

MUM5...UC



BOSCH

Use and Care Manual

Notice d'utilisation et d'entretien



Use and Care Manual 4

READ THIS MANUAL thoroughly for important safety and operating instructions before using this appliance.

Notice d'utilisation et d'entretien 35

Avant tout utilisation, LISEZ ATTENTIVEMENT ce manuel, vous y trouverez des consignes importantes portant sur la sécurité et le fonctionnement de votre appareil.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	5
ELECTRICAL REQUIREMENTS	7
SPECIFIC SAFETY INSTRUCTIONS	7
ABOUT YOUR KITCHEN MACHINE	9
BEFORE STARTING	11
GETTING TO KNOW YOUR KITCHEN MACHINE	12
OPERATING POSITIONS	14
GETTING STARTED	15
WORKING WITH MIXING BOWL AND TOOLS	16
WORKING WITH CONTINUOUS-FEED SHREDDER	19
CLEANING THE APPLIANCE	24
TROUBLESHOOTING	25
SAMPLE RECIPES	26
SERVICE AND REPAIR	31
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY	31

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THIS MANUAL thoroughly for important safety and operating instructions before using this appliance.
HOUSEHOLD USE ONLY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**.

These words mean:



WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.



CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using this appliance.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Do not allow children to use this appliance.
5. When children become old enough to operate the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

6. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance. Do not leave appliances unattended during operation.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
9. Do not use attachments that are not recommended or sold by Bosch. Using attachments not recommended by Bosch may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or come in contact with hot surfaces.
12. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running and main plug removed.
13. Blades are sharp. Handle carefully due to risk of injury.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
17. Do not attempt to override the cover interlock mechanism.
18. Do not remove warning or caution labels.
19. This product is designed for household use only.

ALSO BE SURE TO READ THE WARNINGS AND CAUTIONS THAT ARE PROVIDED BEFORE EACH ATTACHMENT'S OPERATING INSTRUCTION.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

▲ WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING



Fire Hazard

**Do not use an extension cord.
Doing so can result in death or serious injury.**

WARNING

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).

To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord.

If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

Volts: 120 V.A.C.

Hertz: 60 Hz

SPECIFIC SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To avoid risk of injury and electrical shock, follow these precautions:

1. Do not insert main plug until all preparations for working with the appliance are complete.
2. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water.
3. Do not use a steam cleaner.
4. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.
5. Do not change tool/accessory until the drive is at a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.
6. Use only the rotary switch to turn the appliance on or off.
7. When the appliance is not in use, unplug the power cord.
8. Turn off the appliance and unplug the power cord before resolving a problem.

WARNING

Blades are sharp!

To avoid risk of injury, do not grip the sharp blades or cutting edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.



WARNING

To avoid risk of injury from the rotating tools, follow these precautions:

1. Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover before operating the appliance!
2. Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position.
3. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.
4. For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards.
5. Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and unplug the power cord. Do not reach into the feed tube.



CAUTION

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Use only one tool or accessory at any one time.



▲ WARNING!

Rotating tools! Do not place fingers in the feed tube.

Intended use

This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

Do not exceed permitted maximum quantities (see “Application examples”).

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



▲ WARNING!
Rotating blades.

ABOUT YOUR KITCHEN MACHINE

Congratulations on having selected one of the Bosch Styline® Series Kitchen Machines. A series of kitchen machines that we, and-thankfully-cooking professionals the world over, feel are the best household-type kitchen machines available.

As you read through these instructions, please pay particular attention to the **IMPORTANT SAFEGUARDS**. Specific safeguards for the attachments, as well as warnings and cautions, are provided in each section describing the operation of that particular attachment.

Bosch Styline® Series Kitchen Machine

The MUM 5 is the highest functioning kitchen machine with: 450 watt motor, the three-dimensional mixing system MultiMotion Drive and the comfortable EasyArm lift providing strong performance and comfort.

Powerful engine and MultiMotion drive

The 450-watt motor and the new electronics provide plenty of power and high stirring speed. The advanced multi-dimensional stirring system MultiMotion Drive ensures that the kneading and mixing tools move in elliptical orbits. Thus, each angle is achieved within the bowl and mix the ingredients quickly and evenly.

Even heavy doughs, such as bread or pasta dough, are optimally blended thanks to the powerful engine and MultiMotion drive.

Electronic speed control

Six-position rotary switch is located at the side of the multifunction arm of the power unit: 4 speeds plus a momentary speed position “M” plus a stop position “O/Off”.

Safety systems

Start lock-out:

... to ensure that the appliance can be switched on in pos. 1 and 3 only, when the mixing bowl has been inserted and turned until it locks into place.

Restart lock-out:

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored.

Overload protection:

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.

The EasyArm lift

The EasyArm lift guarantees plenty of comfort. It supports the lifting and lowering of the multi-function arm to replace the tools and attachments.

Four locking positions place attachments in the most ergonomic position for their use.

Three accessory drives

- A high-speed drive used for blender and other attachments requiring high-shaft speed
- A mid-speed drive used for continuous shredder attachment and other attachments requiring mid-range shaft speeds

and

- The MultiMotion drive used for whisks, dough hook and other attachments requiring more torque.

Each of these drives is controlled by the electronic control to optimize the motor speed for different attachments with different loads.

Motor drive covers

Two covers are provided to cover high-speed and mid-speed drive when they are not in use.

Accessory bag

As a special Styline®-extra there is the practical accessory bag, stowable in the mixing bowl.

Useful tools and attachments

The Bosch Styline® Series Kitchen Machines are comprised of various attachments, depending on the system purchased.

All models of the Bosch Styline® Series Kitchen Machines are provided with a four-quart Stainless steel mixing bowl with beating and stirring whisks and a dough hook.

In addition, the following accessory can be included: a Continuous Shredder.

See specific instructions for these tools and attachments. Specific instructions are located on pages listed below:

Attachment	Pages
Mixing bowl with tools	16
Continuous shredder	19

Special accessories

To allow you to get the most service from your Bosch Styline® Series Kitchen Machine, Bosch engineers have designed a line of special accessories to expand the usefulness of your machine. In addition to the attachments that come with the various Styline® Series Kitchen Machines, there are optional accessories that can be ordered separately.

These accessories include a blender, a citrus juicer and a multi-function mixer (food processor). To view all currently available accessories, visit the website:

www.bosch-home.com

www.lchef.com

BEFORE STARTING

Unpacking

Carefully remove the power unit from its packaging and place it on the counter so it is ready to use. As you remove the accessories from the carton, check them against Figure 1 to ensure that all the standard parts are present.

Electrical specifications

 **WARNING**



Electrical Shock Hazard
Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Check to make sure that the voltage on which your kitchen machine is to operate is the same as specified on the rating plate.

Standard North American models have an electrical power rating of 450-watt maximum power rating with the accessory attachment that draws the most power (some accessory attachments may draw less power).

Cleaning before using for the first time

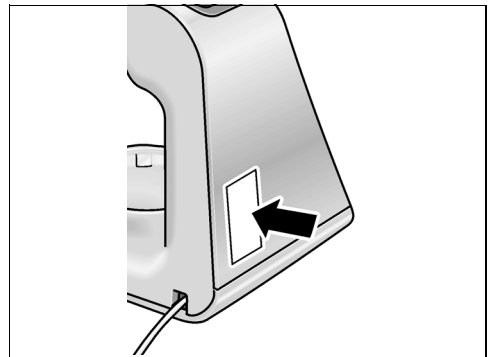
Before using any of the attachments for the first time it is recommended they be washed, rinsed well and dried. Of the attachments supplied, with the systems in this manual, all parts, except the power unit, are dishwasher safe:

- The power unit and drive cover should be wiped with a damp cloth. If required, use a little detergent. Then dry the power unit.

Reference values for the operating speed

These instructions for use contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories.

We recommend attaching this sticker to the appliance.



GETTING TO KNOW YOUR KITCHEN MACHINE

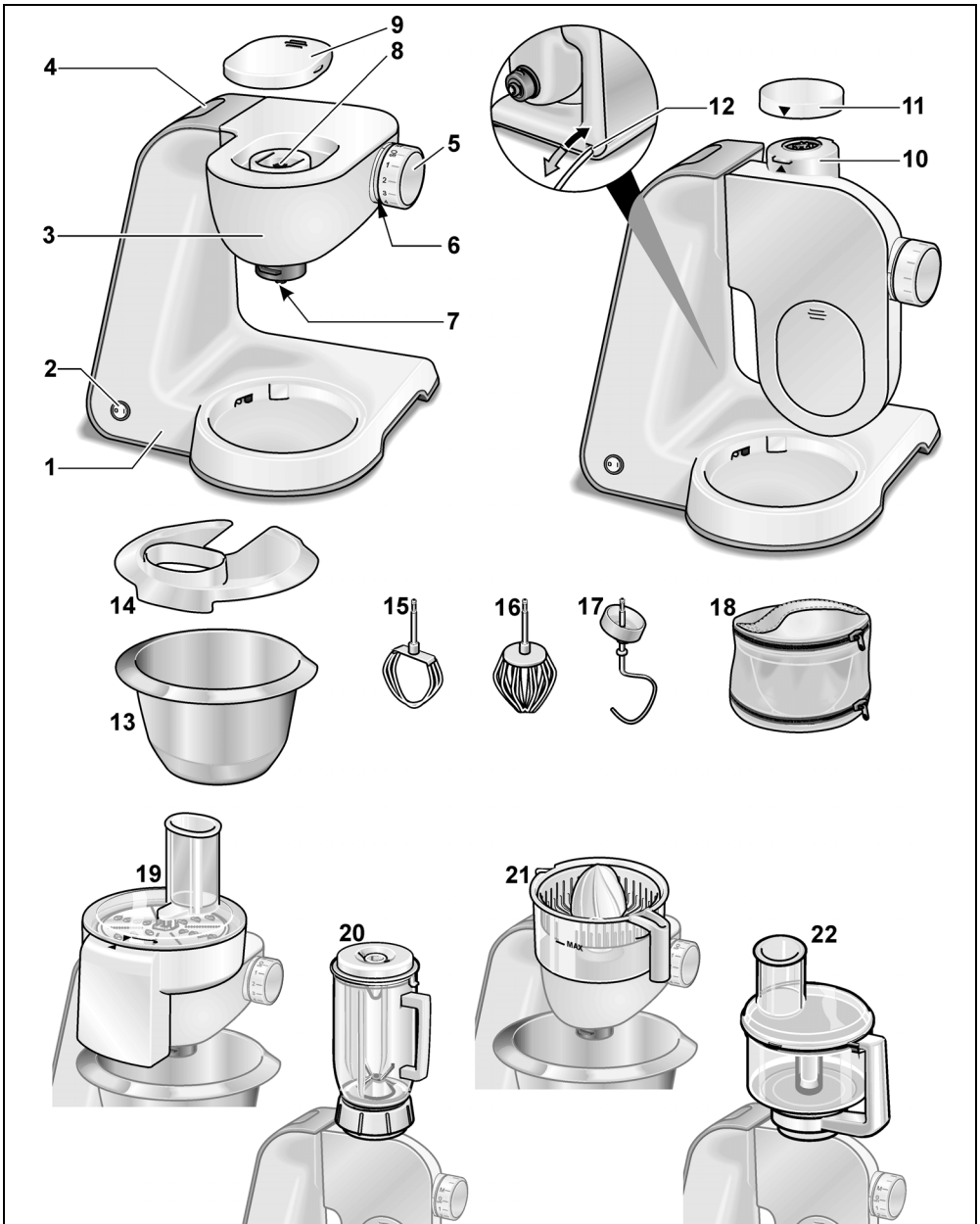


Figure 1

Power unit

1 Power unit

2 On / Off button

3 Swivel arm

“Easy Armlift” function to support the upward movement of the arm (see “Operating positions”).

4 Release button

5 Rotary switch

0/off = Stop

M = Pulse switch at maximum speed, grip switch for required blending duration.

Settings 1–4, Operating speed:

1 = low speed – slow,

4 = high speed – fast.

When the appliance has been switched off (position 0/off), the appliance runs automatically to the position for changing the tools.

6 Illuminated ring

The illuminated ring flashes slowly (30 times per minute) when the unit is turned on with the On / Off button (Standby).

This indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.

The illuminated ring is lit while the appliance is operating (rotary switch on M or 1–4).

If the illuminated ring flashes faster (60 times per minute) in switch position 1–4, there is an error: the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped – see section entitled “Troubleshooting”.

7 Drive for tools (stirring whisk, beating whisk, dough hook)

8 Drive for continuous-feed shredder or citrus press.

When not in use, attach the drive cover.

9 Drive cover

To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.

10 Drive for blender or multi-function mixer

When not in use, attach the blender drive cover.

11 Blender drive cover

12 Cord store

Stow the cord in the cord store.

Bowl with accessories

13 Stainless steel mixing bowl

14 Lid

Tools:

15 Stirring whisk

16 Beating whisk

17 Kneading hook with dough deflector

18 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Attachments

19 Continuous-feed shredder

20 Blender *

21 Citrus juicer *

22 Multi-function mixer *

* For this attachment there is a separate user manual.

If an accessory is not included in the product package, it can be purchased your local Bosch retailer.

OPERATING POSITIONS



CAUTION

Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this section.

Do not operate at no load.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

The swivel arm features an “EasyArm lift” function which supports the upwards movement of the swivel arm.

To move the swivel arm (figure 2):

1. Press the Release button.
2. Move the swivel arm.

Support movement with your hand.

Move the swivel arm until it engages in the required position.

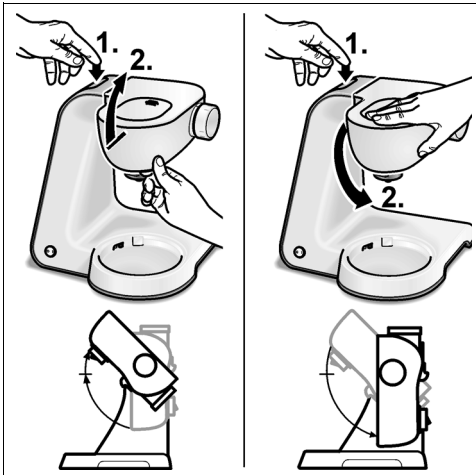


Figure 2

Operating position 1:



To operate whisk, stirrer or dough hook.

Drive 7 (see figure 1)

Operating position 2:



To insert/remove whisk, stirrer or dough hook.

Add large quantities of ingredients.

Operating position 3:



To operate the continuous shredder or the citrus juicer.

Drive 8 (see figure 1)

Operating position 4:



To operate the blender or the multi-function mixer.

Drive 10 (see figure 1)

GETTING STARTED



WARNING

Do not insert main plug until all preparations for working with the appliance are complete. **Risk of serious personal injury or death!**

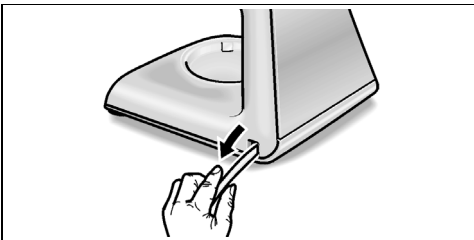
- ❑ Place power unit on suitable work surface.

Before using the machine with any of the attachments, the power unit should be placed on a suitable work surface.

The surface should be sturdy, smooth and clean; make sure that there is no flour or oil on the surface. A clean, smooth surface will provide the best footing for the suction cup feet on the power unit and will limit slipping and/or “walking”.

The installation location should be near the receptacle.

- ❑ Pull the electrical cord to appropriate length.



- ❑ Select attachment you wish to use.
Specific instructions are located on pages listed below:

Attachment	Pages
Mixing bowl with tools	16
Continuous shredder	19

WORKING WITH MIXING BOWL AND TOOLS



WARNING

Do not insert main plug until all preparations for working with the appliance are complete. **Risk of serious personal injury or death!**



WARNING

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Attach the lid before operating the appliance!

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position.

Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards.

Risk of injury from rotating tools!

Stirring whisk

for stirring thicker batters, e.g. cake batter



Maximum amount of processing:
750 g (26 oz) of flour

Beating whisk

for whisking egg whites, cream and light batter, e.g. sponge mixture



Maximum amount of processing:
100–600 ml (3–20 fl. oz.) of cream

Dough hook

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)



Maximum amount of processing:
750 g (26 oz) of flour

Working with the bowl and the tools

Observe the general operating instructions in the chapter “GETTING STARTED” on page 15.

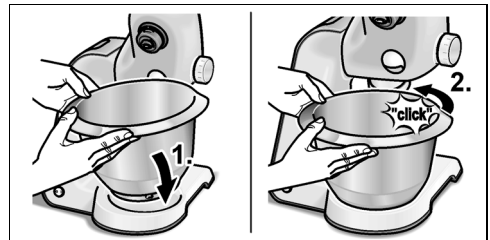
- Attach the drive covers.



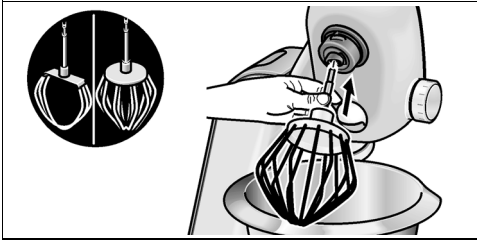
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.



- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down (1.),
 - turn counter-clockwise until it locks into place (2.).

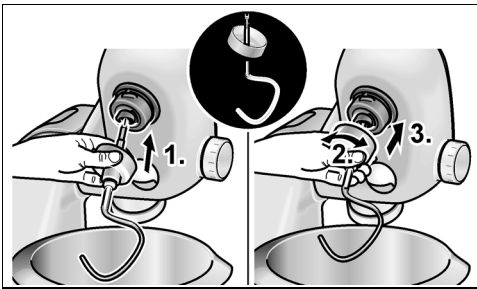


- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.

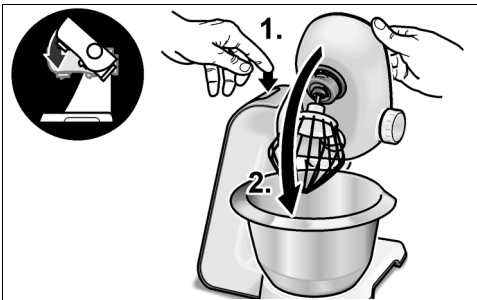


Note:

If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position.



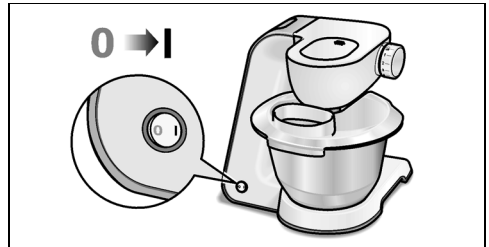
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
Move the swivel arm until it engages in the required position.



- Attach the lid.



- Plug the electrical cord into a convenient nearby receptacle.
- Switch the unit on.
Switch the On / Off button to the "I" (On) position.
The illuminated ring (6, figure 1) flashes.



- Set the rotary switch to the desired speed setting.



Our recommendation:

Stirring whisk – first stir in at setting 1, then select setting 4

Beating whisk – first mix in at setting 1, then select setting 4

Kneading hook – first stir in at setting 1, knead at setting 2

Adding more ingredients

- ❑ Switch off the appliance with the rotary switch.
- ❑ Add more ingredients through the feed opening in the lid.
- or
- ❑ Remove lid.

Press the Release button and move the swivel arm to position 2.



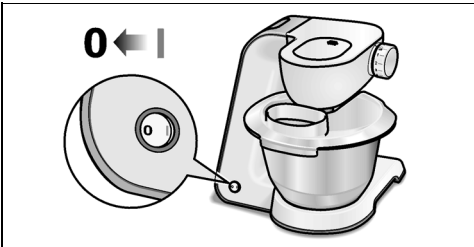
Add ingredients.

- ❑ Remove lid.
- ❑ Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- ❑ Take the tool out of the drive.
- ❑ Remove the bowl.
- ❑ Clean all parts, see “Cleaning the appliance”.



After using the appliance

- ❑ Switch off the appliance with the rotary switch.
- ❑ Switch the On / Off button to the “0” (Off) position.



- ❑ Pull out the main plug.

WORKING WITH CONTINUOUS-FEED SHREDDER



WARNING

Do not insert main plug until all preparations for working with the appliance are complete.

Risk of serious personal injury or death!



WARNING

Cut Hazard

Do not grip the sharp blades of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Before attaching/removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the main plug.

Do not reach into the feed tube.

Moving Parts. Keep fingers out of outlet opening.

Risk of injury from sharp blades!

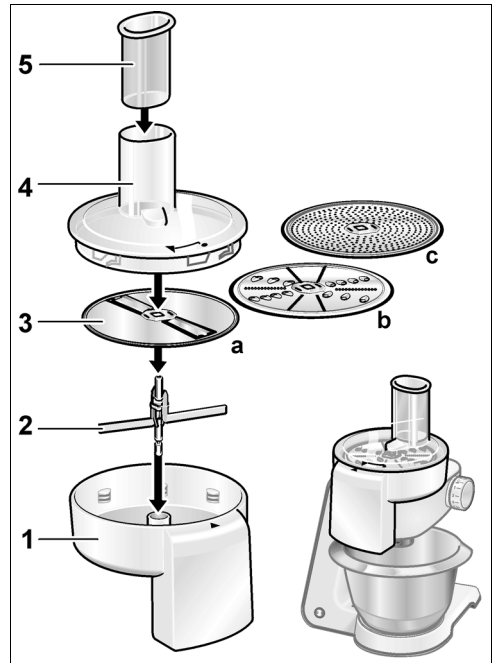


CAUTION

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit. Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Shredder may be damaged.

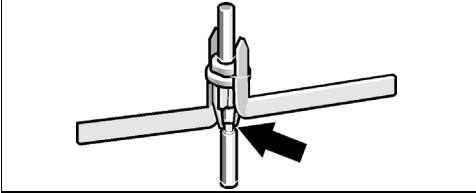
Overview



- 1 Housing with outlet opening
- 2 Disc holder
- 3 Cutting discs
 - 3a Reversible slicing disc – thick/thin
 - 3b Reversible shredding disc – coarse/fine
 - 3c Grating disc – medium-fine
- 4 Cover with filling shaft
- 5 Pusher

Protection from overload

To prevent serious damage to your appliance if the continuous-feed shredder is overloaded, the drive shaft of the continuous-feed shredder has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the drive shafts breaks at this point.



A new disc holder with drive shaft is available from your local Bosch retailer.

Disc

Reversible slicing disc – thick/thin



for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 3.

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Note: The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse/fine



for shredding vegetables, fruit, cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan). Processing at setting 2 or 3.

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Note: The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 4.

Grating disc – medium-fine



for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

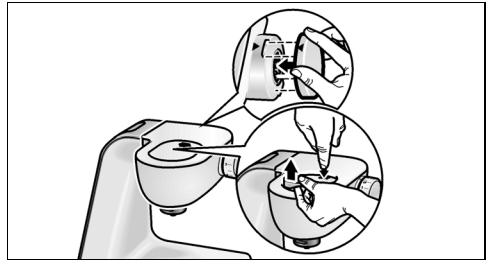
Process at setting 4.

Note: The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Working with the continuous-feed shredder

Observe the general operating instructions in the chapter “GETTING STARTED” on page 15.

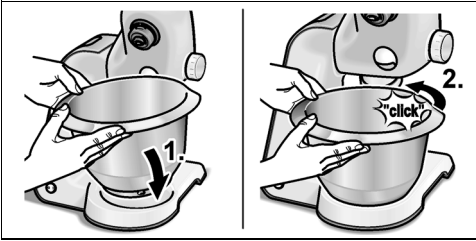
- ❑ Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder. Attach blender drive cover.



- ❑ Press the Release button and move the swivel arm to position 2.



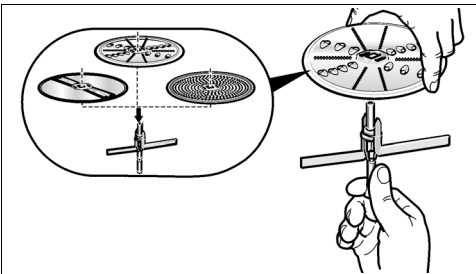
- ❑ Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down (1.),
 - turn counter-clockwise until it locks into place (2.).



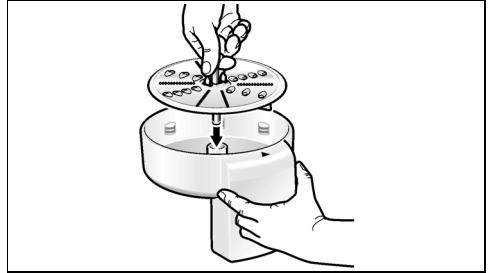
- ❑ Press the Release button and move the swivel arm to position 3.



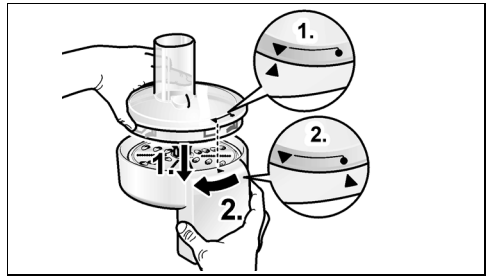
- ❑ Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- ❑ Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder. In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.



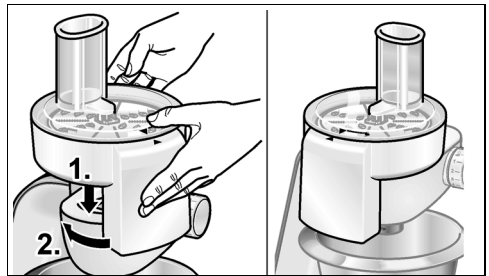
- ❑ Grip disc holder at the upper end and insert into the housing.



- ❑ Attach the cover (note mark) and rotate all the way in a clockwise direction.



- ❑ Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction.

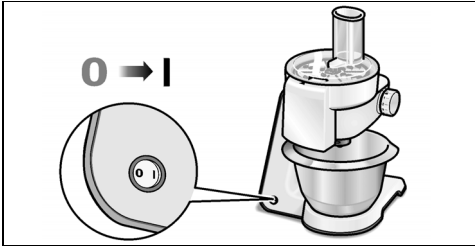


- ❑ Plug the electrical cord into a convenient nearby receptacle.

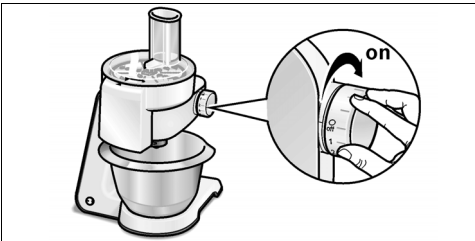
- ❑ Switch the unit on.

Switch the On / Off button to the “I” (On) position.

The illuminated ring (6, figure 1) flashes.



- ❑ Set the rotary switch to the desired speed setting.

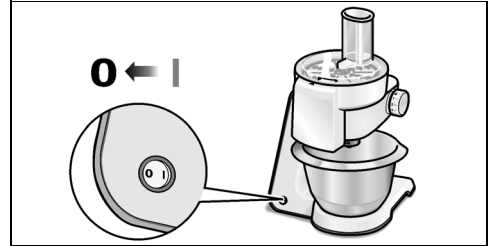


- ❑ Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher. Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

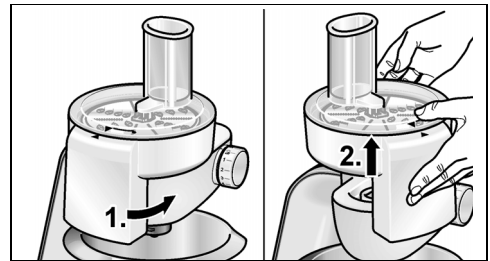
Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch appliance off, pull out main plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

After using the appliance

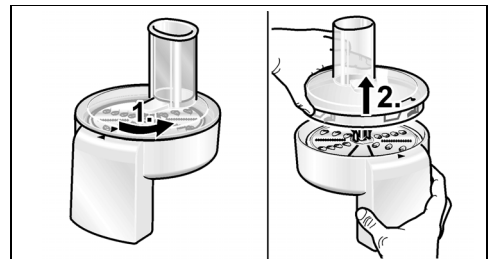
- ❑ Switch off the appliance with the rotary switch.
- ❑ Switch the On / Off button to the “0” (Off) position.



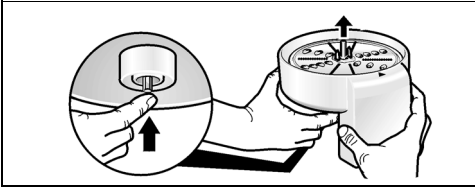
- ❑ Pull out the main plug.
- ❑ Rotate the continuous-feed shredder in an counter-clockwise direction and remove.



- ❑ Rotate the lid in a counter-clockwise direction and remove.



- ❑ Remove disc holder with disc.
To do this, press finger from below against the drive shaft.



- Use the slicing disc to shred lettuce.
- Do not overcook potatoes that are to be sliced. Also it is recommended that you let them cool first. Potatoes must be cool and firm to obtain the regular slices.

- ❑ Clean all parts, see “Cleaning the appliance”.

Slicing and shredding tips:

- Shopping for fruits and vegetables that will fit into the feeding tube will simplify food preparation.
- To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.
- Foods that are to be used together may be sliced together. This can be used to your advantage.

For example, green onions and celery are often used together, but feeding the green onions into the feeding tube alone is difficult. Try slicing the green onions at the same time as the celery by interspersing them in the feeding tube with the celery.

CLEANING THE APPLIANCE

NOTICE

Do NOT use abrasive cleaning agents.
Surfaces may be damaged.

Cleaning the base unit



WARNING

Never immerse the base unit in water or place under running water.
Do not use a steam cleaner.

Risk of electric shock!

- Pull out the main plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and tools

Bowl and tools are dishwasher-safe.

Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the continuous-feed shredder



WARNING

Cut Hazard

Do not grip the sharp blades or cutting edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.

Risk of injury from sharp blades!

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-safe.

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs).

Then rinse the continuous-feed shredder.

Important information:

If required, clean accessories bag.
Follow care instructions in the bag.

TROUBLESHOOTING



WARNING


Before dealing a problem, unplug the appliance.

Risk of electric shock or injury!

The display flashes faster in switch position 1–4

- if the appliance has been operated incorrectly or
- the fuse has tripped or
- the appliance is damaged.

Problem	Possible Cause and Remedy
No power.	<p>A circuit breaker may have tripped or a fuse has blown in power supply circuit.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Reset circuit breaker or replace fuse.
There is power to unit, but nothing happens when rotary switch is turned.	<p>The swivel arm must be engaged in every operating position.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Check swivel arm. Correct position? Engaged? <hr/> <p>The appliance can be switched on in position 1 and 3 only when the bowl has been inserted and turned until it locks into place.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Screw on bowl as far as possible. <hr/> <p>The safety lock is active.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Turn the power unit to the off position “O/Off” and then back to the required setting.
Appliance switches off during use.	<p>The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Turn the power unit to the off position “O/Off” and unplug.<input type="checkbox"/> Remove contents of attachment being used and loosen whatever has caused the jam.<input type="checkbox"/> Reinstall attachment and restart.

Problem	Possible Cause and Remedy
While the drive was running, the release button was inadvertently pressed.	<p>The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Turn the power unit to the off position “O/Off” . <input type="checkbox"/> Move swivel arm to position 1.  <input type="checkbox"/> Switch on appliance (setting 1). <input type="checkbox"/> Switch off appliance again. <input type="checkbox"/> Tool stops in tool change position.

If the problem cannot be eliminated, please contact customer service.

SAMPLE RECIPES

French bread



2 Tbsp active dry yeast

2 cups hot water

3 Tbsp sugar

1 tablespoon salt

1/2 cup vegetable oil

5 cups of flour (white or wheat)

2 Tbsp gluten

- Place all ingredients in Bosch mixing bowl.
- Thoroughly knead on speed 1 or 2 (8–10 minutes). Let rise in the bowl 10 minutes, then punch down. Punch down 4 or 5 times.
- Divide into 3–4 regular loaf pans or shape into rounds. Slash tops with sharp knife and brush with egg wash. Let raise until doubled in size.
- Bake 30 minutes at 400 °F.

Oatmeal chocolate chip cookies



2 cups packed brown sugar

1 cup shortening

2 eggs

1 tsp vanilla

1³/₄ cups flour

1 tsp baking soda

1/2 tsp salt

3 cups quick-cooking rolled oats

1 cup chocolate chips

- Cream the brown sugar, shortening, eggs and vanilla in the mixing bowl, on speed 1 or 2.
- Add flour, baking soda and salt. Blend well, add in rolled oats and chocolate chips by hand.
- Drop by spoonfuls onto greased baking sheets. Bake in 350 °F oven for 8–10 minutes.
- Cool before removing from pan. Makes 5 dozen.

Whole Wheat Bread

3 cups hot tap water

1/3 cup oil

1/3 cup honey

1 Tbsp salt

2 Tbsp Vital Wheat Gluten

1 Tbsp Dough Enhancer

2 Tbsp SAF instant yeast

7–8 cups freshly milled whole wheat flour

- ❑ Pour all ingredients into MUM5 mixing bowl.*
- ❑ Turn mixer to speed 2 and allow to knead for 8–10 minutes, adding additional flour or water if needed.
- ❑ Shape into 2–3 loaves.
- ❑ Let rise until doubled.
- ❑ Bake at 350°F for 30–35 minutes.

* This kitchen machine makes better bread if all ingredients are add all at the same time.

Yummy Orange Rolls

Recipe of Bob Hair – Sandy Bosch
Kitchen Center

4 Tbsp sugar

5 Tbsp shortening

1 tsp salt

1 cup scalded milk (cool)

2 eggs

3 1/2 – 4 cups flour

1 Tbsp yeast

Orange Mixture:

(Mix the following 3 ingredients together)

1 cup sugar

6 Tbsp butter (not melted)

Grated rind of one orange

- ❑ Put all ingredients in MUM5 and mix 5–7 minutes.
- ❑ Roll out on counter into large rectangle.
- ❑ Mix sugar, butter and grated orange rind together. Spread evenly on dough.
- ❑ Roll up evenly (as for cinnamon rolls).
- ❑ Slice roll into 1" thick slices.
- ❑ Place in buttered muffin tins.
- ❑ Let rise double.
- ❑ Bake at 350°F for 15 minutes.

Almond Sweet Rolls

3/4 cup blanched almonds, chopped

1 Tbsp SAF instant yeast

1/2 sugar

1 cup milk, scalded and cooled

1 1/2 tsp salt

1/4 cup unsalted soft butter

2 1/2 cups all-purpose flour

2 eggs

3 Tbsp sugar (to be used for topping with nuts)

- ❑ To MUM5 mixing bowl add warm water, sugar and yeast.
- ❑ Add warm milk, salt, shortening or butter and flour.
- ❑ Mix well.
- ❑ Add eggs and 1/3 cup of chopped almonds.
- ❑ Beat on Speed 2 for 3–4 minutes or until smooth.
- ❑ Cover bowl and allow batter to rise until doubled (about 1 hour).
- ❑ Meanwhile combine remaining chopped almonds with 3 Tbsp sugar. Reserve this mixture.

- ❑ Once batter has doubled, beat once again.
- ❑ Drop batter into well-greased muffin cups filling each cup $\frac{1}{2}$ full.
- ❑ Let rise again until doubled.
- ❑ Bake for 15 to 20 minutes in a pre-heated 375° F oven.
- ❑ Place pan in top $\frac{1}{3}$ of oven.
- ❑ Remove from oven. Then remove puffs from pan.
- ❑ Allow to cool briefly on wire cooling rack. Serve warm.

This yeast batter is somewhat coarse in texture. It serves well for breakfast, brunches and as a dessert with fresh fruit and cheese selections. It will freeze well for 30 days.

Lemon Butter Cookies

1 cup pecan pieces

Peel of two lemons, grated *

$1\frac{1}{2}$ cups granulated sugar *

$\frac{1}{4}$ cup fresh lemon juice

1 cup unsalted butter

$\frac{1}{4}$ tsp lemon extract

$\frac{1}{2}$ tsp salt

2 egg whites

1 tsp baking soda

$2\frac{1}{2}$ cups all-purpose flour

Glaze:

1 egg

1 Tbsp water

1 Tbsp lemon juice

- ❑ Cream butter until light on Speed 3 or 4, about 3 to 4 minutes.
- ❑ Lower mixer speed and add lemon peel/sugar mixture. Mix.

- ❑ Increase speed and continue to beat until fluffy.
- ❑ Add lemon extract, salt and egg whites.
- ❑ Continue beating.
- ❑ Lower to Speed 1 and add all dry ingredients. Mix briefly.
- ❑ Increase Speed to 2 or 3 and mix thoroughly.
- ❑ Drop by rounded teaspoons on lightly-greased or parchment lined baking sheets.
- ❑ Combine egg, water and lemon juice. Mix well.
- ❑ Glaze each cookie with egg mixture and sprinkle with ground pecans.
- ❑ Bake in upper third of the oven at 375° F oven about 7–9 minutes.
- ❑ Cookies should be puffed and lightly browned on the edges when baked.

NOTE: For high altitude baking adjustment – increase oven temperature 25°.

* The oils in the grated peel will blend with and flavor the sugar. The longer it is combined the more pronounced the flavor. Peel and sugar maybe combined up to 24 hours in advance.

Apple Cake

4 Tbsp sugar

4 Tbsp butter or shortening

1 tsp salt

1 cup milk (warmed)

2 eggs

$3\frac{1}{2}$ – 4 cups flour

1 Tbsp SAF instant yeast

2 cups cooking apples, cored, peeled, sliced and dipped in lemon juice)
cinnamon and sugar mixture

- ❑ Combine all ingredients, except apples and cinnamon and sugar mixture) in mixing bowl.
- ❑ Knead until smooth and elastic, approximately 8–10 minutes.
- ❑ Roll mixture out and place in lightly greased bun pan.
- ❑ Dot lightly with butter, if desired.
- ❑ Arrange apple slices over dough.
- ❑ Sprinkle liberally with cinnamon and sugar.
- ❑ Let rest 15–20 minutes.
- ❑ Bake at 350°F for 15–20 minutes.

This recipe is also terrific with fresh sliced peaches, plums, apricots, or any fresh fruit you would like to try.

Basic Pizza Crust

Recipe of Bob Hair – Sandy Bosch
Kitchen Center

For (1) 14–16" pizza:

1½ cups hot tap water

2 tsp Real Salt

2 Tbsp sugar

2½ tsp SAF instant yeast

3–4 cup whole wheat or high gluten flour

1 tsp Dough Enhancer

- ❑ Preheat your baking stone to 500°F.
- ❑ Combine all ingredients in Bosch mixing bowl.
- ❑ Knead for 8–10 minutes.
- ❑ Place corn meal or wheat flour on the pizza peel.
- ❑ Roll out the pizza dough on pizza peel.

Remember to pick pizza peel up and slide dough back and forth to be sure pizza doesn't stick to the peel.

- ❑ Put ingredients on pizza and bake according to recipes below.

Barbecue Chicken Pizza

1 recipe Basic Pizza Dough

¼ cups barbecue sauce

¼ cups tomato sauce

1 cup cooked, shredded chicken

½ cups thinly sliced, red onion

grated mozzarella

fresh cilantro

- ❑ Preheat pizza stone in 500°F oven.
- ❑ Mix barbecue and tomato sauce.
- ❑ Spread over crust.
- ❑ Top with chicken and onion.
- ❑ Bake on preheated stone for 5–6 minutes or until crust is slightly brown.
- ❑ Using the pizza peel, remove pizza.
- ❑ Sprinkle with cilantro then cover with cheese.
- ❑ Place pizza back on the heated stone for 1–2 minutes.

Roma Tomato and Basil Pizza

1 recipe Basic Pizza Dough

Olive oil

2–3 cloves garlic, crushed

Grated mozzarella

3–4 Roma tomatoes,

Sliced fresh basil

Parmesan cheese, if desired

- ❑ Preheat pizza stone in 500°F oven.
- ❑ Combine oil and garlic.
- ❑ Brush crust with oil mixture.
- ❑ Sprinkle with mozzarella.
- ❑ Top with tomato slices and season with salt and pepper, if desired.

- ❑ Bake for 7 minutes on pizza stone or until cheese is bubbly and crust is browned.
- ❑ Allow to cool for a few minutes.
- ❑ Garnish with basil leaves and Parmesan, if desired.

Quinoa Fudge Sour Cream Cupcakes

Recipe of Phyllis Stanley – Nutritional Bread Baking Supplies

- 2 egg whites
- 1/2 stick butter (soft)
- 1/4 cup hot water
- 1/4 cup cocoa powder
- 1 cup maple syrup
- 1 1/4 cups Quinoa flour
- 1 tsp baking powder
- 1/2 tsp baking soda
- 2 egg yolks
- 1/2 tsp salt
- 1/2 tsp vanilla
- 1/2 cup sour cream
- 1 cup pecans (chopped)
- ❑ Preheat oven to 375°F.
- ❑ Beat 2 egg whites in Bosch mixer on speed 4 until stiff.
- ❑ Set aside.
- ❑ Put remaining ingredients in bowl and mix until moist.
- ❑ Gently fold in egg whites.
- ❑ Spoon into muffin tins lined with cupcake liners.
- ❑ Bake for 12–16 minutes.

May also be baked as a cake in an 8" x 8" pan for 30–35 minutes.

Molasses Crinkles (Moist Ginger Snaps)

Recipe of Alma Hair – Orem Bosch Kitchen Center

- 1/2 cup oil
- 3/4 cup brown sugar
- 1 egg
- 1/4 cup molasses
- 1 cup unbleached white flour
- 1 cup whole wheat flour
- 1/4 tsp salt
- 2 tsp soda
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp ginger
- 1/2 tsp cloves

Sugar (for dipping cookies)

- ❑ In Bosch bowl with cookie paddles, mix oil, sugar, egg and molasses until fluffy.
- ❑ Add flour, salt, soda, cinnamon, ginger and cloves.
- ❑ Mix well.
- ❑ Chill dough.
- ❑ Shape into walnut-size balls.
- ❑ Dip tops of cookies in sugar.
- ❑ Place sugar side up, 3" apart on a nonstick baking sheet or parchment paper.
- ❑ Sprinkle top of each cookie with 3 drops of water to get a crackled effect.
- ❑ Bake in 350°F oven 10–12 minutes until set but not hard.

Yield 48 cookies.

SERVICE AND REPAIR

The Bosch Styline® Series Kitchen Machines require no special care other than the care and cleaning noted in this manual. If you are having a problem with your machine, before calling our Customer Support group, please refer to the TROUBLESHOOTING section on page 25. If, after reviewing the troubleshooting section and trying its remedies, you are still having a problem, please do contact us by either writing to us at:

Bosch Small Appliances Customer Support

BSH Home Appliances
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

or e-mailing us at:

bosch-usa-questions@bshg.com

or calling us at:

1-800-944-2904

L'Chef
188 North Bluff Street, Suite 100
St. George, Utah 84770

or call us at:

1-800-MY BOSCH (692-6724)

Email: service@lchef.com

If you do write to us, please include your e-mail address or a daytime telephone number where you may be reached.

Also, to view our full product line, please visit our Web site:

www.bosch-home.com

www.lchef.com

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

Bosch Small Domestic Appliances

What this Warranty Covers & Who it Applies to: The limited warranty provided by BSH Home Appliances "Bosch" in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch Small Domestic Appliances ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased: (1) for your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes; (2) new at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use; and (3) within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase. The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

How Long the Warranty Lasts: Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five days (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy: During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product: Bosch is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions: The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Bosch, including without limitation, one or more of the following: (1) use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels); (2) any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings); (3) adjustment, alteration or modification of any kind; (4) a failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations; (5) ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product; and (6) any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God. In no event shall Bosch have any liability

or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses. **TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY Bosch, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.**

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service: To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized service center.

BSH Home Appliances – 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904
or

L'Chef – 188 North Bluff Street, Suite 100, St. George, Utah 84770 / 801-383-1920

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	36
EXIGENCES LIÉES À L'ÉLECTRICITÉ	38
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES	39
A PROPOS DE VOTRE ROBOT MÉNAGER	41
AVANT LA MISE EN MARCHÉ	43
PRÉSENTATION DE VOTRE ROBOT MÉNAGER	44
POSITION DE FONCTIONNEMENT	46
MISE EN SERVICE	47
TRAVAILLER AVEC LE BOL MIXEUR ET LES OUTILS	48
TRAVAIL AVEC LE BROYEUR À ALIMENTATION CONTINUE	51
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	56
DÉPANNAGE	57
EXEMPLES DE RECETTES	58
SERVICE APRÈS-VENTE ET RÉPARATION	64
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS	65



MISES EN GARDE IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez LIRE attentivement LE PRÉSENT MANUEL car il contient des instructions de sécurité et d'utilisation importantes.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Votre sécurité et celle d'autrui sont très importantes.

Nous avons fait figurer plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez lire et obéir à tous les messages de sécurité.



Voici le symbole indicateur de danger. Ce symbole vous prévient de dangers potentiels pouvant occasionner, à vous ou à autrui, la mort ou des blessures (graves).

Le symbole de danger est toujours suivi des termes AVERTISSEMENT ou PRUDENCE puis du message de sécurité respectif.

Signification de ces deux termes :



AVERTISSEMENT

Le message qui suit prévient d'un risque de blessures mortelles ou graves si son contenu n'est pas respecté.



PRUDENCE

Le message qui suit prévient d'un risque de blessures mineures à modérées si son contenu n'est pas respecté.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le risque potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qu'il risque d'arriver si les instructions qu'ils contiennent ne sont pas respectées.

AVERTISSEMENT : Un risque d'incendie et de choc électrique accompagne tous les appareils électriques ; il peut entraîner des blessures ou la mort.

L'utilisation d'appareils électriques exige de prendre certaines précautions élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
3. Si cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux, il faut les surveiller de près.
4. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.

5. Lorsque les enfants ont atteint un âge leur permettant d'utiliser l'appareil, leurs parents ou tuteurs légaux ont la responsabilité d'assurer que des personnes qualifiées leur enseignent des méthodes d'utilisation sûres.
6. Déconnectez l'appareil de la prise lorsqu'il ne sert pas, avant de l'assembler ou de le démonter et avant de le nettoyer.
7. Évitez de toucher les pièces mobiles. Pendant l'utilisation, éloignez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et d'autres ustensiles du fouet batteur pour réduire le risque de blessures et/ou d'endommager l'appareil. Ne laissez pas les appareils sans surveillance pendant leur fonctionnement.
8. Ne faites fonctionner aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche mâle est endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal, s'il a chuté ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour qu'il l'examine, le répare, ou ajuste sa partie électrique ou mécanique.
9. N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été recommandés ou vendus par Bosch. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Bosch peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
10. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, et empêchez-le d'entrer en contact avec des surfaces très chaudes.
12. Lorsque vous transformez des aliments, éloignez les mains et les ustensiles des lames et disques en mouvement pour réduire le risque de blessures graves ou de dégâts sur l'appareil. Il est possible d'utiliser un racloir mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en train de fonctionner et après avoir déconnecté la fiche mâle de la prise.
13. Les lames sont tranchantes. Maniez-les prudemment en raison du risque de blessure.
14. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais de lames ou disques de coupe sur la base sans avoir d'abord mis le bol correctement en place.
15. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place de manière sûre.
16. Ne rajoutez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le pilon-poussoir.
17. Ne tentez pas de déjouer le verrouillage du couvercle.

18. Ne retirez jamais les autocollants d'avertissement ou de prudence.
19. Ce produit est destiné à un usage domestique seulement.

DE MÊME, VEILLEZ BIEN À LIRE LES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE QUI PRÉCÈDENT CHAQUE INSTRUCTION D'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS LIÉS À LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

▲ AVERTISSEMENT : Le produit contient un ou plusieurs produits chimiques considérées par l'État de Californie comme pouvant provoquer des cancers, malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

EXIGENCES LIÉES À L'ÉLECTRICITÉ

▲ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

**N'utilisez pas de prolongateur.
Son utilisation engendre un danger de mort ou de blessure grave.**

▲ AVERTISSEMENT

Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez la fiche dans l'autre sens. Si le problème persiste, faites appel à un électricien qualifié.

Ne modifiez la fiche en aucun cas.

N'utilisez pas de prolongateur.

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du SAV d'installer une prise près de l'appareil.

Volts: 120 V AC

Hertz: 60 Hz

▲ AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé d'une fiche mâle à détrompeur (une broche est plus large que l'autre).

Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut rentrer que d'une seule manière dans une prise femelle équipée d'un détrompeur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

AVERTISSEMENT

Pour éviter le risque de blessure et de choc électrique, veuillez prendre les précautions suivantes :

1. N'introduisez pas la fiche mâle tant que les préparatifs du travail avec l'appareil ne sont pas achevés.
2. Ne plongez jamais la base dans un liquide et ne la rincez jamais sous l'eau du robinet.
3. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
4. N'ajustez pas le bras pivotant tant que l'appareil est en marche. Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
5. Ne changez pas l'outil/l'accessoire tant que le moteur ne s'est pas immobilisé ; lorsque vous éteignez l'appareil, le moteur continue de tourner brièvement.
6. Pour allumer ou éteindre l'appareil, n'utilisez que l'interrupteur rotatif.
7. Lorsque l'appareil ne sert pas, déconnectez la fiche mâle de la prise de courant.
8. Avant de chercher à résoudre un problème, éteignez l'appareil et déconnectez le cordon d'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT

Les lames sont tranchantes !

Pour éviter un risque de blessure, ne saisissez pas les lames ou les arêtes tranchantes des disques de coupe. Ne saisissez les disques de coupe que par le bord à cet effet.

AVERTISSEMENT

Pour éviter un risque de blessures par les accessoires rotatifs, veuillez prendre les précautions suivantes :

1. N'approchez pas les mains des pièces en rotation. Pendant que l'appareil fonctionne, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mixeur. Fixez le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil !
2. Ne changez pas les accessoires tant que l'entraînement ne s'est pas immobilisé ; lorsque vous éteignez l'appareil, l'entraînement continue de tourner brièvement puis stoppe sur la position de changement de l'outil.
3. Ne déplacez pas le bras pivotant tant que l'outil ne s'est pas immobilisé.
4. Pour des raisons de sécurité, l'appareil n'est pas utilisable tant que les entraînements qui ne servent pas ne sont pas recouverts de leur couvercle.
5. Avant de fixer/retirer le broyeur à alimentation continue, attendez que l'entraînement se soit immobilisé puis déconnectez la fiche du cordon d'alimentation. N'introduisez pas les doigts dans le tube d'alimentation.

PRUDENCE

N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les instructions d'utilisation qui les accompagnent.

N'utilisez jamais plus d'un outil ou accessoire à la fois.

Explication des symboles figurant sur l'appareil ou sur l'accessoire



Respectez le contenu des instructions d'utilisation.



▲ AVERTISSEMENT !
Lames rotatives.



▲ AVERTISSEMENT !
Accessoires rotatifs !
N'introduisez pas les doigts dans le tube d'alimentation.

Avant l'utilisation, veuillez lire ces instructions avec soin afin de vous familiariser avec les instructions de sécurité importantes afférentes à cet appareil.

Si les instructions permettant une utilisation correcte de l'appareil ne sont pas respectées, le fabricant décline toute responsabilité de tout dommage/dégât qui en résulterait.

Veuillez conserver les instructions d'utilisation dans un endroit sûr. Si l'appareil change de propriétaire, joignez toujours les instructions d'utilisation.

Usage prévu

Cet appareil est destiné à mélanger, pétrir et fouetter des aliments. Il ne faut jamais l'utiliser pour traiter d'autres objets ou substances. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les instructions d'utilisation qui les accompagnent.

Cet appareil a été conçu pour traiter des quantités ménagères normales à la maison ou des quantités similaires dans des applications non industrielles.

Parmi les applications non industrielles figurent par exemple l'utilisation dans les coins cuisine du personnel dans les magasins, bureaux, dans les entreprises agricoles ou commerciales diverses, ainsi que par les clients de B&B, de petits hôtels et d'hébergements similaires.

N'affectez l'appareil qu'au traitement de quantités normales d'aliments à des fins domestiques. Ne dépassez pas les quantités maximales permises (voir « Exemples d'application »).

A PROPOS DE VOTRE ROBOT MÉNAGER

Vous venez de choisir l'un des robots ménagers de la série Bosch Styline® et nous vous en félicitons. Nous, et les cuisiniers professionnels partout dans le monde – qu'ils en soient remerciés –, considérons ce type de robots culinaires domestiques comme étant les meilleurs qui soient sur le marché.

Tandis que vous lisez ces instructions, veuillez porter régulièrement votre attention sur les MISES EN GARDE IMPORTANTES. Des mises en garde importantes visant les accessoires ainsi que des avertissements et invitations à la prudence sont fournis dans chaque rubrique décrivant l'utilisation de l'accessoire concerné.

Robot ménager série Bosch Styline®

Le MUM 5 est le robot ménager le plus puissant. Il est équipé de ceci : Moteur de 450 watt, système mixeur tridimensionnel, entraînement MultiMotion et système de levage EasyArm synonyme d'une performance et d'un confort excellents.

Puissant moteur et entraînement MultiMotion

Le moteur de 450 watt et la nouvelle électronique développent beaucoup de puissance et une haute vitesse de malaxage. Le système de mélange multidimensionnel perfectionné, MultiMotion Drive, garantit que les accessoires pétrissent et mélangent selon des trajectoires elliptiques.

De la sorte, chaque angle est atteint dans le bol, le mélange des ingrédients est rapide et uniforme.

Même les pâtes épaisses telles que celles à pain et à nouilles sont mélangées de manière optimale grâce au moteur puissant et à l'entraînement MultiMotion.

Régulateur de vitesse électronique

Sélecteur rotatif à six positions situé sur le côté du bras multifonction de l'unité d'entraînement : 4 vitesses plus une position de vitesse momentanée « M » plus une position « O/Off ».

Systèmes de sécurité

Verrouillage du démarrage :

... pour garantir que l'appareil soit amené seulement sur les positions 1 et 3 lorsque le bol mixeur a été inséré et tourné jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.

Verrouillage au redémarrage

En cas de coupure d'électricité, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois l'électricité revenue.

Protection anti-surcharge :

Si le moteur s'éteint de lui-même pendant l'utilisation de l'appareil, cela signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Une cause possible peut être que trop d'aliments ont été traités à la fois.

Le système de levage EasyArm

Le système de levage EasyArm garantit beaucoup de confort. Il s'occupe de soulever et abaisser le bras multifonction pour remplacer les outils et accessoires.

Quatre positions de verrouillage permettent de positionner les accessoires sur la position d'utilisation la plus ergonomique.

Trois entraînements d'accessoires

- Un entraînement haute vitesse utilisé pour le mélangeur et d'autres accessoires requérant une haute vitesse d'arbre
- Un entraînement à vitesse moyenne utilisé pour l'accessoire broyeur continu et d'autres accessoires requérant des vitesses d'arbre moyennes

et

- L'entraînement MultiMotion utilisé pour les fouets, le crochet à pâte et d'autres accessoires requérant plus de couple.

Chacun de ces entraînements est piloté par la commande électronique pour optimiser la vitesse du moteur en fonction des différents accessoires générant des charges différentes.

Couvercles de bloc moteur

Deux couvercles sont fournis pour couvrir l'entraînement haute vitesse et l'entraînement moyenne vitesse lorsqu'ils ne servent pas.

Sac d'accessoires

En supplément spécial de Styline[®], un pratique sac d'accessoires vient prendre place dans le bol mixeur.

Outils et accessoires utiles

La série de robots ménagers Bosch Styline[®] comprend différents accessoires, ceci en fonction du système acheté.

Tous les modèles de la série de robots ménagers Bosch Styline[®] sont fournis avec un bol mixeur quatre quarts en acier inoxydable et avec des fouets batteurs et malaxeurs et un crochet à pâte.

En outre, les accessoires suivants peuvent être inclus : un broyeur continu.

Voir les instructions spécifiques à ces outils et accessoires. Les instructions spécifiques sont situées aux pages listées ci-dessous :

Accessoire	Pages
Bol mixeur avec outils	48
Broyeur continu	51

Accessoires spéciaux

Pour que votre robot ménager de la série Bosch Styline[®] vous rende les meilleurs services, les ingénieurs Bosch ont conçu une série d'accessoires spéciaux destinés à élargir son domaine d'utilisation. Outre les accessoires livrés avec les différents robots ménagers de la série Styline[®], il existe des accessoires qu'il est possible de commander séparément.

Ces accessoires comprennent un mélangeur, un presse-agrumes et un mixeur multifonctions (préparateur culinaire).

Pour voir tous les accessoires actuellement disponibles, visitez ...

www.bosch-home.com

www.lchef.com

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Déballage

Sortez prudemment le bloc moteur de son emballage et placez-le sur le plan de travail afin qu'il soit prêt à utiliser. Tandis que vous retirez les accessoires du carton, comparez-les avec le contenu de la figure 1 pour être sûr que toutes les pièces standard sont présentes.

Electrical specifications

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Branchez la fiche mâle à trois broches dans une prise femelle à trois trous.

Ne retirez jamais la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de prolongateur.

Le non-respect de ces instructions engendre un risque de vous blesser, de vous électrocuter ou de provoquer un incendie.

Assurez-vous que le voltage présent dans la prise femelle est le même que celui requis par votre robot ménager et spécifié sur sa plaque signalétique.

Les modèles nord-américains standards ont une puissance électrique nominale de 450 watt maximum avec l'accessoire requérant le plus de puissance (certains accessoires peuvent requérir moins de puissance).

Nettoyage avant utilisation pour la première fois

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, il est recommandé de les laver, de les rincer et de les sécher.

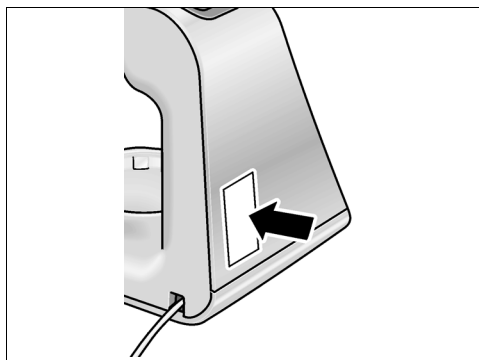
Parmi les accessoires fournis avec les systèmes décrits dans ce manuel, toutes les pièces vont au lave-vaisselle sauf le bloc électrique.

- ❑ Il faudrait essayer le bloc moteur et le couvercle avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, utilisez un peu de détergent. Ensuite, essayez le bloc moteur.

Valeurs de référence pour la vitesse de fonctionnement

Les présentes instructions d'utilisation contiennent un autocollant mentionnant des vitesses de fonctionnement référentielles lorsque vous utilisez l'appareil avec les outils ou accessoires.

Nous recommandons de fixer cet autocollant sur votre appareil.



PRÉSENTATION DE VOTRE ROBOT MÉNAGER

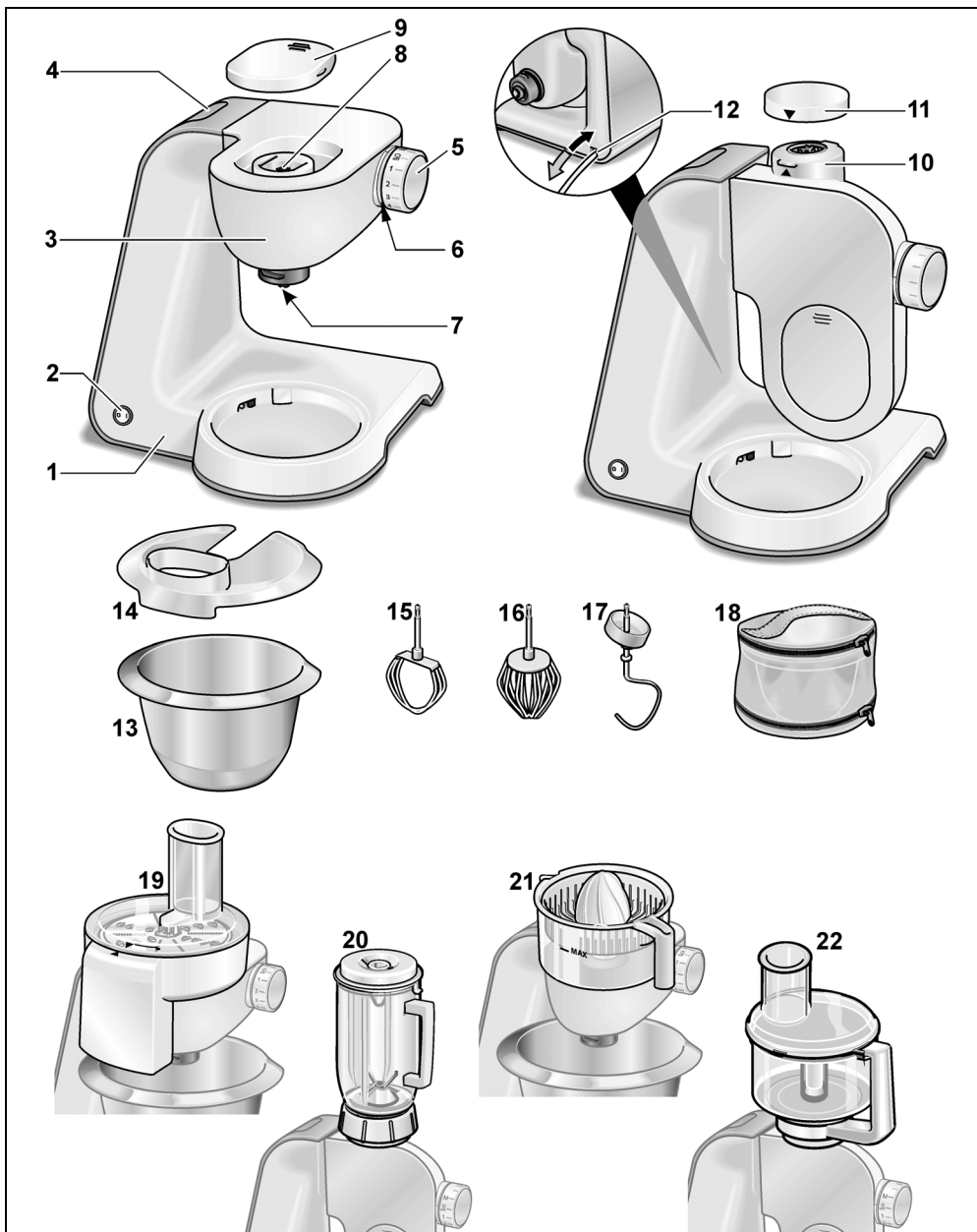


Figure 1

Bloc moteur

1 Bloc moteur

2 Bouton Marche / Arrêt

3 Bras pivotant

Fonction « Easy Armlift » pour assister le mouvement montant du bras (voir « Positions de fonctionnement »).

4 Bouton de déverrouillage

5 Sélecteur rotatif

0/off = Stop

M = Fonctionnement par impulsions à la vitesse maximale, sélecteur pour régler la durée du mélange.

Réglages 1–4, vitesse de fonctionnement :

1 = vitesse réduite – lente,

4 = vitesse élevée – rapide.

Au moment où vous éteignez l'appareil (position 0/off), il se rend automatiquement sur la position de changement des outils.

6 Anneau lumineux

L'anneau lumineux clignote lentement (30 fois par minute) lorsque vous allumez l'appareil par le bouton Marche / Arrêt (veille).

Il indique ainsi qu'il est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames ou des pièces mobiles.

Pendant que l'appareil fonctionne, l'anneau lumineux reste allumé en permanence (sélecteur rotatif sur M ou 1–4).

Si l'anneau lumineux clignote plus rapidement (60 fois par minute) lorsque le sélecteur se trouve sur la position 1–4, cela signale la présence d'un défaut : l'appareil n'a pas été utilisé correctement ou le fusible électronique a disjoncté ; voir la rubrique intitulée « Dérangements et remèdes ».

7 Entraînement des outils (fouet malaxeur, fouet batteur, crochet à pâte)

8 Entraînement du broyeur à alimentation continue ou du presse-agrumes

Lorsque l'entraînement respectif ne sert pas, mettez son couvercle en place.

9 Couvercle d'entraînement

Pour retirer le couvercle d'entraînement, appuyez sur la zone arrière et retirez le couvercle.

10 Entraînement du mélangeur ou du mixeur multifonctions

Fixez le couvercle de l'entraînement du mixeur lorsqu'il ne sert pas.

11 Couvercle d'entraînement du mélangeur

12 Rangement du cordon

Rangez le cordon dans son compartiment de rangement.

Bol avec accessoires

13 Bol mixeur en acier inoxydable

14 Couvercle

Outils :

15 Fouet malaxeur

16 Fouet batteur

17 Crochet malaxeur avec déflecteur de pâte

18 Sac d'accessoires

Pour ranger les outils et disques de coupe.

Accessoires

19 Broyeur à alimentation continue

20 Mélangeur *

21 Presse-agrumes *

22 Mixeur multifonctions *

* Il existe un manuel de l'utilisateur à part pour cet accessoire.

Si un accessoire ne figure pas dans l'emballage du produit, il est possible de l'acheter auprès de votre revendeur Bosch.

POSITION DE FONCTIONNEMENT



PRUDENCE

Avant d'utiliser l'appareil, fixez l'outil / l'accessoire sur l'entraînement correct et dans la position correcte, et placez-le dans la position de fonctionnement conformément à cette rubrique.
N'utilisez pas l'appareil hors charge.
Il faut que le bras pivotant soit engagé dans toute position de fonctionnement.

Le bras pivotant comprend une fonction de levage « EasyArm » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.

Pour déplacer le bras pivotant (figure 2) :

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage.
2. Déplacez le bras pivotant.

Aidez le mouvement avec votre main.
Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il encrante dans la position requise.

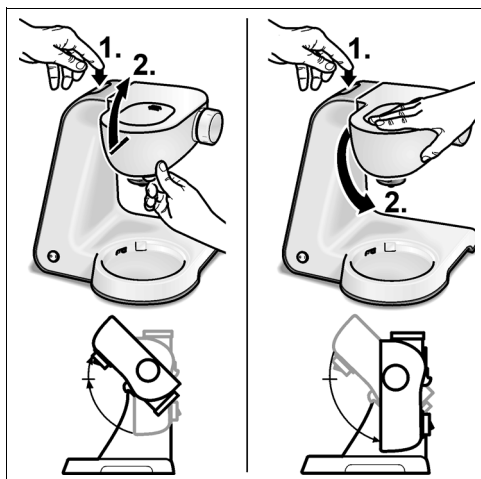


Figure 2

Position de fonctionnement 1:



Pour utiliser le fouet batteur, le fouet malaxeur ou le crochet à pâte.

Entraînement 7 (voir la figure 1)

Position de fonctionnement 2:



Pour insérer / retirer le fouet batteur, le fouet malaxeur ou le crochet à pâte.
Ajoutez d'importantes quantités d'ingrédients.

Position de fonctionnement 3:



Pour utiliser le broyeur continu ou le presse-agrumes.

Entraînement 8 (voir la figure 1)

Position de fonctionnement 4:



Pour utiliser le mélangeur ou le mixeur multifonctions.

Entraînement 10 (voir la figure 1)

MISE EN SERVICE

AVERTISSEMENT

N'introduisez pas la fiche mâle tant que les préparatifs du travail avec l'appareil ne sont pas achevés.
Risque de blessures graves ou danger de mort !

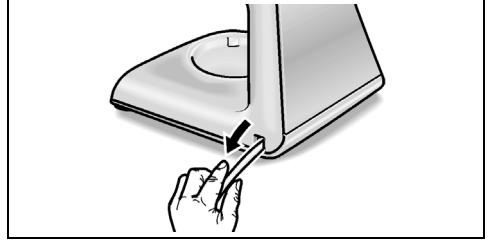
- Placez le bloc moteur sur une surface de travail adaptée.

Avant d'utiliser la machine avec l'un quelconque des accessoires, il faudrait placer le bloc moteur sur une surface de travail adéquate.

Il faudrait que la surface soit robuste, lisse et propre ; assurez-vous qu'il n'y a ni farine ni huile sur la surface. Une surface propre et lisse offrira la meilleure prise aux ventouses qui équipent le bloc moteur, et limitera le glissement de l'appareil et/ou sa tendance à se déplacer tout seul.

Il faudrait que l'emplacement de l'appareil soit proche de la prise femelle.

- Tirez le cordon électrique à la longueur voulue.



- Sélectionnez l'accessoire que vous souhaitez utiliser.
Les instructions spécifiques sont situées aux pages listées ci-dessous :

Accessoire	Pages
Bol mixeur avec outils	48
Broyeur continu	51

TRAVAILLER AVEC LE BOL MIXEUR ET LES OUTILS

⚠ AVERTISSEMENT

Ne connectez pas la fiche mâle tant que les préparatifs de travail avec l'appareil ne sont pas achevés.

Risque de blessures graves ou danger de mort !

⚠ AVERTISSEMENT

Tant que l'appareil fonctionne, n'approchez pas les doigts du bol mixeur. Fixez le couvercle avant d'utiliser l'appareil !

Ne changez pas les accessoires tant que l'entraînement ne s'est pas immobilisé ; lorsque vous éteignez l'appareil, l'entraînement continue de tourner brièvement puis stoppe sur la position de changement de l'outil.

Ne déplacez pas le bras pivotant tant que l'outil ne s'est pas immobilisé.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut fonctionner que lorsque les entraînements ont été recouverts de leurs capots.

Risque de blessures avec les outils en rotation !

Fouet malaxeur

Pour malaxer les pâtes plus épaisses, la pâte à cake par exemple.

Quantité maximale de traitement : 750 g (26 onces) de farine



Fouet batteur

Pour battre les blancs d'œufs, la crème et la pâte liquide, par exemple un mélange moelleux.

Quantité maximale de traitement : 100–600 ml (3–20 fl. oz.) de crème



Crochet à pâte

pour pétrir les pâtes épaisses et ajouter des ingrédients qu'il ne faut pas trancher (raisins secs par exemple ou brisures de chocolat).

Quantité de traitement maximale : 750 g (26 onces) de farine



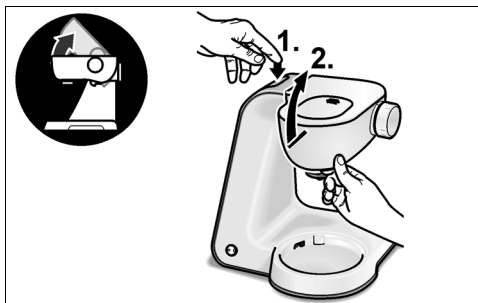
Travail avec le bol et les outils

Observez les instructions d'utilisation générales énoncées au chapitre « MISE EN SERVICE » page 47.

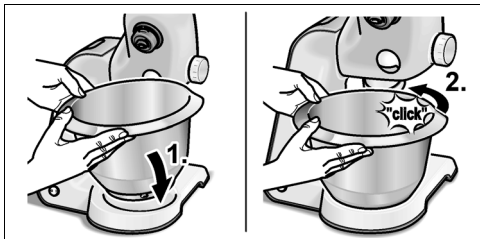
- Fixez les couvercles d'entraînement.



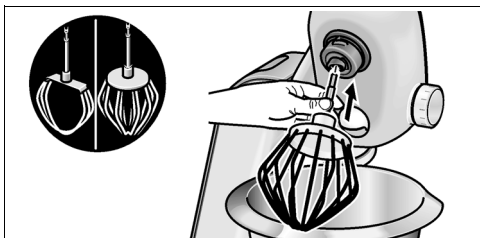
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (Release) et déplacez le bras pivotant jusqu'en position 2.



- ❑ Insérez le bol :
 - Basculez le bol en avant puis déposez-le (1.),
 - Tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position (2.).

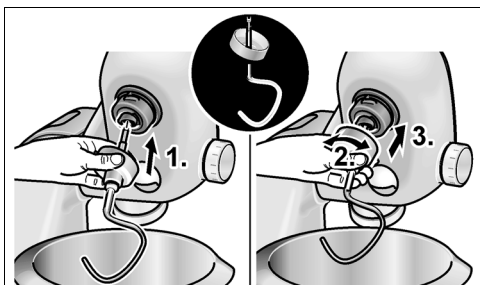


- ❑ Suivant l'opération de traitement, insérez le fouet malaxeur, le fouet batteur ou le crochet à pétrir jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.



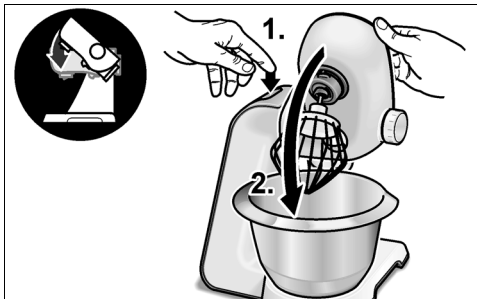
Remarque :

Lorsque vous utilisez le crochet à pétrir, tournez le déflecteur à pâte jusqu'à ce que le crochet à pétrir puisse se verrouiller en position.



- ❑ Mettez les ingrédients à traiter dans le bol.

- ❑ Appuyez sur le bouton de déverrouillage (Release) et déplacez le bras pivotant jusqu'en position 1. Déplacez le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'engage dans la position requise.



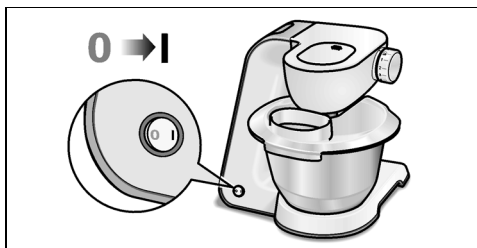
- ❑ Fixez le couvercle.



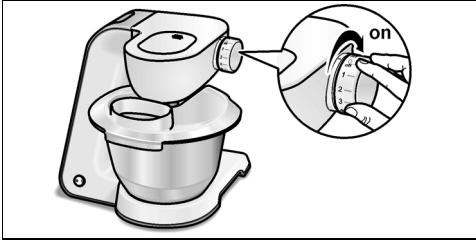
- ❑ Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise femelle située à proximité.
- ❑ Allumez l'appareil.

Amenez le bouton Marche / Arrêt sur la position « I » (On).

L'anneau lumineux (6, figure 1) clignote.



- ❑ Réglez le sélecteur rotatif sur la vitesse voulue.



Notre recommandation :

Fouet malaxeur – Commencez à malaxer sur la position 1 puis sélectionnez la position 4

Fouet batteur – Commencez à malaxer sur la position 1 puis sélectionnez la position 4

Crochet à pétrir – Commencez à malaxer sur la position 1 puis sélectionnez la position 2

Ajout d'ingrédients supplémentaires

- ❑ Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif.
- ❑ Ajoutez plus d'ingrédients par l'ouverture d'ajout prévue dans le couvercle.
- ou
- ❑ Retirez le couvercle.

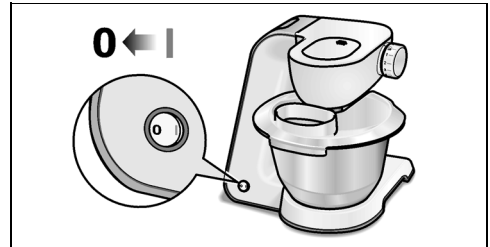
Appuyez sur le bouton de déverrouillage (Release) et déplacez le bras pivotant jusqu'en position 2.



Ajoutez des ingrédients.

Après utilisation de l'appareil

- ❑ Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif.
- ❑ Amenez le bouton Marche / Arrêt sur la position « 0 » (Off).



- ❑ Débranchez la fiche mâle.
- ❑ Retirez le couvercle.
- ❑ Appuyez sur le bouton de déverrouillage (Release) et déplacez le bras pivotant jusqu'en position 2.
- ❑ Sortez l'outil de l'entraînement.
- ❑ Retirez le bol.
- ❑ Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage de l'appareil ».



TRAVAIL AVEC LE BRO- YEUR À ALIMENTATION CONTINUE

⚠ AVERTISSEMENT

N'introduisez pas la fiche mâle tant que les préparatifs du travail avec l'appareil ne sont pas achevés.

Risque de blessures graves ou danger de mort !

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Ne saisissez pas les lames tranchantes des disques de coupe. Ne saisissez les disques de coupe que par le bord à cet effet.

Avant de fixer/retirer le déchiqueteur à alimentation continue, attendez que l'entraînement se soit immobilisé puis débranchez la fiche mâle.

N'introduisez pas les doigts dans le tube d'alimentation.

Pièces mobiles. N'approchez pas les doigts de l'orifice de sortie.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

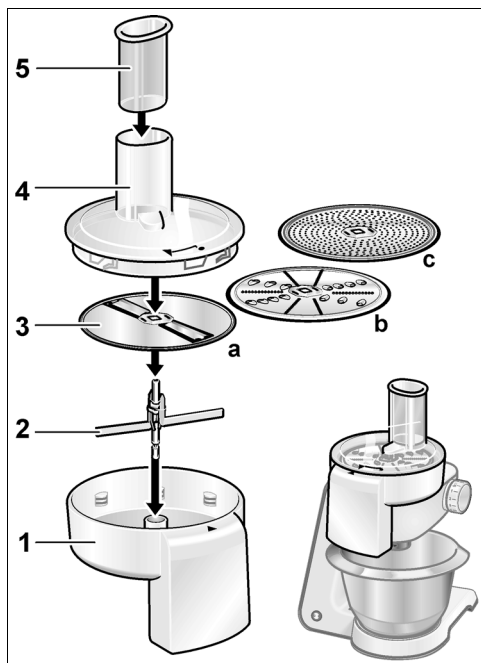
⚠ PRUDENCE

Le broyeur à alimentation continue doit être entièrement assemblé avant utilisation. Ne montez jamais le broyeur à alimentation continue sur la base.

N'utilisez le broyeur à alimentation continue que sur la position de fonctionnement indiquée.

Le broyeur risque d'être endommagé.

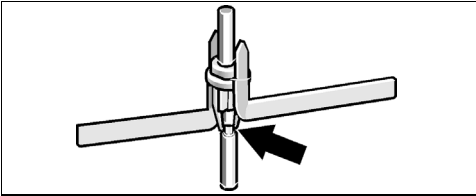
Vue d'ensemble



- 1 Boîtier avec orifice de sortie
- 2 Porte-disque
- 3 Disques de coupe
 - 3a Disque à trancher réversible – épais/mince
 - 3b Disque à broyer réversible – grossier/fin
 - 3c Disque à râper – moyen-fin
- 4 Couvercle avec pilon poussoir
- 5 Poussoir

Protection anti-surcharge

Pour empêcher d'endommager gravement votre appareil si le broyeur à alimentation continue est surchargé, l'arbre d'entraînement du broyeur comporte une entaille (= un point de rupture programmée). Si une surcharge se produit, l'arbre d'entraînement va casser à cet endroit.



Vous pouvez vous procurer un porte-disque neuf avec arbre d'entraînement auprès de votre revendeur Bosch local.

Disque

Disque à trancher réversible – épais/fin



pour trancher des fruits et légumes.

Traitement sur la position n° 3.

Mention sur le disque à trancher réversible :

« 1 » pour le côté à trancher épais

« 3 » pour le côté à trancher mince

Remarque : Le disque à trancher ne convient pas pour trancher du fromage dur, du pain, des petits pains ou du chocolat. Ne tranchez les pommes de terre bouillies qu'une fois refroidies.

Disque à broyer réversible – grossier/fin



Pour broyer des légumes, des fruits, du fromage dur (parmesan par exemple)

Traitement sur la position 2 ou 3.

Désignation sur le disque à broyer réversible :

« 2 » pour le côté à broyer grossier

« 4 » pour le côté à broyer fin

Remarque : Le disque à broyer réversible ne convient pas pour broyer les cerneaux de noix. Broyez le fromage mou uniquement avec le côté grossier, sur la position 4.

Disque à râper – moyen-fin



Pour râper des pommes de terre crues, du fromage dur (par exemple du parmesan), du chocolat refroidi et des cerneaux de noix.

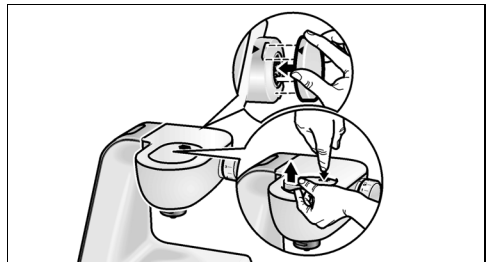
Traitement sur la position 4.

Remarque : Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou et les tranches de fromage.

Travail avec le broyeur à alimentation continue

Observez les instructions d'utilisation générales énoncées au chapitre « MISE EN SERVICE » page 47.

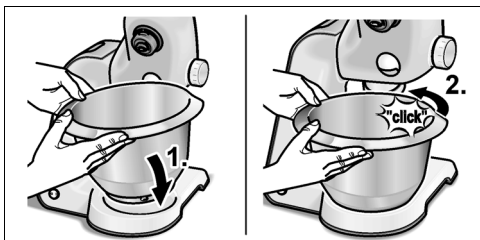
- Retirez le couvercle de l'entraînement du broyeur à alimentation continue. Fixez le couvercle d'entraînement du mélangeur.



- ❑ Appuyez sur le bouton de déverrouillage (Release) et déplacez le bras pivotant jusqu'en position 2.



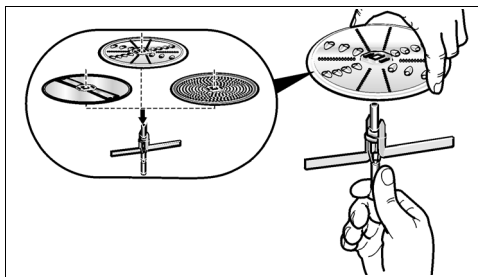
- ❑ Insérez le bol :
 - Basculez le bol en avant puis déposez-le (1.),
 - Tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (2.).



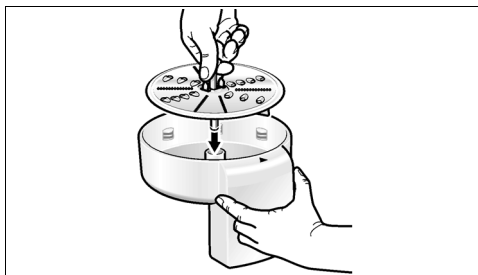
- ❑ Appuyez sur le bouton de déverrouillage (Release) et déplacez le bras pivotant jusqu'en position 3.



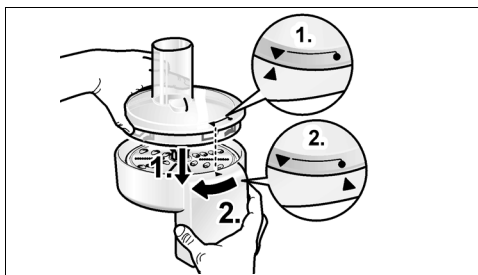
- ❑ Retenez le porte-disque par l'extrémité inférieure en vous assurant que les deux extrémités regardent vers le haut.
- ❑ Placez prudemment le disque à trancher ou broyer sur les extrémités du porte-disque. Dans le cas des disques réversibles, assurez-vous que le côté requis regarde vers le haut.



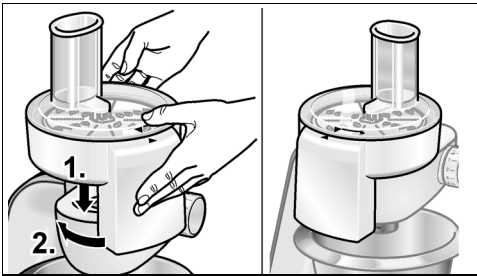
- ❑ Saisissez le porte-disque par l'extrémité supérieure et insérez-le dans le boîtier.



- ❑ Fixez le couvercle (notez le repère) et tournez-le complètement dans le sens des aiguilles d'une montre.

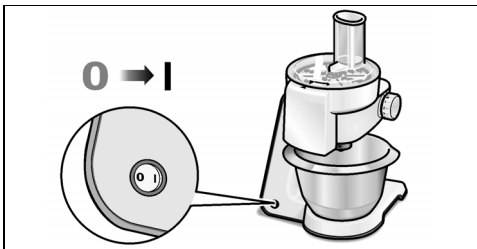


- ❑ Placez le broyeur à alimentation continue sur l'entraînement et tournez-le complètement dans le sens des aiguilles d'une montre.

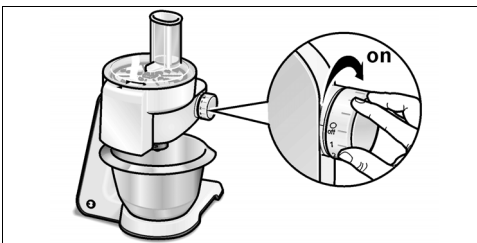


- ❑ Connectez la fiche mâle du cordon d'alimentation à une prise femelle située à proximité.
- ❑ Allumez l'appareil. Amenez le bouton Marche / Arrêt sur la position « I » (On).

L'anneau lumineux (6, figure 1) clignote.



- ❑ Réglez le sélecteur rotatif sur la vitesse voulue.



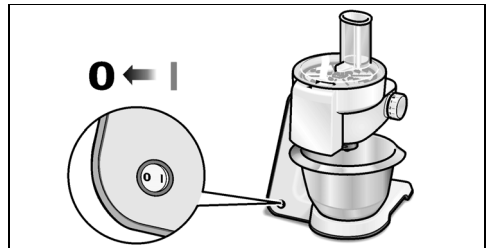
- ❑ Placez l'aliment à traiter dans le tube d'alimentation et poussez avec le pilon poussoir.

Empêchez les ingrédients coupés de s'accumuler dans l'orifice de sortie.

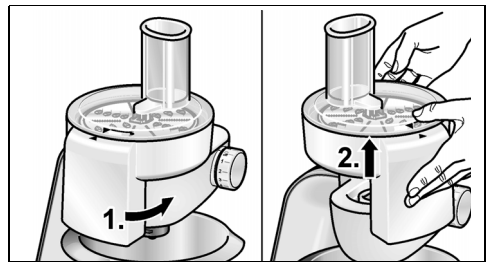
Remarque : Si l'aliment à traiter reste coincé dans le broyeur à alimentation continue, éteignez l'appareil, débranchez la fiche mâle, attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle du broyeur et videz le tube d'alimentation.

Après utilisation de l'appareil

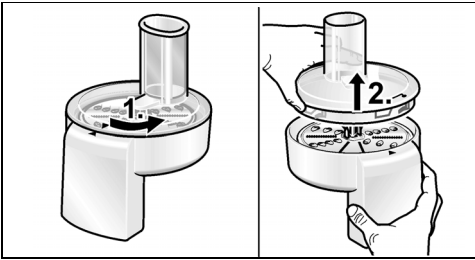
- ❑ Éteignez l'appareil par le sélecteur rotatif.
- ❑ Amenez le bouton Marche / Arrêt sur la position « 0 » (Off).



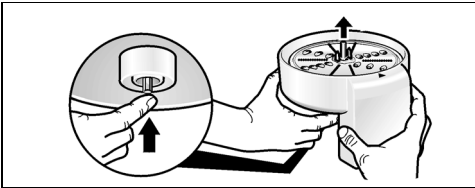
- ❑ Débranchez la fiche mâle.
- ❑ Tournez le broyeur à alimentation continue en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.



- ❑ Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.



- ❑ Retirez le porte-disque avec le disque.
A cette fin, appuyez le doigt par le bas contre l'arbre d'entraînement.



- ❑ Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage de l'appareil ».

Conseils pour trancher et broyer :

- L'achat de fruits et légumes pouvant passer par le tube d'alimentation simplifiera leur préparation.
- Pour être sûr d'obtenir des résultats de coupe réguliers, traitez les ingrédients minces en bottes.
- Les aliments qui vont être utilisés ensemble peuvent être tranchés ensemble. Vous pouvez en tirer avantage.

Par exemple, les échalotes et le céleri sont souvent utilisés ensemble, mais mettre des échalotes seules dans le tube d'alimentation peut s'avérer problématique. Pour trancher des échalotes en même temps que le céleri, introduisez-les dans le tube en alternance avec le céleri.

- Utilisez le disque à trancher pour broyer la salade.
- Ne faites pas cuire excessivement les pommes de terre qu'il faut trancher ensuite. Il est également recommandé de les laisser d'abord refroidir. Pour obtenir des tranches régulières, il faut que les pommes de terre soient froides et fermes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

REMARQUE

N'utilisez PAS de produits nettoyants abrasifs. Ils risquent d'endommager les surfaces.

Nettoyage de la base

AVERTISSEMENT

Ne plongez jamais la base dans un liquide et ne la rincez jamais sous l'eau du robinet.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Risque de choc électrique !

- Débranchez la fiche mâle.
- Essuyez la base et le couvercle de l'entraînement avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, utilisez un peu de détergent.
- Ensuite, séchez la base.

Nettoyage du bol et des outils

Le bol et les outils vont au lave-vaisselle.

Veillez à ne pas coincer des pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de rester déformées en permanence après le lavage !

Nettoyage du broyeur à alimentation continue

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Ne saisissez pas les lames ou les arêtes tranchantes des disques de coupe. Ne saisissez les disques de coupe que par le bord à cet effet.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Toutes les pièces du broyeur en continu vont au lave-vaisselle.

Astuce : Pour retirer la coloration rouge après avoir traité des carottes par exemple, versez un peu d'huile de cuisine sur un chiffon et frottez pour retirer cette coloration sur le broyeur à alimentation continue (pas sur les disques).

Ensuite, rincez le broyeur à alimentation continue.

Information importante :

Si nécessaire, nettoyez le sac d'accessoires. Suivez les instructions d'entretien figurant dans le sac.

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT


Avant de remédier à un problème, débranchez l'appareil.

Risque de choc électrique ou de blessure !

L'affichage clignote plus rapidement lorsque le sélecteur est sur les positions 1 – 4

- Si l'appareil a été utilisé de manière incorrecte ou si
- le fusible a disjoncté ou si
- l'appareil est endommagé.

Problème	Cause possible et remède
Panne de courant.	Un disjoncteur peut avoir disjoncté ou un fusible avoir grillé dans le circuit d'alimentation électrique. <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Réarmez le disjoncteur ou remplacez le fusible.
L'appareil est sous tension mais rien ne se passe lorsque vous tournez le sélecteur rotatif.	Il faut que le bras pivotant soit engagé dans toute position de fonctionnement. <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Vérifiez le bras pivotant. Position correcte ? Engagé ? <hr/> <p>Il est possible de régler l'appareil sur les positions 1 et 3 seulement lorsque le bol mixeur a été inséré et tourné jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Vissez le bol le plus loin possible. <hr/> <p>Le verrouillage de sécurité est actif.</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Ramenez le bloc moteur sur la position éteinte « O/Off » puis sur le réglage requis.
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation.	Le dispositif de protection anti-surcharge s'est activé. Traitement d'une trop forte quantité d'aliments à la fois. <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Ramenez le bloc moteur sur la position éteinte « O/Off » puis déconnectez-le.<input type="checkbox"/> Retirez le contenu de l'accessoire utilisé puis détachez ce qui peut avoir provoqué le blocage.<input type="checkbox"/> Réinstallez l'accessoire et redémarrez.

Problème	Cause possible et remède
Tandis que l'entraînement fonctionnait, le bouton de déverrouillage a été appuyé par inadvertance.	<p>Le bras pivotant se soulève. L'entraînement s'éteint mais ne s'arrête pas sur la position de changement d'outil.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ramenez le bloc moteur sur la position éteinte « O/Off ». <input type="checkbox"/> Amenez le bras pivotant sur la position 1..  <input type="checkbox"/> Allumez l'appareil (position 1). <input type="checkbox"/> Éteignez à nouveau l'appareil. <input type="checkbox"/> L'outil s'arrête sur la position de changement d'outil.

S'il n'y a pas moyen de supprimer le problème, veuillez contacter le service-clients.

EXEMPLES DE RECETTES

Pain français



- 2 c. à soupe de levure sèche active
- 2 tasses d'eau chaude
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de sel
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 5 tasses de farine (blanche ou de blé)
- 2 c. à soupe de gluten

- Placez tous les ingrédients dans le bol mixeur Bosch.
- Pétrissez de manière homogène sur la position 1 ou 2 (8 à 10 minutes). Laissez la pâte lever dans le bol pendant 10 minutes puis enfoncez le poing 4 ou 5 fois dans la pâte.
- Répartissez-la dans 3 ou 4 moules à pain ou modelez-la en pains ronds. Coupez la pâte qui dépasse avec un couteau bien aiguisé puis badigeonnez le dessus avec de l'œuf. Laissez la pâte lever jusqu'à doubler de volume.

- Faites cuire 30 minutes à 400 °F.

Cookies aux flocons d'avoine et aux brisures de chocolat



- 2 tasses de cassonade tassée
- 1 tasse de matière grasse
- 2 œufs
- 1 c. à café de vanille
- 1³/₄ tasse de farine
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à café de sel
- 3 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse de brisures de chocolat
- Réglez l'appareil sur la position 1 ou 2 et, dans le bol, formez une crème avec la cassonade, la matière grasse, les œufs et la vanille.
- Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Mélangez bien, ajoutez à la main les flocons d'avoine et les brisures de chocolat.

- ❑ Versez des cuillerées du mélange sur des plaques à biscuits graissées. Faites cuire au four, réglé sur 350°F, pendant 8 à 10 minutes.
- ❑ Laissez refroidir avant de démouler. La recette donne 5 douzaines de cookies.

Pain au blé entier

3 tasses d'eau du robinet chaude

1/3 de tasse d'huile

1/3 de tasse de miel

1 c. à soupe de sel

2 c. à soupe de gluten de blé vital

1 c. à soupe de produit améliorateur de pâte

2 c. à soupe de levure instantanée SAF

7–8 tasses de farine de blé entier fraîchement moulue

- ❑ Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur MUM 5.*
- ❑ Réglez le mixeur sur la vitesse 2 et laissez pétrir 8 à 10 minutes en ajoutant de la farine ou de l'eau suivant besoin.
- ❑ Formez 2 à 3 pains.
- ❑ Laissez la pâte gonfler jusqu'à doubler de volume.
- ❑ Faites cuire à 350°F pendant 30–35 minutes.

* Ce robot ménager produit un meilleur pain si tous les ingrédients sont ajoutés en même temps.

Biscuits roulés yummi orange

Recette de Bob Hair – Sandy Bosch
Kitchen Center

1 c. à soupe de sucre

5 c. à soupe de matière grasse

1 c. à café de sel

1 tasse de lait brièvement porté à ébullition (puis refroidi)

2 œufs

3 1/2 – 4 tasses de farine

1 c. à soupe de levure

Mélange à l'orange :
(Mélangez ensemble les 3 ingrédients suivants)

1 tasse de sucre

6 c. à soupe de beurre (non fondu)

Zeste râpé d'une orange

- ❑ Mettez tous les ingrédients dans le MUM5 et mélangez 5 à 7 minutes.
- ❑ Abaissez la pâte sur le plan de travail pour former un grand rectangle.
- ❑ Mélangez ensemble le sucre, le beurre et le zeste d'orange râpé. Répartissez uniformément sur la pâte.
- ❑ Enroulez uniformément (comme pour les petits-pains à la cannelle).
- ❑ Découpez le biscuit roulé en tranches de 1" d'épaisseur.
- ❑ Placez les tranches dans des moules à muffins préalablement beurrés.
- ❑ Laissez la pâte doubler de volume.
- ❑ Faites cuire à 350°F pendant 15 minutes.

Biscuits roulés sucrés aux amandes

3/4 de tasse d'amandes blanchies puis hachées.

1 c. à soupe de levure instantanée SAF

1/2 sucre

1 tasse de lait brièvement porté à ébullition puis refroidi

1 1/2 c. à café de sel

1/4 de tasse de beurre mollet non salé

2¹/₂ tasses de farine tout usage

2 œufs

3 c. à soupe de sucre (à utiliser pour le nappage avec des cerneaux de noix)

- ❑ Dans le bol mixeur MUM5, ajoutez l'eau chaude, le sucre et la levure.
- ❑ Ajoutez le lait chaud, le sel, la matière grasse ou le beurre et la farine. Mélangez bien.
- ❑ Ajoutez les œufs et ¹/₃ de tasse d'amandes hachées.
- ❑ Battez à la vitesse 2 pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- ❑ Recouvrez le bol et laissez la pâte lever jusqu'à doubler de volume (1 heure env.).
- ❑ En attendant, mélangez le reste des amandes hachées avec 3 c. à soupe de sucre. Mettez ce mélange de côté.
- ❑ Une fois que la pâte a doublé de volume, battez-la une fois de plus.
- ❑ Versez la pâte dans des moules à muffins bien graissés ; ne les remplissez qu'à moitié.
- ❑ Laissez la pâte lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- ❑ Faites cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 375 °F.
- ❑ Enfournez la plaque dans le tiers supérieur du four.
- ❑ Retirez la plaque du four. Ensuite, retirez les choux de la plaque
- ❑ Laissez-les refroidir brièvement sur une grille. Servez chaud.

La pâte à la levure présente une texture un peu grossière. Elle convient bien pour le petit-déjeuner, les brunchs ainsi que comme dessert avec fruits frais et des fromages assortis. Surgelée, elle se conserve bien pendant 30 jours.

Cookies au beurre et au citron

1 tasse de morceaux de noix de pécan

Zeste de deux citrons râpés *

1¹/₂ tasse de sucre granulé *

¹/₄ de tasse de jus de citron frais

1 tasse de beurre non salé

¹/₄ c. à café d'extrait de citron

¹/₂ c. à café de sel

2 blancs d'œufs

1 c. à café de bicarbonate de soude

2¹/₂ tasses de farine universelle

Glaçure :

1 œuf

1 c. à café d'eau

1 c. à café de jus de citron

- ❑ Sur la vitesse 3 ou 4, réduisez le beurre en crème légère pendant 3 à 4 minutes.
- ❑ Réduisez la vitesse du mixeur et ajoutez le mélange zeste de citron / sucre. Mélangez.
- ❑ Haussez la vitesse et continuez de battre jusqu'à obtention d'une consistance légère.
- ❑ Ajoutez l'extrait de citron, le sel et les blancs d'œufs.
- ❑ Continuez de battre.
- ❑ Ramenez à la vitesse 1 et ajoutez tous les ingrédients secs. Mélangez brièvement.
- ❑ Passez à la vitesse 2 ou 3 et mélangez de manière homogène.
- ❑ Versez des cuillerées à café bien pleines de pâte sur du papier sulfurisé légèrement graissé ou sur des feuilles de papier parchemin.
- ❑ Mélangez l'œuf, l'eau et le jus de citron. Mélangez bien.

- ❑ Glacez chaque cookie avec le mélange à l'œuf et parsemez des morceaux de noix de pécan moulus.
- ❑ Enfournez dans le tiers supérieur du four et faites cuire à 375°F pendant 7 à 9 minutes.
- ❑ Pendant la cuisson, les cookies doivent gonfler et brunir légèrement sur les bords.

REMARQUE : Si la cuisson a lieu à haute altitude, haussez la température du four de 25 °.

* Les huiles présentes dans le zeste râpé se mélangent au sucre et lui confèrent de l'arôme. Plus ces ingrédients restent mélangés longtemps et plus l'arôme est prononcé. Il est possible de mélanger le zeste et le sucre jusqu'à 24 heures à l'avance.

Cake aux pommes

- 1 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe de beurre ou de matière grasse.
- 1 c. à café de sel
- 1 tasse de lait (échauffé)
- 2 œufs
- 3¹/₂ – 4 tasses de farine
- 1 c. à soupe de levure instantanée SAF
- 2 tasses de pommes à cuire dénoyautées, pelées, découpées en tranche et trempées dans du jus de citron
- Mélange de cannelle et de sucre
- ❑ Dans le bol mixeur, mélangez tous les ingrédients (sauf les pommes et le mélange de cannelle et de sucre).
- ❑ Pétrissez pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique.

- ❑ Abaissez le mélange au rouleau et placez-le dans un moule à petit-pain légèrement graissé.
- ❑ Parsemez de quelques noix de beurre si vous le désirez.
- ❑ Disposez les tranches de pomme sur la pâte.
- ❑ Saupoudrez généreusement de cannelle et de sucre.
- ❑ Laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.
- ❑ Faites cuire à 350°F pendant 15 à 20 minutes.

Cette recette est également superbe avec des pêches, des prunes, des abricots fraîchement découpés en morceaux, ou avec tous les fruits frais que vous aurez envie d'essayer.

Fond de pizza

Recette de Bob Hair – Sandy Bosch Kitchen Center

Pour 1 pizza de 14 – 16" :

- 1¹/₂ tasse d'eau du robinet chaude
- 2 c. à café de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 2¹/₂ c. à café de levure instantanée SAF
- 3 à 4 tasses de farine de blé entier ou de farine à haute teneur en gluten
- 1 c. à café d'améliorateur de pâte
- ❑ Portez d'abord votre pierre de cuisson à 500°F.
- ❑ Mélangez tous les ingrédients dans le bol mixeur Bosch.
- ❑ Pétrissez pendant 8 à 10 minutes.
- ❑ Placez de la farine de maïs ou de blé sur la planche à pizza.

- ❑ Au rouleau, abaissez la pâte à pizza sur la planche.

Rappelez-vous de saisir la planche à pizza et de faire glisser la pâte en avant et en arrière pour être sûr que la pizza ne colle pas sur la planche.

- ❑ Mettez les ingrédients sur la pizza et faites cuire conformément aux recettes ci-dessous.

Pizza barbecue au poulet

1 recette pour la pâte à pizza de base

$\frac{1}{4}$ de tasse de sauce à barbecue

$\frac{1}{4}$ de tasse de sauce tomate

1 tasse de viande de poulet cuite émietée

$\frac{1}{2}$ tasse d'oignon rouge découpé en tranches fines

Mozzarella râpée

Coriandre fraîche

- ❑ Préchauffez la pierre à pizza dans le four réglé sur 500°F.
- ❑ Mélangez la sauce à barbecue et la sauce tomate.
- ❑ Répartissez-la sur la croûte.
- ❑ Par dessus, disposez le poulet et les oignons.
- ❑ Sur la pierre préchauffée, faites cuire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la croûte ait légèrement bruni.
- ❑ Retirez la pizza en vous servant de la planche à pizza.
- ❑ Parsemez de coriandre puis recouvrez de fromage.
- ❑ Remettez la pizza 1 à 2 minutes sur la pierre préchauffée.

Pizza à la tomate Roma et au basilic

1 recette pour la pâte à pizza de base

Huile d'olive

2–3 gousses d'ail écrasées

Mozzarella râpée

3–4 tomates Roma

Basilic frais émincé

Parmesan si vous le désirez

- ❑ Préchauffez la pierre à pizza dans le four réglé sur 500°F.
- ❑ Mélangez l'huile et l'ail.
- ❑ Au pinceau, badigeonnez la croûte du mélange à l'huile.
- ❑ Parsemez de mozzarella.
- ❑ Recouvrez avec les tranches de tomate et rectifiez le goût avec le sel et le poivre si vous le désirez.
- ❑ Faites cuire pendant 7 minutes sur la pierre à pizza ou jusqu'à ce que le fromage forme des cloques et que la croûte ait bruni.
- ❑ Laissez la pizza refroidir quelques minutes.
- ❑ Garnissez avec les feuilles de basilic et le parmesan si vous le souhaitez.

Cupcakes à la crème fleurette, au caramel et au quinoa

Recette de Phyllis Stanley – Fournitures de produits boulangers nutritionnels

2 blancs d'œufs

$\frac{1}{2}$ bâton de beurre (mollet)

$\frac{1}{4}$ de tasse d'eau très chaude

$\frac{1}{4}$ de tasse de poudre de cacao

1 tasse de sirop d'érable

$1\frac{1}{4}$ tasse de farine de quinoa

- 1 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- 2 jaunes d'œuf
- 1/2 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de vanille
- 1/2 de tasse de crème fleurette
- 1 tasse de noix de pécan (hachées)
- Préchauffez le four à 375°F.
- Battez 2 blancs d'œuf dans le mixeur Bosch réglés sur la vitesse 4 jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Mettez-les de côté.
- Mettez les ingrédients restants dans un bol et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit humide.
- Incorporez doucement les blancs d'œuf.
- Versez le mélange à la cuillère dans les moules à muffins garnis de moules à cupcakes en papier.
- Faites cuire pendant 12 à 16 minutes.

Il est également possible de faire cuire comme un cake dans un moule de 8" x 8" pendant 30 à 35 minutes.

Crinkles à la mélasse (snaps moelleux au gingembre)

Recette d'Alma Hair – Centre cuisiniste Bosch d'Orem

- 1/2 tasse d'huile
- 3/4 de tasse de sucre brun
- 1 œuf
- 1/4 de tasse de mélasse
- 1 tasse de farine blanche non décolorée
- 1 tasse de farine de blé entier
- 1/4 c. à café de sel
- 2 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de cannelle

- 1 c. à café de gingembre
- 1/2 c. de clous de girofle
- Sucre (pour tremper les cookies)
- Dans le bol Bosch équipé de pales à cookies, mélangez l'huile, le sucre, l'œuf et la mélasse jusqu'à obtenir une consistance légère.
- Ajoutez la farine, le sel, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre et les clous de girofle.
- Mélangez bien.
- Refroidissez bien la pâte.
- Formez avec la pâte des boules de la taille d'une noix.
- Trempez les sommets des cookies dans le sucre.
- Placez le côté sucré tourné vers le haut ; espacez les cookies de 3" sur du papier sulfurisé ou du papier parchemin.
- Sur le dessus de chaque cookie, faites goutter 3 gouttes d'eau pour obtenir un effet craquelé.
- Dans le four réglé sur 350°F, faites cuire pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que la pâte se soit tassée mais sans être dure.

La recette donne 48 cookies.

SERVICE APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

Les robots ménagers de la série Bosch Styline® ne requièrent aucun entretien spécial autre que l'entretien et le nettoyage énoncés dans le présent manuel. Si votre machine occasionne un problème, veuillez vous référer à la rubrique DÉPANNAGE page 57 avant d'appeler notre groupe d'assistance clients. Si le problème persiste après avoir étudié la rubrique de dépannage et testé les solutions proposées, veuillez nous contacter soit en écrivant à :

Bosch Small Appliances Customer Support

BSH Home Appliances
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ou envoyez-nous un mail à :

bosch-usa-questions@bshg.com

ou nous appeler au :

1-800-944-2904

L'Chef
188 North Bluff Street, Suite 100
St. George, Utah 84770

ou nous appeler au :

1-800-MY BOSCH (692-6724)

Email: **service@lchef.com**

Si vous nous écrivez, veuillez indiquer votre adresse électronique ou un numéro de téléphone où vous joindre dans la journée.

De même, pour consulter notre ligne de produits au complet, rendez-vous sur le site :

www.bosch-home.com

www.lchef.com

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS

Petits appareils électroménagers de Bosch

Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique : La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (la « Société ») dans le présent énoncé de garantie limitée des produits s'applique uniquement à/aux Petits appareils électroménagers de Bosch (le « Produit ») qui vous est vendu, soit le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le Produit ait été acheté : 1) pour votre usage domestique normal (non commercial) et qu'il ait effectivement en tout temps été utilisé uniquement à des fins domestiques normales; 2) à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition, « tel quel » ou ayant déjà été retourné), et non à des fins de revente ou d'utilisation commerciale; et 3) aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat initial. Les garanties énoncées dans les présentes s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du Produit et ne sont pas cessibles.

Durée de la garantie : La Société garantit que le Produit est exempt de vice de conception et de fabrication pendant une période de Petits appareils électroménagers de Bosch 365 jours à compter de la date de l'achat. Cette durée commence à courir à la date de l'achat et ne peut pour quelque raison que ce soit être différée prolongée ou interrompue.

Votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement : Pendant la période de la présente garantie, la Société ou l'un de ses fournisseurs de service après-vente agréés réparera votre produit sans frais (sous réserve de certaines restrictions précisées dans les présentes) s'il est démontré que la fabrication de votre Produit présente un vice de conception ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du Produit ont été faites sans succès, alors la Société remplacera votre Produit (des modèles améliorés peuvent vous être offerts, à la discrétion absolue de la Société, moyennant des frais supplémentaires). Toutes les pièces et tous les composants enlevés deviennent, à la discrétion absolue de la Société, la propriété de la Société. Toute pièce remplacée et/ou réparée est assimilable à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, cette dernière n'étant pas prolongée en ce qui concerne d'une telle pièce. L'unique responsabilité de la Société prévue aux présentes consiste à réparer un Produit comportant un vice de conception ou de fabrication uniquement, en ayant recours à un fournisseur de service après-vente agréé de la Société pendant les heures normales d'ouverture. Pour des questions de sécurité et pour éviter tout dommage matériel, la Société vous recommande fortement de ne pas tenter de réparer vous-même le Produit ou d'avoir recours à un réparateur non agréé; la Société ne sera pas responsable des réparations ou du travail effectués par un fournisseur de service non agréé. Si vous choisissez de demander à une personne qui n'est pas un fournisseur de service après-vente agréé de travailler sur votre produit, **LA PRÉSENTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET SANS EFFET.**

Les fournisseurs de service après-vente agréés sont des personnes ou des sociétés ayant reçu une formation spéciale pour les produits de la Société et qui jouissent, de l'avis de la Société, d'une réputation supérieure en matière de service à la clientèle et de compétences techniques (veuillez noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non de mandataires, d'associés, de membres du groupe ou de représentants de la Société). Malgré ce qui précède dans l'hypothèse où le Produit se trouve dans une région éloignée (à plus de 100 milles d'un fournisseur de service après-vente agréé), s'il est raisonnablement inaccessible ou s'il se trouve dans un lieu, un milieu ou un environnement dangereux ou plus fiable, la responsabilité de la Société sera limitée au paiement de la main-d'œuvre et des pièces et à l'expédition des pièces au fournisseur de service après-vente agréé le plus proche, mais vous demeurerez quand même entièrement responsable des frais de déplacement ou autres frais spéciaux demandés par la société qui fournit le service après-vente, dans l'hypothèse où elle accepte de faire un déplacement pour effectuer la réparation.

Produit qui n'est plus couvert par la garantie : La Société n'est pas tenue, en droit ou autrement, de vous consentir quoi que ce soit, y compris des réparations, des tarifs proportionnels ou un remplacement de produit, après l'expiration de la présente garantie.

Exclusions de la garantie : La garantie décrite aux présentes exclut tous les défauts ou dommages qui ne résultent pas de la faute directe de la Société, y compris, notamment, un ou plusieurs des éléments suivants : 1) l'utilisation du Produit à toute autre fin que son usage normal,

habituel et prévu (y compris, notamment, toute forme d'usage commercial, l'usage ou l'entreposage à l'extérieur de Produits devant être utilisés à l'intérieur, l'utilisation du produit conjointement avec des aéronefs ou des bateaux); 2) l'inconduite volontaire, la négligence, la mauvaise utilisation, l'utilisation abusive, les accidents, la négligence, le fonctionnement inapproprié, le défaut d'entretenir, l'installation inappropriée ou négligente, l'altération, le défaut de suivre les directives d'utilisation, la manipulation sans précaution, le service non autorisé (y compris la réparation effectuée soi-même ou l'exploration des mécanismes internes de l'appareil) de la part de toute partie; 3) l'ajustement ou la modification de toute sorte; 4) le non-respect des codes, règlements ou lois provinciales, étatiques, locaux, municipaux ou de comté régissant l'électricité, la plomberie et/ou le bâtiment, y compris le défaut d'installer le Produit dans le respect le plus strict des codes et règlements en matière d'incendie et de bâtiment; 5) l'usure normale, le renversement d'aliments, de liquides, les accumulations de graisse ou les autres substances qui s'accumulent sur le Produit, à l'intérieur ou autour de celui-ci; et 6) les forces et facteurs externes, des éléments et/ou de l'environnement, y compris, notamment, la pluie, le vent, le sable, l'inondation, l'incendie, les glissements de terrain, les températures au-dessous du point de congélation, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, la surtension électrique, les défauts des structures qui entourent l'appareil et les cas de force majeure. La Société ne sera en aucun cas responsable de quelque manière que ce soit des dommages occasionnés aux biens environnants, y compris les armoires de rangement, les planchers, les plafonds et les autres structures ou objets qui se trouvent autour du Produit. Sont également exclus de la présente garantie les égratignures, les encoches, les bosselles et les dommages touchant l'apparence des surfaces externes et des pièces exposées; les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, rendus illisibles ou enlevés; les déplacements du personnel de service après-vente pour vous enseigner comment utiliser le Produit, ou les déplacements lorsque le Produit ne présente aucun problème; la correction de problèmes d'installation (vous êtes seul responsable de toute structure et de la mise en place du Produit, y compris les installations électriques, de plomberie ou autres installations de raccordement, de la mise en place de fondations ou d'un parquet appropriés, et de toute modification devant notamment être apportée aux armoires de rangement, murs, planchers, rayonnages, etc.); ainsi que le réglage des disjoncteurs ou des fusibles. **DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'AUTORISE, LA PRÉSENTE GARANTIE INDIQUE VOS RECOURS EXCLUSIFS EN CE QUI CONCERNE LE PRODUIT, PEU IMPORTE SI LA RÉCLAMATION EST DE NATURE CONTRACTUELLE, QUASIDÉLICTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LA SOCIÉTÉ NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET/OU PUNITIFS, DES « PERTES COMMERCIALES », Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE RÉAMÉNAGEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT CAUSÉS DÉFINITIVEMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR LA SOCIÉTÉ, OU AUTREMENT. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS QUE DES LIMITES SOIENT IMPOSÉES À LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS INDIQUÉES PLUS HAUTS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. LA PRÉSENTE GARANTIE**

VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES PARTICULIERS ET VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE JURIDICTION À L'AUTRE. Nonobstant toute disposition contraire dans la présente garantie, la responsabilité totale de la Société, peu importe la forme d'action, sera limitée au prix du Produit que vous avez acheté. Aucune tentative de modifier la présente garantie n'a d'effet à moins d'être autorisée par écrit par un dirigeant de la Société. La Société pourra céder tout ou partie de ses droits et obligations au titre de la présente garantie sans votre consentement.

Comment obtenir un service au titre de la garantie : Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre produit, vous devriez communiquer avec le centre de service après-vente agréé le plus proche de la Société.

BSH Home Appliances – 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904
ou

L'Chef – 188 North Bluff Street, Suite 100, St. George, Utah 84770 / 801-383-1920

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA

Web site: www.boschappliances.com

Customer Service (toll free): 1-866-44BOSCH (1-800-944-2904)

Appelez le service-client (gratuit): 1-866-44BOSCH (1-800-944-2904)

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com