ROBOT PÂTISSIER

Mode d'emploi
Bosch Série 8 MUMS8ZS18

Marque : Bosch Référence : MUMS8ZS18

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. Indications générales
10. Conformité d'utilisation
11. Restrictions du périmètre utilisateurs
12. Consignes de sécurité
13. Prévenir les dégâts matériels
14. Commander
15. Description de l'appareil
16. Aperçu
17. Interrupteur rotatif
18. Anneau lumineux
19. Bandeau de commande
20. Touches de fonction
21. Anneau de navigation
22. Affichage
23. Bras pivotant et entraînements
24. Outils
25. Réglage précis du fouet batteur professionnel
26. Corriger le réglage des ustensiles
27. Bol mélangeur
28. Réglages
29. Systèmes de sécurité
30. Sécurité anti-enclenchement
31. Sécurité anti-réenclenchement
32. Sécurité anti-surcharge
33. Sécurité du bras pivotant
34. Signal sonore
35. Accessoires
36. Commande
37. Utilisation de base
38. Préparer l'appareil
39. Traiter les ingrédients avec les ustensiles
40. Terminer le traitement

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

41. Utiliser les entraînements pour accessoires
42. Minuterie
43. Utiliser la minuterie
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. Crème chantilly
63. Blancs d'oeufs
64. Pâte génoise
65. Pâte à cake
66. Pâte brisée
67. Pâte levée
68. Pâte à nouilles
69. Pâte à pain
70. Gâteau aux fruits secs
71. 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.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.

Première mise en service

La sélection de la langue et des unités d'affichage apparaît à la première mise en service ou après la réinitialisation des réglages d'usine. Elle est suivie d'un bref tutoriel.

- Suivre les instructions affichées et naviguer dans le tutoriel à l'aide de l'anneau de navigation.

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.

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.

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

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.

|

| | Bandeau de commande

| | Gros bol mélangeur, 6 litres

| | 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

| | Petit bol mélangeur, 5,3 litresSelon le modèle

| | Crochet pétrisseur professionnel

| | Fouet batteur pro

| | Fouet mixeur « Pro Flexi »

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

Bandeau de commande

Vous trouverez ici un aperçu du bandeau de commande.

|

| | Balance

| | Minuterie

| | Touche Retour

| | Écran

| | Touche « on/off »

| | Touche OK

| | Anneau de navigation

Touches de fonction

Vous trouverez ici un aperçu des touches fonctionnelles.

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.

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

Anneau de navigation

L'anneau de navigation est une surface ronde et tactile sur le bandeau de commande.

Pour naviguer dans les menus ou régler des valeurs, placer le doigt dans l'anneau concave et le déplacer lentement en suivant la forme.

Affichage

L'écran permet d'afficher des possibilités de sélection, des réglages et des valeurs ainsi que des messages indiquant l'état de fonctionnement de l'appareil.

L'écran s'éteint automatiquement si aucune manipulation n'a lieu pendant un certain temps. Pour réactiver l'écran, appuyer sur la touche « on/off », tourner l'interrupteur rotatif ou déplacer le bras pivotant.

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 à emporter

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

| | Entraînement principal :UtiliserSorbetière

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.

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 aliments de manière optimale.

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

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.

Bol mélangeur

Selon le modèle, l'appareil est livré d'origine avec 2 bols mélangeurs différents.

Pour ranger les bols de façon pratique, empiler le petit bol dans le grand bol.

Toujours utiliser le grand bol avec le couvercle attaché. Le couvercle ne convient pas au petit bol.

Réglages

Vous trouverez ici un aperçu des réglages.

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.

Si le bras pivotant est ouvert pendant le traitement, l'appareil s'éteint automatiquement.

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.

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.

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

Accessoires

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

- 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.
- 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.
- Presser les deux touches d'éjection et retirer l'accessoire entièrement de l'entraînement.
- Retirer le capuchon de l'entraînement principal.
- Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.

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

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

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour traiter les aliments pendant une durée prédéfinie. Vous pouvez également lancer la minuterie sans traiter d'aliments, par exemple pour surveiller le temps de repos des pâtes ou le temps de cuisson.

Utiliser la minuterie

- Appuyer sur pour utiliser la minuterie.
- Régler les minutes à l'aide de l'anneau de navigation et confirmer avec .
- Régler les secondes à l'aide de l'anneau de navigation et confirmer avec .
- Pour traiter les aliments avec la minuterie, sélectionner "Minuteur" et régler le commutateur 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.
- Amener l'interrupteur rotatif sur .
- Pour utiliser la minuterie sans traiter d'aliments, sélectionner "Minuteur (sans marche)" et appuyer sur . L'écran indique la durée restante. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'afficheur indique "Terminé" .

Balance

Votre appareil est équipé d'une balance intégrée.

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

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.

- Pour démarrer la balance, appuyer sur . La balance se calibre. L'écran indique « 0 » et l'unité préréglée.
- Si souhaité, toucher l'anneau de navigation, sélectionner une autre unité d'affichage et confirmez avec . La balance se calibre de nouveau.
- Verser les aliments dans le bol ou un accessoire mis en place. L'écran indique la quantité pesée 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.

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

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

Utiliser les programmes automatiques

- Dans le menu principal, sélectionner "Programmes automatiques intelligents" ou un accessoire activé avec l'anneau de navigation et confirmer avec .
- Sélectionner le programme automatique souhaité à l'aide de l'anneau de navigation, confirmer avec et suivre les instructions à l'écran.

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 .

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 .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 .Supprimez le blocage.

- Le système de sécurité s'est déclenché.
Supprimez la cause qui a entraîné l'arrêt de l'appareil. Systèmes de sécurité

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 .

Le fouet batteur professionnel 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 professionnel. Réglage précis du fouet batteur professionnel

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" 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

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.

Les valeurs indiquées dans les recettes sont valables pour un traitement dans le grand bol mélangeur.

Crème chantilly

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Crème" .

Blancs d'oeufs

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Blancs en neige" .

Pâte génoise

Travailler simultanément au maximum 2 fois la quantité.

Pâte à cake

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte à gâteau" .

Travailler simultanément au maximum 2½ fois la quantité.

Pâte brisée

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte brisée" .

Travailler simultanément au maximum 4 fois la quantité.

Pâte levée

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte levée et au levain" .

Travailler simultanément au maximum 3 fois la quantité.

Pâte à nouilles

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte à pâtes et strudel" .

Travailler simultanément au maximum 1½ fois la quantité.

Pâte à pain

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte levée et au levain" .

Travailler simultanément au maximum 1½ fois la quantité.

Gâteau aux fruits secs

Pour traiter les ingrédients automatiquement, sélectionner le programme "Pâte à gâteau" .

En cas d'utilisation du programme automatique, n'incorporer les fruits secs qu'après la fin du programme et sur le niveau .

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.

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