

Mode d'emploi

Bosch Série 6 MUMS6ZS00

Marque : Bosch Référence : MUMS6ZS00



Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil et ses composants
4. Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation
5. Installer l'appareil
6. Première mise en service
7. Enregistrer un appareil
8. Sécurité
9. Définition des mots signaux
10. Indications générales
11. Conformité d'utilisation
12. Restrictions du périmètre utilisateurs
13. Consignes de sécurité
14. Prévenir les dégâts matériels
15. Commander
16. Description de l'appareil
17. Aperçu
18. Symboles
19. Interrupteur rotatif
20. Anneau lumineux
21. Écran tactile
22. Touches tactiles
23. Menu principal
24. Bras pivotant et entraînements
25. Outils
26. Réglage fin du fouet batteur
27. Corriger le réglage des ustensiles
28. Systèmes de sécurité
29. Sécurité anti-enclenchement
30. Sécurité anti-réenclenchement
31. Sécurité anti-surcharge
32. Signal sonore
33. Vue d'ensemble des réglages de base
34. Modifier les réglages de base
35. Accessoires en option
36. Commande
37. Utilisation de base
38. Préparer l'appareil
39. Traiter les ingrédients avec les ustensiles
40. Terminer le traitement

41. Utiliser les entraînements pour accessoires
42. Minuterie
43. Régler la durée de traitement
44. Balance
45. Peser les aliments
46. Programmes automatiques
47. Utiliser les programmes automatiques
48. Nettoyage et entretien
49. Produits de nettoyage
50. Guide de nettoyage
51. Aide en cas de défaut
52. Dépannage
53. Service après-vente
54. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
55. Environnement
56. Protection de l'environnement et économies d'énergie
57. Élimination de l'emballage
58. Mise au rebut
59. Mettre au rebut un appareil usagé
60. Recettes et exemples d'utilisation
61. Exemples de recette
62. Pâte génoise
63. Pâte à cake
64. Pâte brisée
65. Pâte levée
66. Pâte à nouilles
67. Pâte à pain
68. Gâteau aux fruits secs
69. Exemples d'utilisations

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.

Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires. Nettoyage et entretien

- Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

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.

Première mise en service

L'écran d'accueil apparaît à la première mise en service ou après la restauration des réglages usine.

- Brancher la fiche dans la prise de courant. L'écran affiche le logo Bosch puis bascule sur la sélection de la langue.
- Sélectionner la langue souhaitée avec **OK** et confirmer avec **ENTRÉE**.
- Sélectionner les unités d'affichage souhaitées avec **OK** et confirmer avec **ENTRÉE**.

Enregistrer un appareil

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

- Découvrez tous les avantages sur [www.bosch.fr](#). 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 enregistrer, cliquez sur le lien [ici](#).
- 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.

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.

|

|| Bol mélangeur

|| Couvercle avec ouverture pour ajout

|| Touche d'éjection des outils

|| Surface de pesée

|| Touche de déverrouillage du bras pivotant

|| Bras pivotant

|| Interrupteur rotatif

|| Écran tactile

|| Couvercle de protection de l'entraînement2

|| Entraînement2

|| Couvercle de protection de l'entraînement3

|| Entraînement3

|| Entraînement principal

|| Rangement du cordon

|| Poignées de transport

|| Trou d'évacuation

|| Évidements pour le bol

|| Fouet mélangeur Flexi

|| Fouet batteur

|| Crochet pétrisseur

Vous trouverez en ligne de plus amples informations concernant le bol mélangeur en plastique. Scannez le QR code au début de cette notice d'utilisation.

Symboles

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

Interrupteur rotatif

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

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

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

Écran tactile

L'écran tactile sert aussi bien d'affichage que d'élément de commande. L'écran tactile vous montre les sélections possibles et les réglages effectués pour la fonction utilisée.

Si l'écran tactile est humide ou sale, cela pourrait compromettre son fonctionnement.

Touches tactiles

Selon le mode, différentes touches tactiles sont affichées dans le tiers inférieur de l'écran.

Menu principal

Dans le menu principal, vous avez accès aux réglages, fonctions et programmes.

Pour afficher le menu principal et quitter l'affichage actuel, appuyer sur jusqu'à l'affichage de l'un des points du menu.

Bras pivotant et entraînements

Vous trouverez ici un aperçu des applications en fonction de la position du bras pivotant et de l'entraînement.

|

| | Préparatifs :Mettre le bol en place ou le retirerFixer ou retirer le couvercleMettre en place l'ustensile ou le retirerVerser de plus grandes quantités dans le bol

| | Entraînement principal :Traiter les ingrédients avec les ustensilesSurface de pesée :Utiliser la balance

| | Entraînement 2 :Utiliser un accessoire, p. ex.Râpeur

| | Entraînement 3 :Utiliser un accessoire, p. ex.Bol mixeur

| | Entraînement principal :Utiliser un accessoire, p. ex.Hachoir à viande

Pour déplacer le bras pivotant dans la position souhaitée, enfoncer la la touche de déverrouillage.

Le bras pivotant est doté de la fonction EasyArm Lift . Cette fonction supporte le mouvement du bras pivotant vers le haut.

Outils

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.

La touche d'éjection sur le bras pivotant facilite le retrait des outils.

Réglage fin du fouet batteur

Rectifiez l'interstice entre le bol et le fouet batteur à l'aide du réglage fin.

Le fouet batteur est réglé d'origine de manière à mélanger les aliments de manière optimale.

Corriger le réglage des ustensiles

- Tenir la partie inférieure du fouet batteur d'une main et desserrer le contre-écrou avec la clé à fourche en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour modifier le réglage, tourner l'outil dans la direction souhaitée.
- 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 d'une main et serrer le contre-écrou avec 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.

Signal sonore

Un signal sonore retentit en cas de dysfonctionnement ou lorsqu'un système de sécurité arrête l'appareil.

Un bras pivotant mal enclenché ou la surchauffe de l'appareil sont des dysfonctionnements possibles.

Vue d'ensemble des réglages de base

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

Modifier les réglages de base

- Sélectionner "Réglage" dans le menu principal avec ou et confirmer avec .
- Sélectionner le réglage souhaité avec ou et confirmer avec .
- Sélectionner d'autres options ou modifier des réglages avec ou et confirmer avec .
- Pour quitter une option ou un réglage et revenir au niveau précédent, appuyer sur .

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 de base

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

Préparer l'appareil

- Brancher la fiche dans la prise de courant. Le logo Bosch est affiché sur l'écran.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 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.
- Presser le capuchon sur l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche. L'orifice d'ajout doit être orienté vers l'avant.
- Insérer l'ustensile dans l'entraînement principal jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le capuchon de protection doit recouvrir entièrement l'entraînement principal.
- Verser les aliments 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 avec les ustensiles

- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée. La vitesse réglée et la durée de traitement sont affichées sur l'écran. En cas de modification de la vitesse, la durée de traitement recommence à 0 seconde.
- Pour traiter brièvement les aliments à haute vitesse, placer l'interrupteur rotatif sur et le maintenir en position pendant la durée désirée.
- Il est possible d'ajouter des aliments supplémentaires par l'orifice d'ajout pendant le traitement. Pour rajouter des quantités importantes, arrêter l'appareil, ouvrir le bras pivotant et verser les aliments dans le bol.
- Traiter les aliments jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
- Amener l'interrupteur rotatif sur . Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

Terminer le traitement

- Débrancher la fiche secteur.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Si le bras pivotant est difficile à ouvrir ou si une quantité de pâte importante est accrochée à l'outil, procéder comme suit : Ouvrir partiellement le bras pivotant et retirer la pâte de l'outil à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois. Ouvrir complètement le bras pivotant, retirer les restes de pâte de l'outil puis enlever l'outil.
- Appuyer sur la touche d'éjection pour libérer et retirer l'outil. N'appuyer sur la touche d'éjection que lorsque le bras pivotant est ouvert faute de quoi l'outil risquerait de se coincer dans le bol.
- Retirer le capuchon de l'entraînement principal.
- Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.

Utiliser les entraînements pour accessoires

Retirez le couvercle de protection pour utiliser l'accessoire sur l'entraînement 2 ou 3 .

Fermer toujours les entraînements inutilisés avec des couvercles de protection.

Respectez la notice d'utilisation de l'accessoire.

- Soulever le couvercle de protection de l'entraînement 2 au niveau de l'ouverture latérale et le retirer.
- Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 2 en place et bien appuyer.
- Tourner le couvercle de protection de l'entraînement 3 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.

- Mettre le couvercle de protection de l'entraînement 3 en place et le serrer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Minuterie

Vous pouvez régler la durée de traitement souhaitée avec la minuterie.

Régler la durée de traitement

- Sélectionner "Minuteur" dans le menu principal avec ou et confirmer avec .
- Régler les minutes avec ou et confirmer avec .
- Régler les secondes avec ou et confirmer avec . L'écran indique "Sélectionner temps" ainsi que la durée de traitement réglée.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée. L'écran indique la vitesse réglée et la durée de traitement restante. Lorsque la durée est écoulée, l'appareil arrête le traitement et l'écran indique "Niveau de réglage" .
- Amener l'interrupteur rotatif sur .

Balance

Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.

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

Si "Accès rapide" est activé dans les réglages de base, la balance démarre automatiquement. Lors du branchement de l'appareil, de son réveil depuis le mode économie d'énergie ou à la fin du traitement, la balance se calibre et l'écran affiche « 0 » et l'unité préréglée.

Peser les aliments

Lorsque le bras pivotant est enclenché en position horizontale, il est possible de placer des récipients ou des emballages sur la surface de pesée et de les peser.

- Sélectionner "Balance" dans le menu principal avec ou et confirmer avec . La balance se calibre. L'écran indique « 0 » et l'unité préréglée.
- Une autre unité peut être sélectionnée avec et confirmée avec .
- Verser les ingrédients dans le bol ou un accessoire mis en place. L'écran indique la quantité dans l'unité sélectionnée.
- Pour remettre la balance à « 0 » et peser séparément d'autres aliments, appuyer sur et attendre le calibrage.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous aident à traiter les aliments avec les outils et à utiliser les accessoires.

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

Si le résultat obtenu avec le programme automatique ne correspond pas à votre attente, continuez de traiter les aliments manuellement jusqu'à l'obtention du résultat voulu.

Si un accessoire a été activé dans les réglages de base, l'accessoire apparaît dans le menu principal et d'autres programmes automatiques sont disponibles.

Utiliser les programmes automatiques

- Dans le menu principal, sélectionner "Sonde" ou un accessoire activé avec ou et confirmer avec .
- Sélectionner le programme automatique souhaité avec ou et confirmer avec . Selon le programme, sélectionner la quantité d'ingrédients affichée ou .
- Verser les ingrédients et suivre les instructions figurant à l'écran.
- Lorsque l'écran indique "Niveau de réglage" , placer l'interrupteur rotatif sur . L'écran affiche une animation et le programme automatique est exécuté. Lorsque le résultat programmé est obtenu, l'appareil s'arrête et l'écran indique "Niveau de réglage" .
- Amener l'interrupteur rotatif sur .

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.

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 le traitement.

- Interrupteur rotatif est mal réglé.
Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position .

Bras pivotant ne se laisse pas ouvrir ou fermer, parce que l'ustensile est coincé sur le bol.

- L'entraînement n'est pas en position de repos.
Amenez l'interrupteur sur . Si le bras pivotant ne se ferme pas, retirez l'ustensile. Fermez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché en position de travail. Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur , puis de nouveau sur . L'entraînement continue de fonctionner brièvement jusqu'à ce que la position

de repos soit atteinte.

Le fouet batteur touche le bol ou les aliments ne sont pas bien mélangés.

- La distance avec le bol n'est pas réglée correctement.

Rectifiez le réglage fin du fouet batteur. Réglage fin du fouet batteur

Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. « E9025 ».

- L'électronique a détecté un défaut.

Placez l'interrupteur rotatif sur et débranchez la fiche secteur. Rebranchez la fiche secteur. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente. Service après-vente

INSÉRER BOL" est affiché.

- Le bol n'est pas en place ou pas enclenché correctement.

Mettez le bol en place et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

VÉRIFIER POSITION DU BRAS PIVOTANT" est affiché.

- Le bras pivotant n'est pas correctement enclenché ou s'est détaché.

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

MOTEUR ARRÊTÉ AUTOMATIQUEMENT" est affiché.

- Différentes causes sont possibles.

Amenez l'interrupteur sur . Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente. Service après-vente

POS. DE REPOS PAS ATTEINTE^o: ENCLANCHER ET ARRÊTER À NOUVEAU LE NIVEAU 1 DU MOTEUR." est affiché.

- L'entraînement n'est pas en position de repos.

Amenez l'interrupteur sur . Si le bras pivotant ne se ferme pas, retirez l'ustensile. Fermez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché en position de travail. Placez l'interrupteur rotatif brièvement sur , puis de nouveau sur . L'entraînement continue de fonctionner brièvement jusqu'à ce que la position de repos soit atteinte.

VERROUILLER LE COUVERCLE DE PROTECTION DE L'ENTRAÎNEMENT" est affiché.

- Aucun couvercle de protection ni accessoire n'est monté sur l'entraînement 3.

Placez le couvercle de protection sur l'entraînement 3 et tournez le couvercle de protection dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer. Montez un accessoire sur l'entraînement 3 et vérifiez qu'il est correctement fixé.

VÉRIFIER AFFICHAGE" est affiché.

- L'écran tactile est sale ou activé involontairement.

Nettoyez l'écran avec un chiffon en microfibres. Assurez-vous qu'aucun objet ne touche l'écran involontairement.

LAISSER REFROIDIR APPAREIL" est affiché.

- Le moteur a surchauffé.

Amenez l'interrupteur sur . Évitez de traiter de trop grosses quantités d'aliments afin d'éviter une surchauffe. Si un outil ou un accessoire est bloqué, éliminez le blocage. Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surchauffe.

RELANCER LA TARE" est affiché.

- Le calibrage de la balance a échoué.

Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil. Appuyez sur pour relancer le calibrage et ne touchez pas l'appareil durant le calibrage.

POIDS MAX. ATTEINT" est affiché.

- Le poids est supérieur à la plage de mesure de la balance.

Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids maximal de 5000 g ou de 11,00 lb. Réduisez le poids total à peser.

POIDS MIN. ATTEINT" est affiché.

- Le poids est inférieur à la plage de mesure de la balance.

Lors de l'utilisation de la balance, observez le poids minimal de 5 g ou de 0,01 lb. Augmentez le poids total à peser.

- L'appareil n'est pas installé correctement.

Placez l'appareil sur une surface plane, propre et exempte de vibrations. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets sous l'appareil.

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.

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.

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.

Exemples de recette

Vous trouverez ici des exemples de recettes spécialement conçues pour votre appareil.

Pâte génoise

Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.

Pâte à cake

Travailler simultanément au maximum 2½ fois la quantité.

Pâte brisée

Travailler simultanément au maximum 4 fois la quantité.

Pâte levée

Travailler simultanément au maximum 3 fois la quantité.

Pâte à nouilles

Travailler simultanément au maximum 1½ fois la quantité.

Pâte à pain

Travailler simultanément au maximum 1½ fois la quantité.

Gâteau aux fruits secs

Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.

Exemples d'utilisations

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.

Lorsque vous sélectionnez le programme automatique correspondant à la recette, l'appareil règle la bonne vitesse et surveille la durée de traitement. Programmes automatiques