du cordon d'alimentation en fonction de vos besoins.

Régler la longueur du cordon avec le compartiment de rangement

- Sortir la longueur souhaitée du cordon en fonction des besoins.
- Pour réduire la longueur du cordon, repousser le câble dans le compartiment de rangement.

Régler la longueur du cordon avec l'enrouleur de câble

Ne pas introduire le câble à la main. Si le cordon se coince, sortir la longueur de câble maximum, puis le

laisser à nouveau s'enrouler.

- Sortir la longueur souhaitée du cordon en fonction des besoins, puis relâcher lentement.
- Pour réduire la longueur du cordon, tirer sur le cordon, laisser le câble s'enrouler, tirer de nouveau sur le câble.

Positions du bras pivotant

Vous trouverez ici un aperçu des positions du bras pivotant.

Ouvrir le bras pivotant

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Fermer le bras pivotant

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Retirer le bol mélangeur

- Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.

Mettre le bol mélangeur en place

- Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base. Respecter ce faisant les évidements de l'appareil de base.
- Tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Fixer le couvercle du bol mélangeur

- Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche. L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.

Retirer le couvercle du bol mélangeur

- Retirer le capuchon de l'entraînement principal.

Mettre un ustensile en place

- Sélectionner l'ustensile nécessaire. Aperçu des ustensiles
- Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le capuchon de protection doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.

Retirer l'ustensile

- Presser les deux touches d'éjection et retirer l'ustensile entièrement de l'entraînement.

Traitement

Vous trouverez ici les informations essentielles sur le traitement des aliments.

Utilisez nos suggestions de recette pour acquérir des expériences avec votre nouvel appareil. Recettes et exemples d'utilisation

Quantités à traiter

Respectez les quantités à traiter indiquées.

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

Il est possible de modifier, à tout moment, la vitesse pendant le traitement ou d'interrompre le traitement.

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

- Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée.
- Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
- Amener l'interrupteur rotatif sur . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Débrancher la fiche secteur.

Rajouter des ingrédients

- Il est possible d'ajouter, pendant le traitement, des ingrédients par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.
- Pour rajouter de grandes quantités, tourner l'interrupteur rotatif sur . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.

Utiliser le fonctionnement momentané

Bol blender en verre Kit multibroyeur Bol mélangeur multifonction

- Amener l'interrupteur rotatif en position ou et le maintenir dans cette position. Les ingrédients sont traités à la vitesse maximale.
- Relâcher l'interrupteur rotatif. L'interrupteur rotatif passe à .

Capuchon de protection de l'entraînement

Retirer le capuchon de protection pour pouvoir utiliser les accessoires sur l'entraînement 2 ou 3 .

Retirer le capuchon de protection de l'entraînement

- Soulever le capuchon de protection de l'entraînement 2 ou 3 au niveau des pattes latérales et le retirer.

Mettre en place le capuchon de protection de l'entraînement

- Positionner le capuchon de protection de l'entraînement 2 ou 3 et bien l'appuyer.

Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base de l'appareil.

Modifier les réglages de base

- Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
- Appuyer simultanément sur et . L'afficheur indique le menu de configuration.
- Sélectionner le réglage souhaité avec .
- Modifier le réglage sélectionné avec ou . L'écran affiche "ENREGISTRER : O et +" .
- Pour enregistrer le réglage modifié, appuyer simultanément sur et . L'écran affiche "RÉGLAGE" "MÉMORISÉ" .
- Pour modifier et enregistrer d'autres réglages, répéter les étapes 3 à 5.
- Pour quitter le menu de configuration, sélectionner une des options suivantes : Maintenir , ou appuyé. Démarrer le traitement.

Minuterie

La minuterie permet de lire la durée de préparation écoulée jusque-là ou de prérégler la durée de traitement.

Avec la minuterie, vous pouvez également surveiller les durées, p. ex. le temps de repos d'une pâte.

Valeurs d'affichage de la minuterie

Pour l'utilisation de la minuterie, respecter les valeurs suivantes.

Remarques concernant la minuterie

Pour utiliser la minuterie de manière optimale, observer les remarques suivantes.

Si la minuterie s'arrête ou est désactivée pendant le traitement, le traitement de la préparation continue.

Si le traitement est lancé alors que la minuterie est déjà activée, l'appareil arrête le traitement après écoulement de la durée résiduelle.

Si vous interrompez le traitement pendant moins de 3 minutes, les valeurs affichées en dernier restent mémorisées et sont reprises lors du traitement suivant.

La durée résiduelle peut être adaptée à tout moment avec ou .

Maintenir ou appuyé pour faire défiler les valeurs plus rapidement.

Le volume des signaux sonores peut être modifié à tout moment. Vue d'ensemble des réglages de base

Lire et remettre à zéro la durée de traitement

si la durée de traitement a été prérégulée. si la fonction SensorControl Plus est utilisée.

- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée. L'écran indique "DURÉE" ainsi que la durée de traitement écoulée jusque-là.
- Pour réinitialiser l'affichage à "00:00" , maintenir appuyé.

Traiter les ingrédients avec minuterie

- Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
- Appuyer sur . L'afficheur indique "TIMER" et "00:00" .
- Régler la durée souhaitée à l'aide de la touche ou .
- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée. L'afficheur indique la durée de traitement restant. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'afficheur indique "FIN" "TIMER" . L'appareil arrête automatiquement le traitement et l'afficheur indique "TOURNER L'INTERR. À 0" .
- Amener l'interrupteur rotatif sur .

Utiliser la minuterie sans traitement

- Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
- Appuyer sur . L'afficheur indique "TIMER" et "00:00" .
- Régler la durée souhaitée à l'aide de la touche ou .
- Pour démarrer la minuterie, appuyer deux fois brièvement sur . La durée résiduelle apparaît sur l'afficheur.

Interrompre ou désactiver la minuterie

- Appuyer deux fois rapidement sur . La minuterie s'arrête. L'afficheur indique le temps restant en permanence.
- Appuyer deux fois rapidement sur . La minuterie démarre de nouveau. Le temps restant continue de s'écouler.
- Pour désactiver la minuterie, maintenir la touche appuyée.

Balance

Votre appareil est équipé d'une balance. Vous pouvez peser individuellement tous les ingrédients ou prérégler un certain poids.

L'appareil de base dispose de 4 sondes de poids placées dans les pieds.

Valeurs d'affichage de la balance

Lors de l'utilisation de la balance, observer les valeurs suivantes.

Les unités d'affichage de la balance peuvent être modifiées à tout moment. Vue d'ensemble des réglages de base

Peser les ingrédients

- Appuyer sur la touche et ne plus toucher l'appareil. La balance se calibre. L'afficheur indique "- - - -" .
- Attendre la fin du calibrage. L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb" .
- Verser l'aliment souhaité. L'afficheur indique le poids.
- Pour peser d'autres ingrédients, sélectionner une des options suivantes : Ajouter des ingrédients et lire le poids total. Répéter l'opération et peser les ingrédients séparément.

Prérégler le poids

Le volume des signaux sonores peut être modifié à tout moment. Vue d'ensemble des réglages de base

- Si l'afficheur est éteint, appuyer sur n'importe quelle touche.
- Appuyer sur la touche et ne plus toucher l'appareil. La balance se calibre. L'afficheur indique "- - - -" .
- Attendre la fin du calibrage. L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb" .

- Appuyer sur . L'afficheur indique "100 g" ou "0.20 lb" .
- Régler le poids souhaité à l'aide de ou .
- Verser l'aliment souhaité dans le bol mélangeur. L'afficheur indique la quantité résiduelle manquante, p. ex. 65 g . À partir d'une quantité résiduelle de 40 g ou 0,08 lb , un signal sonore répétitif retentit.
- Verser les aliments en petites quantités. Plus la quantité restante est petite, plus le signal sonore est rapide. Une fois que la quantité préréglée est atteinte, le signal sonore s'arrête.
- Retirer la quantité excédentaire.
- Pour achever la pesée, maintenir la touche appuyée ou lancer le traitement.

Réinitialiser la balance

Réinitialiser la balance lorsqu'un message d'erreur apparaît ou que des valeurs de mesures inhabituelles sont affichées.

Si la balance présente encore des dysfonctionnements, débrancher l'appareil du secteur pendant une certaine durée, puis redémarrer la balance.

- Maintenir enfoncé. L'écran affiche "OptiMUM"
- Pour démarrer de nouveau la balance, appuyer sur .

SensorControl Plus

La fonction SensorControl Plus permet d'exécuter différents programmes et de traiter les aliments automatiquement.

Les sondes surveillent le traitement des ingrédients et arrêtent le traitement de manière automatique dès que la consistance préprogrammée est obtenue.

Verser les ingrédients uniquement lorsque l'afficheur indique "0 g" , "0.00 lb" ou "AJOUTER INGRÉDIENTS" .

Lorsqu'un programme automatique est en cours, les touches sont bloquées.

Pour interrompre un programme automatique, tourner l'interrupteur rotatif sur . Une légère résistance apparaît dans ce cas qu'il convient de forcer.

Tableau des programmes

Vous trouverez ici un aperçu des programmes automatiques et de leur utilisation.

Utiliser SensorControl Plus

Vous trouverez ici les informations essentielles sur la sélection et le lancement d'un programme automatique.

Si le résultat ne correspond pas aux attentes, il est possible de battre la crème et les oeufs en neige à la vitesse 7 ou la pâte levée à la vitesse 3 jusqu'à obtenir la consistance voulue.

- Insérer l'ustensile adapté : Fouet batteur pour la crème chantilly et le blanc d'oeufs Crochet pétrisseur pour la pâte levée
- Brancher la fiche dans la prise de courant. L'afficheur indique "OptiMUM" .
- Appuyer sur . L'écran affiche "CRÈME" .
- Sélectionner le programme souhaité avec , ou , p. ex. "PROTÉINE" . La balance se calibre. L'écran affiche "- - - -" .

- Attendre la fin du calibrage. L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb" .
- Verser l'ingrédient correspondant dans le bol mélangeur, p. ex. du blanc d'oeufs. L'afficheur indique le poids.
- Verser les ingrédients dans la quantité indiquée dans le bol mélangeur.
- Après le versement des ingrédients, attendre brièvement. L'écran affiche "GARDER INTERR. ROTATIF SUR M/A 2 SEC" .
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur et maintenir appuyé pendant au moins 2 secondes .
- Relâcher l'interrupteur rotatif. L'interrupteur rotatif reste sur . L'afficheur indique "SENSOR CONTROL PLUS" et le programme automatique est en cours.

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.

Nettoyer l'appareil de base

- Retirer le capuchon de protection de l'entraînement.
- Essuyer l'appareil de base et les capuchons de protection des entraînements avec un chiffon doux humidifié.
- Nettoyer le panneau de commande et l'écran avec un chiffon en microfibres humide.
- Sécher l'appareil de base et les capuchons de protection des entraînements avec un chiffon doux.

Guide de nettoyage

Vous trouverez ici des instructions sur la meilleure façon de nettoyer l'appareil et les autres éléments.

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.

- La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.
Branchez l'appareil au réseau électrique.
- Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.
Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

L'appareil ne démarre pas le traitement.

- Interrupteur rotatif est mal réglé.

Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position .

Il est impossible d'appuyer sur la touche de déverrouillage.

- Un accessoire est monté sur l'entraînement rouge 3 .

Retirez l'accessoire de l'entraînement 3 .

La balance n'affiche aucun changement de poids alors que des ingrédients sont ajoutés.

- La quantité d'ingrédients est inférieure à la plage de mesure de la balance.

Verser au moins 5 g ou 0,01 lb afin que la balance affiche des valeurs correctes.

Le traitement avec la fonction SensorControl Plus est lancé brièvement, puis immédiatement interrompu.

- L'interrupteur rotatif n'a pas été maintenu assez longtemps en position .

Sélectionnez de nouveau le programme automatique souhaité. Pour lancer le traitement, tournez l'interrupteur rotatif sur et maintenez-le pendant au moins 2 secondes dans cette position.

Le message "SURCHARGE MOTEUR" apparaît.

- La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue.

Amenez l'interrupteur sur . Réduisez la quantité d'ingrédients. Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

- L'appareil ou l'accessoire est bloqué.

Amenez l'interrupteur sur . Supprimez le blocage.

- Le moteur est défectueux.

Si ce message s'affiche de manière permanente, veuillez contacter le service après-vente. Service après-vente

Le message "BRAS OUVERT" apparaît.

- Le bras pivotant a été ouvert.

Amenez l'interrupteur sur . Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.

Le message "VÉRIFIER BOL" apparaît.

- Le bol mélangeur ou l'adaptateur universel n'est pas posé correctement ou s'est détaché.

Tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Fixez l'adaptateur universel comme décrit dans le mode d'emploi de l'accessoire.

Le message "ERREUR" "BALANCE" apparaît.

- L'appareil a été déplacé sur le plan de travail.

Soulevez l'appareil et réglez-le de nouveau. Réinitialisez la balance. Réinitialiser la balance

- La balance ne fonctionne pas correctement.

Réinitialisez la balance. Réinitialiser la balance

- La balance est défectueuse.

Si ce message s'affiche de manière permanente, veuillez contacter le service après-vente. Service après-vente

- La balance est exposée à des vibrations.

N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces de travail qui sont exposées à des vibrations dues p. ex. à un lave-vaisselle en service.

Le message "POUR PESER" "ARRÊT APPAREIL" apparaît.

- La balance a été mise en marche pendant que l'appareil fonctionnait.

Amenez l'interrupteur sur . Attendez l'immobilisation de l'appareil avant d'utiliser la balance.

Le message "SURCHARGE" ou "SOUS-CHARGE" apparaît.

- Les valeurs d'affichage de la balance ont été dépassées positivement ou négativement.

Respectez les valeurs d'affichage de la balance. Valeurs d'affichage de la balance

Le message "SURCHARGE" ou "SOUS-CHARGE" apparaît lors de l'utilisation de SensorControl Plus .

- Une quantité trop élevée ou trop faible d'ingrédients a été ajoutée pour le programme sélectionné.

Versez les ingrédients en fonction des indications de quantité.

Le message "AJOUTER INGRÉDIENTS" apparaît, alors que des ingrédients ont déjà été mis dans le bol. Le programme automatique ne peut pas être démarré.

- Des ingrédients ont été versés dans le bol avant la mise en marche de la balance.

Videz le bol mélangeur. Sélectionnez de nouveau le programme. Attendez la fin du calibrage de la balance. L'afficheur indique "0 g" ou "0.00 lb" . Versez les ingrédients dans le bol.

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.

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.

prolonge la disponibilité des pièces détachées à 10 ans. Cela concerne toutes les pièces fonctionnelles et stockables pour les appareils fabriqués après le 1er janvier 2023.

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.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du

numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

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)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'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.

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

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.

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les quantités maximales indiquées.

Si votre appareil est équipé de SensorControl Plus , vous pouvez utiliser les programmes automatiques pour la préparation de crème chantilly, de blancs en neige et de pâte levée.

Si votre appareil est équipé d'une balance, vous pouvez peser les ingrédients lorsque vous les versez dans le bol mélangeur. Balance

Avec la minuterie, vous pouvez surveiller ou prérégler les durées de préparation. Minuterie

Aperçu des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.