

Universal Kitchen Machines MUM6N10UC / MUM6N11UC



BOSCH

**Use and Care Manual
For Household Use Only**

**Notice d'utilisation et d'entretien
Usage domestique uniquement**

**Manual de instrucciones y cuidado
Sólo para uso doméstico**



Use and Care Manual **3**

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

Notice d'utilisation et d'entretien **29**

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

Manual de instrucciones y cuidado **56**

LEA ESTAS INSTRUCCIONES cuidadosamente por las instrucciones importantes de seguridad y funcionamiento antes de utilizar el electrodoméstico.



IMPORTANT SAFEGUARDS



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

HOUSEHOLD USE ONLY

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 the kitchen machine.
2. To protect against risk of electric shock, do not put the drive unit in or under water or other liquid.
3. This appliance is not for use by children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. When children become old enough to operate the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
6. Do not leave appliances unattended during operation.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. To disconnect: Switch appliance off then remove plug from power supply.
9. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks, beaters, blades, disc, dough hook and/or other moving parts during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance or its attachments.



IMPORTANT SAFEGUARDS



10. Do not operate any appliance with a damaged Cord or plug, or alter 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.
11. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury and is therefore prohibited.
12. Do not use outdoors or when standing in a damp area.
13. Do not let Cord hang over edge of table or Counter, or touch hot surfaces.
14. Always operate appliance with covers in place.
15. Blades are sharp. Handle carefully due to risk of injury.
16. Remove beaters from mixing bowl before washing.

NOTE:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
TABLE OF CONTENTS	5
ABOUT YOUR KITCHEN MACHINE	6
Bosch Universal Kitchen Machine	6
Unpacking	6
Electrical Specifications	6
Before Using for the First Time	7
GETTING TO KNOW YOUR KITCHEN MACHINE	8
Special Accessories	8
Power Unit Features	9
GETTING STARTED	10
STANDARD ATTACHMENTS	12
MIXING BOWL WITH TWIN BEATING WHISKS AND DOUGH HOOK	12
How to Use Dough Hook	13
How to Use Twin Beating Whisks	14
Dough hook and whisk assembly	16
Mixing bowl tips	17
Removing Contents	17
Care and Cleaning of Bowl and Its Accessories	18
BLENDER WITH PLASTIC JAR	19
How to Use Blender	20
Placing Blender into Operation	21
Removing Contents	21
Care and Cleaning of Blender	22
Example of Use of Blender	22
Tips	22
SERVICE AND REPAIR	23
TROUBLESHOOTING	24
SAMPLES RECIPES	25
Salsa	25
Pesto	25
Fruit Smoothies	25
French Bread	25
Oatmeal Chocolate Chip Cookies	26
Yeast Dough	26
Basic cake batter	26
Cookie dough	26
Pancakes	27
Whole wheat bread	27
BOSCH SMALL APPLIANCE WARRANTY	28

ABOUT YOUR KITCHEN MACHINE

Congratulations on having selected one of the best kitchen machines in the world.

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 Universal Kitchen Machine

The Bosch Universal Kitchen Machine is available in 2 models:

The MUM6N10UC

- comprised of the electronic power unit with six-quart capacity mixing bowl, splash ring and cover, twin beating whisks, dough hook and motor drive cover.

The MUM6N11UC

- comprised of the electronic power unit with six-quart capacity mixing bowl, splash ring and cover, twin beating whisks, dough hook, six-cup capacity blender and motor drive cover.

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 assure that all the standard parts are present.

Electrical Specifications

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 800-watt maximum power rating with the attachment that draws the most power (some attachments may draw less power).

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 dough hook, the motor drive cover and the blender's blade/base assembly, are dishwasher safe.

- ❑ The dough hook should be hand washed in warm soapy water, rinsed and dried.
- ❑ The motor drive cover should be only wipe up with a patch.
- ❑ The blender's blade/base assembly should be washed under running water and dried.
- ❑ **i** It is recommended that the blender's blade/base assembly never be left to stand in water or soap solution, to prevent the bearing lubricant from being washed out.

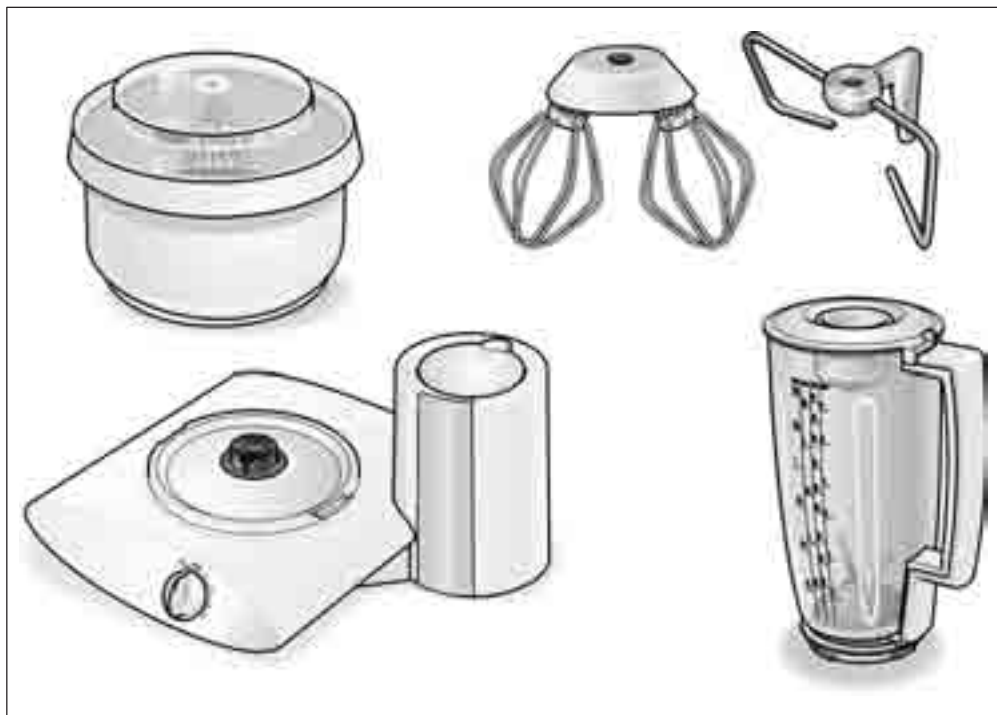


Figure 1

GETTING TO KNOW YOUR KITCHEN MACHINE

Special Accessories

To allow you to get the most service from your Bosch Universal Kitchen Machine, Bosch engineers have designed a line of special accessories to expand the usefulness of your machine.

In addition to standard accessories that come with your machine, Bosch offers many optional accessories.

These optional accessories can be ordered separately.

To view all currently available accessories, visit our Web site at www.boschappliances.com.

Our work on expanding the usefulness of the Bosch Kitchen Machine is a continuing process.

If there is some type of accessory in which you are interested in, please either write us at:

Bosch Small Appliances

Customer Support
BSH Home Appliances
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
or call us at:
1-800-944-2904

Power Unit Features

All MUM 6Nxx power units have the following features, refer to figure 2:

800-watt motor

Handles up to 12–14 lbs of dough.
Heavy duty construction to give unsurpassed durability.

Electronic speed control

Six-position rotary switch (figure 2a) is located at the front of the power unit: 4 speeds plus a momentary “pulse” function and a stop position “O/Off,” see figure 2a.

Convenient cord storage

Convenient cord storage is located on the back of the power unit, see 2b.

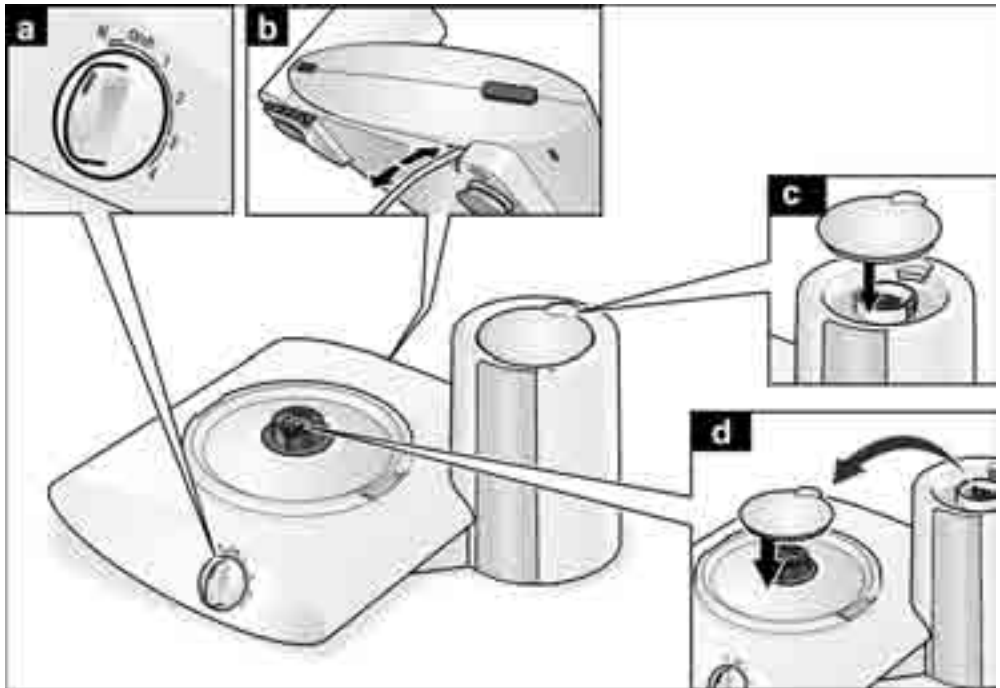


Figure 2

Dual drives

The Universal Kitchen Machines come with two drives:

1. A high-speed drive directly coupled to the motor, used to drive the blender. See figure 2c.
2. A high-torque drive used to drive the stirring/beating whisks and the dough hook. See figure 2d.

Motor drive cover

Used to cover drive that is not in use, see figure 2c/d.

Attention:

It is imperative to cover the high-speed drive if you do not use the blender. If the cover is not in place, the motor will not start!

GETTING STARTED

The operation of your Bosch Universal Kitchen Machine is summarized below.

Specific instructions for each of the attachments included with your machine are listed separately. Please read the specific instructions thoroughly before using that attachment, paying particular attention to the IMPORTANT SAFEGUARDS and WARNINGS provided.

1. 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”.

2. Plug power unit into power supply.

Unwind the power unit’s cord to appropriate length and plug it into a convenient nearby receptacle.

3. Remove motor drive cover.

If necessary, remove motor drive cover from drive that will be used and place it on drive that will not be used. The cover, when placed on the high-speed drive, can be locked in position by pressing down, see figure 2c.

4. Select attachment to be used.

Select the attachment you wish to use and place on power unit. See specific instructions for attachment selected on pages listed below:

Attachment	Pages
Mixing bowl w/dough hook	13
Mixing bowl w/twin whisks	14
Blender	19

5. Operate unit with rotary switch.

Once the attachment is in place, the speed of its moving components can be controlled through the use of the rotary switch at the front of the power unit. See figure 2a. The rotary switch has five positions:

- “M,” a momentary “pulse” position that provides full speed and power for the time it is held in position.
- “O/Off,” the off position.
- Four speeds labeled 1, 2, 3 and 4. Speed 1 is the lowest speed. The speed increases with each succeeding step up to the highest speed, speed 4.

All models of the Bosch Universal Kitchen Machines incorporate a built-in safety cutout switch to protect the motor against overheating. If the safety becomes activated, the power unit will stop. If the power unit should stop even though there is power to the unit see TROUBLE-SHOOTING at the back of this manual.

6. Turn power unit off.

When your work with the attachment is completed, turn the power unit to the Off position, "O/Off," and unplug.

7. Remove the attachment.

Remove the attachment from the power unit. See instructions for the specific attachment being used.

8. Continue use.

On certain attachments, the container will need to be periodically emptied when working with large quantities.

9. Place contents (batch-feed type).

If the attachment is the batch feed type, disassemble per the specific attachment's instructions and place the contents in a suitable container.

10. Care and Cleaning

Once you have completed working with the Bosch Kitchen Machine, the next step is to disassemble and clean the attachments. Refer to care and cleaning section for specific instructions.

If you wish to use another attachment, please return to step 4, above.

Power unit

With the power unit turned Off and unplugged, it should be cleaned only with a clean, damp cloth. Then wipe off the motor drive cover and reinstall on the power unit. Never use coarse or caustic cleaning products to clean the power unit. Never immerse the power unit in water.

The power unit may be left on the counter or stored for future use. If the unit will be stored, lift the power unit and place in your chosen storage area.

Attachments

The attachment(s) that have been used should be disassembled and washed, per their specific instructions, dried and stored for future use.

STANDARD ATTACHMENTS

Following are the specific instructions for the standard attachments provided with the Bosch Universal Kitchen Machines covered by this manual.

MIXING BOWL WITH TWIN BEATING WHISKS AND DOUGH HOOK



WARNING



1. There is a risk of injury from rotating tools when using the mixing bowl with the dough hook or the twin beating whisks.
2. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing, as well as spatulas, bowl scrapers and other utensils away from dough hook and whisks during operation to prevent injury and/or damage to the power unit or accessories.
3. Always work with the bowl lid and splash ring fitted in place.
4. Do not change tools until the power unit has come to a complete stop; when switched Off, the power unit will continue to turn for a brief period.

All models of the Bosch Universal Kitchen Machines are provided with a six-quart mixing bowl with twin beating whisks and dough hook.

If additional mixing bowls are desired, they are available as accessory items.

The mixing bowl with dough hook and twin beating whisks consists of the following components, see figure 3:

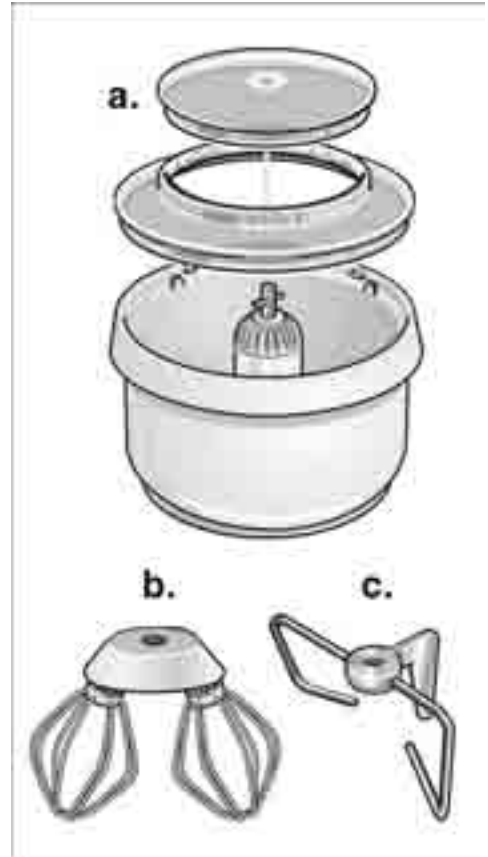


Figure 3

- 3a. Bowl with cover and splash ring
- 3b. Twin beating whisks
- 3c. Dough hook

How to Use Dough Hook

The dough hook is intended to be used to knead yeast doughs and to mix cookie and pastry doughs. Also when adding nuts, chocolate chips, dried fruit, hard butter or shortening, hardened brown sugar, etc. to batters.

Use of mixing bowl with dough hook

Before beginning to attach this or any other attachment, make sure that the power unit is on a smooth, clean, suitable work surface and switched to the Off position, “O/Off,” and that you have, if necessary, moved the motor drive cover to the drive that will not be used.

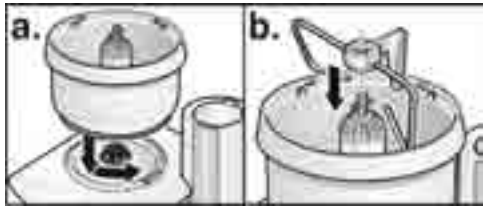


Figure 4

ATTENTION

Failure to make sure that the bowl is properly seated on the drive coupling before the power unit is turned On can result in damage to the bowl and/or coupling.

1. Before using the mixing bowl and dough hook for the first time, it is recommended that the bowl, cover, splash ring and dough hook be washed. All components of the mixing bowl, except the dough hook, are dishwasher safe. The dough hook may be washed in warm soapy water. After washing, rinse well and dry before using.
2. If you have not already done so, move the motor drive cover to the high- speed drive.

The power unit does not start if the motor drive cover is not in place.

3. Place the mixing bowl on the high-torque drive of the power unit and turn the bowl counterclockwise with a slight downward pressure until bowl is firmly seated, see figure 4a.

4. Engage the dough hook on the driveshaft of the mixing bowl by placing it over the center column, as shown in figure 4b. Once in place, check to make sure dough hook has engaged the driveshaft by turning the dough hook clockwise while pushing down until it stops.
5. Place the splash ring on the bowl, making sure the tabs on the bowl fit into the recesses in the splash ring, and turn counterclockwise, see figure 5a. Then place the cover on the splash ring so that the tabs on the splash ring fit into the recesses in the bowl cover and turn the cover counterclockwise to fasten the bowl cover to the bowl. See figure 5b.

The splash ring and cover should be in place whenever the power unit is in operation. The splash ring and cover serve to prevent the escape of flour dust at the beginning of the stirring and kneading process, and also serves to prevent accidental contact with the moving dough hook.

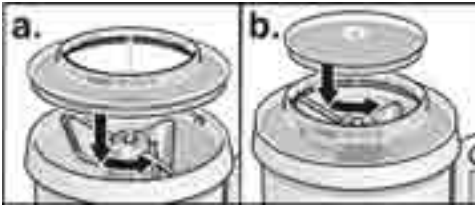


Figure 5

Placing into Operation Dough Hook

Make sure that the power unit is on a smooth, clean, suitable work surface and switched to the Off position, “O/Off”. Unwind the electrical cord to the necessary length and plug into a convenient outlet. The mixing bowl with dough hook is now ready for operation. See table 1 for examples demonstrating the use of the dough hook attachment. Sample recipes may also be found in the recipe section, at the back of this manual.

How to Use Twin Beating Whisks

All Bosch Universal Kitchen Machines come with a twin beating whisk assembly, see figure 4c.

The twin beating whisks is intended to be used for very light substances, such as cream, egg whites, sauces, batters and light pastry doughs that are thin enough to pour.

The dough hook should be used for all heavier substances such as cookie doughs, yeast doughs, pastry doughs and other heavy doughs. The dough hook should always be used when adding nuts, chocolate chips, dried fruits, hard butter or other fats, hardened brown sugar, etc. to a mixture.

Use of mixing bowl with twin beating whisks

Before beginning to attach this or any other attachment, make sure that the power unit is on a smooth, clean, suitable surface and switched to off position, “O/Off,” and that you have moved the motor drive cover.

1. Before using the mixing bowl and twin beating whisk assembly for the first time, it is recommended that the bowl, splash ring, cover and twin beating whisk assembly be washed. All components of the mixing bowl and the twin beating whisk assembly are dishwasher safe.
2. If you have not already done so, move the motor drive cover to the high-speed drive.

The power unit does not start if the motor drive cover is not on its place.

3. Place the mixing bowl on the high-torque drive of the power unit and turn the bowl counterclockwise with a slight downward pressure until bowl is firmly seated, see figure 4a.

ATTENTION

Failure to make sure that the bowl is properly seated on the drive coupling before the power unit is turned On can result in damage to the bowl and/or coupling.

4. Place and engage the twin beating whisk assembly on the driveshaft of the mixing bowl as shown in figure 6. Make sure that the toothed wheel interlocks with the drive shaft.

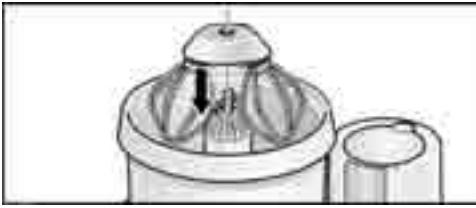


Figure 6

5. Place the splash ring on the bowl, making sure the tabs on the bowl fit into the recesses in the splash ring, and turn counterclockwise, see figure 5a. Then place the cover on the splash ring so that the tabs on the splash ring fit into the recesses in the bowl cover and turn the cover counterclockwise to fasten the bowl cover to the bowl. See figure 5b.

The splash ring and cover should be in place whenever the power unit is in operation. The splash ring and cover serve to prevent the escape of flour dust at the beginning of the stirring and kneading process, and also serves to prevent accidental contact with the moving whisks.

Placing into Operation Twin Beating Whisks

Make sure that the switch is in the off position, "O/Off". Unwind the electrical cord to the necessary length and plug into the wall outlet. The bowl with whisk assembly is now ready for operation. See table 1 for examples demonstrating the use of the twin beating whisks.

Dough hook and whisk assembly

Below you will find a table listing examples of how the dough hook and the whisk assembly are to be used for various typical applications.

Attachment	Ingredients	Speed	Time	Max. Amount
Twin beating whisks	Egg whites (2)	4	2 min. (approx.)	20 eggs (approx.)
	Whipping cream (1 cup)	3–4	2 min.	6 cups (approx.)
	Sponge cake (any recipe) 3 eggs			
	Combine all ingredients	1	½ min.	9 eggs
	Whip	4	4–6 min.	(6 layers)
	Fold in flour mixture	1	1 min.	
Basic cake batter	Combine all ingredients	1	½ min.	3x basic recipe
	Mix	4	3–6 min.	(6 layers)
Twin beating whisks/dough hook	Cookie dough			
	Cream soft butter or shortening and sugar using twin beating whisks	3	2 min.	3x basic recipe
	Combine flour alternately with liquid using dough hook	2 or 3	3 min.	(9 dozen cookies)
Dough hook	Yeast Dough			
	Combine all wet ingredients	1	½ min.	3x basic recipe
	Add flour in portions	2 or 3	5 min. (approx.)	(10, 1 lb. loaves)

Examples of operation using whisk assembly and dough hook. Speed 1 should be used for initial stirring and combining. Place all ingredients into the mixing bowl, liquids first. Shortening must be soft (room temperature).

Mixing bowl tips

1. When using the mixing bowl to knead or mix a recipe designed to be prepared by hand, you will find that with the Bosch Kitchen Machine you can usually place all the ingredients in the mixing bowl at once. When doing this, always place the liquids in first. This will assure more thorough mixing.
2. When adding ingredients to a mixture:
 - a. Turn the rotary switch to a lower speed;
 - b. Remove the cover from the splash ring;
 - c. Add the ingredients through the cover opening and replace the cover.
3. If a large batch of dough is to be left in the mixing bowl and allowed to rise, the cover and splash ring should be removed and placed loosely on the bowl so that it is free to move if the dough should begin to press on it.

Removing Contents

Before beginning to remove the contents from the mixing bowl, make sure that the power unit has been turned to the Off position, "O/Off". Remove the cover and splash ring by turning clockwise and lifting off. Once the cover and splash ring have been removed, the dough hook or the twin beating whisks may be removed by turning the hook or whisk assembly clockwise while lifting.

The mixing bowl can be removed from the power unit by turning the bowl clockwise while lifting.

The contents may now be used as desired.

Care and Cleaning of Bowl and Its Accessories

Except for the dough hook, the mixing bowl and its accessories are dishwasher safe.

To dry the inner part of bowl after washing, remove it.

The axle/center column can be easily removed by inverting the bowl and turning the axle/center column. Turn it counterclockwise, see figure 7a.

Invert the bowl and remove the axle/center column by turning slightly while pulling, see figure 7b.

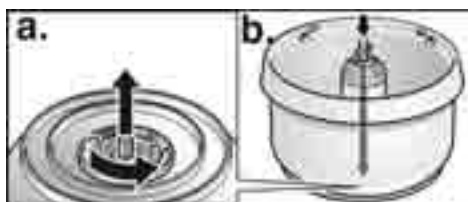


Figure 7

After drying the axle/center column may be placed back by reversing the action.

It is recommended that the dough hook be washed by hand in warm soapy water, rinsed well and dried after each use. The whisks can be removed from the whisk holder by simply pulling them off, see figure 8a.

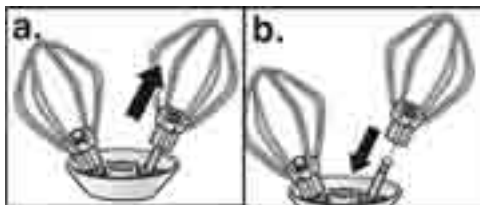


Figure 8

After washing, rinsing and drying, the whisks may be placed back on the whisk holder by reversing the action to remove them, see figure 8b. Press them on until they snap into place.

The power unit of the kitchen machine should be cleaned using a clean, damp cloth only. Never use coarse or caustic cleaning products to clean this appliance. Never immerse the power unit in water.

BLENDER WITH PLASTIC JAR



CAUTION



1. There is a risk of injury from sharp blades when using the blender attachment. Handle carefully.
2. Keep hands and utensils out of the blender jar while it is attached to the power unit.
3. To avoid injury, never place blade assembly on power unit without blender jar properly attached.
4. Always operate the blender with the cover in place. Always hold cover in place while operating the blender to prevent cover from coming loose.
5. The use of attachments, including blender jars, not recommended by the manufacturer, may cause risk of personal injury.
6. When blending hot and/or frothing liquids, process a maximum of 18 fluid ounces (0.5 litres) at a time.



Figure 9

- 9a. Cover closure/funnel
- 9b. Cover
- 9c. Blender jar
- 9d. Sealing ring
- 9e. Blade/base assembly

The MUM 6N11 UC Bosch Universal Kitchen Machine includes the blender accessory. The blender accessory consists of, figure 9.

How to Use Blender

The blender has been designed for crushing ice; mixing liquids; pureeing vegetables; preparing special diet and infant foods; pulverizing fruit, vegetables, nuts and dried bread (for bread crumbs); and preparing mayonnaise and sauces.

Before beginning to use this or any other attachment, make sure that the power unit is on a clean, smooth, suitable work surface and switched to off position, “O/Off,” and that you have removed the motor drive cover.

1. Before using the blender for the first time, it is recommended that the blender jar cover, closure/funnel and blade/base assembly be washed. All components, except the blade/base assembly, are dishwasher safe. Remove the blade/base assembly from the blender, see figure 9.



CAUTION



Blade/base assembly is very sharp.
Handle with care.

The blade/base assembly may be easily removed by inverting the blender and using the blender cover to fit over the tabs on the blade/base assembly. Turn it counterclockwise until it stops, see figure 10a, and then lift up, figure 10b.

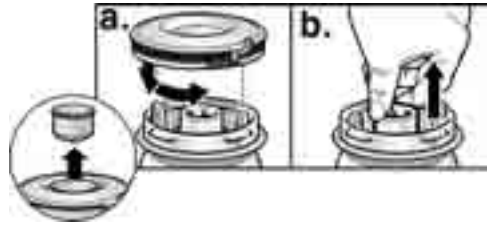


Figure 10

2. To assemble or reassemble blade/base assembly into the blender, insert the blade/base assembly into the blender jar and press down on the blade/base assembly. Turn clockwise to the stop, see figure 11. The blade/base assembly is then back in place.

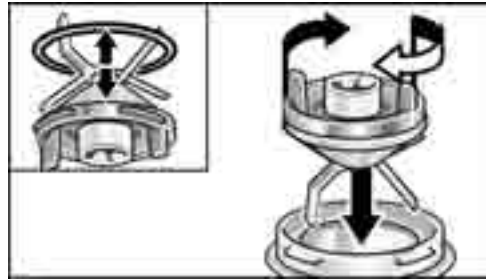


Figure 11

3. If you have not already done so, move the motor drive cover to the high-torque drive, see figure 12.

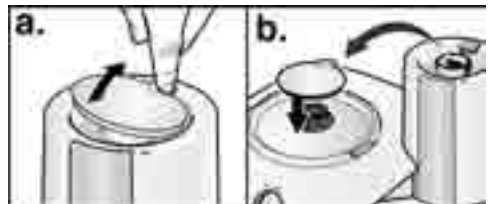


Figure 12

- Place the blender with cover on the high-speed drive of the power unit. Note the mark on the appliance and on the blender. Turn the blender counterclockwise with a slight downward pressure until the jar is firmly seated, see figure 13.

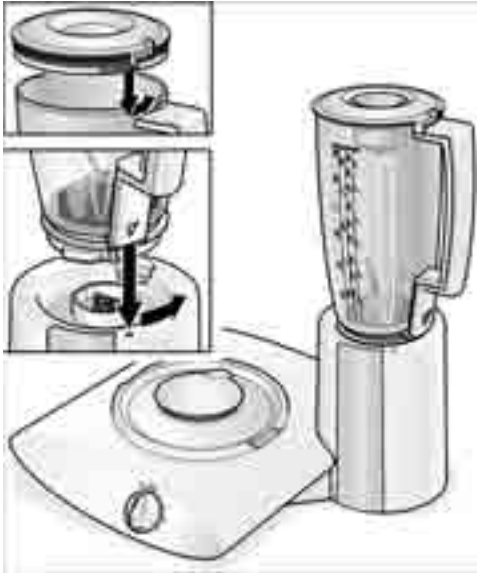


Figure 13

Placing Blender into Operation

Normally when blending, the blender jar should be filled with the entire amount of material to be blended, if possible, before switching the appliance on. The cover and cover closure should always be in place after filling the blender jar and before switching the power unit to On.

Any subsequent additions to the blended material should be made through the cover opening, see figure 14.

For solids and/or granular material, remove the cover closure/funnel to add the material, as shown in figure 14a. For liquids, the closure/funnel may be left in place and the liquids added by pouring it into the closure/funnel, see figure 14b.

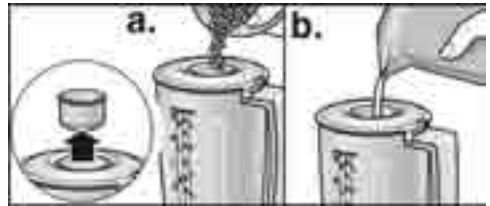


Figure 14

Removing Contents

Before beginning to remove the contents from the blender, make sure that the power unit has been turned to the Off position, “O/Off”. Remove the blender from the power unit by turning the blender clockwise while lifting. With the blender removed from the power unit, the contents of the blender may now be poured into a suitable container or bowl, as desired.

Care and Cleaning of Blender

All components of the blender, except the blade/base assembly, are dishwasher safe. It is recommended that the blade/base assembly be cleaned only under flowing water rather than in the dishwasher. Soap and detergent will tend to wash out the bearing lubricant of the blade/base assembly. Do not use scouring cleaners on any of the blender parts.

Wash the blade/base assembly under running water. Do not place the blade/base assembly in the dishwasher or allow it to stand in water. This will tend to wash out the lubricant. After cleaning, rinse thoroughly and dry before using.

The power unit of the kitchen machine should be cleaned with a clean, damp cloth only. Never use coarse or caustic cleaning products to clean this appliance. Never immerse the power unit in water.

Example of Use of Blender

To familiarize you with the operation of the blender, a sample recipe for mayonnaise is provided below:

Mayonnaise Recipe

- 1 whole egg
- 1/3 cup of vegetable oil
- 2 tablespoons lemon juice or light vinegar
- 1 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon dry mustard
- 1/2 teaspoon of salt
- 2/3 cup of vegetable oil

Mix all ingredients, except final 2/3 cup of oil, for a few seconds at speed 1, then quickly pour the oil in through the opening in the cover in a uniformly thick stream, as shown in figure 14b. Operate the blender at speeds 1 or 4 until mixture is thick and smooth (approximately 10–20 seconds). Makes 1 1/4 cups.

Tips

The blender should be operated with careful consideration as to what is required and/or desired. The speed at which the blender is operated and the length of operation for a given job will depend upon the degree of fineness desired or the amount being blended.

When the blender is being used on dry materials, such as nuts or dry bread, the best results will be obtained when the blender jar is filled with approximately 1/2 cup of material to be blended.

If the blender does not start (even after trying the highest speed) and it is humming or not functioning at all, the blade has become blocked by the contents. Try to switch to the “M” position to unlock the blades. If this does not unlock the blades refer to troubleshooting section.

SERVICE AND REPAIR

The Bosch Universal 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 below.

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
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649

or e-mailing us at:

boschappliances@bshg.com

or calling us at:

1-800-944-2904

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.boschappliances.com

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause and Remedy
The power unit does not start if you use the bowl and attachments.	The motor drive cover is not on the high-speed drive. <ul style="list-style-type: none">• Put the cover on its place.
The power unit stops while working.	The safety coutout to protect the motor against overheating has switched off the power unit. <ul style="list-style-type: none">• Turn the power unit to the “Off” position “0/Off” and unplug.• Allow it to cool down for 15 minutes.
The blender does not work.	The blender cover is not closed completely. <ul style="list-style-type: none">• Close the cover completely. The blade has become blocked by the contents. <ul style="list-style-type: none">• Turn the power unit to the “Off” position “0/Off” and unplug. Remove the blender and pour the content into a suitable container.
The blender stops while working.	The blender jar or the blender cover is not attached completely. <ul style="list-style-type: none">• Turn the blender jar /blender cover counterclockwise until it is firmly seated.

SAMPLE RECIPES

Salsa

Chop the following ingredients in Bosch blender or food processor, on speed 3:

- 1–4 Dried Arbol Chillies (start with one, add more for increased spiciness)
- 1 clove garlic
- 1/8 cup water
- 8 ounces tomato sauce (add half)

Next add:

- 1 1/2 teaspoons oregano
- 3/4 teaspoons cumin
- 1 bunch of fresh cilantro
- 1 pinch of salt
- second half of tomato sauce

- Blend** all ingredients, on speed 2 or 3, until smooth.

Pesto

- 1 cup loosely packed basil leaves
- 1/2 cup grated parmesan
- 1/3–1/2 cup olive oil (enough for desired consistency)
- 1 – 2 cloves garlic
- 1/4 cup shelled pinenuts

- Lightly toast** pinenuts. Let cool. Place olive oil in Bosch blender or food processor. Turn on power and gradually add parmesan cheese, garlic and basil leaves. Process, on speed 2 or 3, until smooth. Add pinenuts and blend thoroughly.

- Toss** with cooked pasta or spread on bread or crackers.

Fruit Smoothies

- 2 cups fruit juice
- 2 cups frozen fruit
- 1/2 can frozen juice concentrate
- 1 cup fruit flavored yogurt
- 1–2 cups of ice
- 1 fresh banana

- Place** all ingredients in Bosch blender. Turn momentary “M” switch to unlock blades. Then mix until smooth, on speed 3 or 4. Experiment with different flavor combinations such as tropical, berry or melon.

French Bread

- 4 tablespoons active dry yeast
- 4 cups hot water
- 6 tablespoons sugar
- 2 tablespoons salt
- 1 cup vegetable oil
- 10–12 cups of flour (white or wheat)
- 4 tablespoons gluten

- Place** all ingredients in Bosch mixing bowl.

- Thoroughly knead** on speed 3 (4–6 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 rise 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 teaspoon vanilla
1¾ cups flour
1 teaspoon baking soda
½ teaspoon 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 2 or 3. Add flour, baking soda and salt. Blend well, add in rolled oats and chocolate chips on speed 1. Drop by spoonfuls onto greased baking sheets. Bake in 350 °F oven for 8–10 minutes. Cool before removing from pan. Makes 5 dozen.

Yeast Dough

Basic recipe

3 ½ cups plain flour
1 tablespoon Instant Yeast
1 cup – 1 ⅛ cup warm milk
⅓ cup sugar
⅓ cup butter or margarine
Peel of ½ lemon
Pinch of salt

- ❑ Start by mixing all ingredients together on speed 1 for ½ min, continue on speed setting 3 for 4 – 6 min.

Basic cake batter

Basic recipe

4 eggs
1 ¼ cup sugar
1 tablespoon vanilla sugar
1 ½ cup butter or margarine
3 ½ cups flour
1 teaspoon baking powder
⅔ cup milk

- ❑ Start by mixing all ingredients together with beating whisks on speed 1 for ½ minutes; continue on speed setting 3 or 4 for 4 – 6 min.

Cookie dough

Basic recipe

⅔ cup butter
⅔ cup sugar
1 egg
Pinch of salt
1 teaspoon vanilla essence
2 cups flour
½ teaspoon baking powder

- ❑ Cream soft butter and sugar with beating whisks, then flour, egg, salt and baking powder with dough hook kneading.

Pancakes

2 cups flour
2 tablespoons baking soda
2 teaspoons sugar
¼ teaspoon salt
1½ cup milk
2 tablespoons oil

- ❑ Start by mixing all ingredients together with beating whisks on speed 1 for ½ minutes; continue on speed setting 3 or 4 for 2 – 4 min.

Whole wheat bread

6 cups warm water
⅔ cup oil
⅔ cup honey
2 tablespoons Kitchen Specialties Dough Enhancer
2 tablespoons salt
2 tablespoons Kitchen Specialties Vital Wheat Gluten
2 tablespoons Instant Yeast
10 – 15 cups freshly milled whole wheat flour

- ❑ Water, oil, honey and salt, Kitchen Specialties Dough Enhancer, Vital Wheat Gluten, yeast and 6 cups flour in mixing bowl. Turn the machine to speed 1, then on speed 2 and continue to add flour until the dough begins to pull away from the sides of the bowl (6 – 8 minutes).
- ❑ Put the dough into well greased pans immediately. Let the loaves rise until they are double in size.
- ❑ Bake in preheated oven at 350 °F for 40 – 45 minutes until golden brown.

Honey spread

- ⅓ cup butter (from the refrigerator)
1⅓ cup honey (from the refrigerator)
- ❑ Cut butter into small pieces and put into the blender.
 - ❑ Add honey and blend for 15 seconds on speed 4.

BOSCH SMALL APPLIANCE WARRANTY

BSH Home Appliances (“BOSCH”) warrants all new small appliances to be free from original defects in design, materials and workmanship for one (1) year after the sale to the original owner.

Within the stated warranty period, BOSCH will repair or replace, at its sole option, any small appliance or parts thereof which prove defective under the conditions of normal use and service at no charge to you. It is the owner’s responsibility to return the appliance for repair. Repaired and replacement small appliances and parts shall be the same or as close in appearance as possible to the original for the purposes of this warranty.

Should you require service of your BOSCH small appliance, please contact customer service at 1-800-944-2904. Repair of BOSCH appliances should only be performed by qualified technicians. This warranty is limited to the original consumer purchase and is not transferable. Specifically excluded from this warranty are failures caused by accident, misuse, neglect, abuse, including tampering, use of frequency or voltage other than marked on the product, and use for commercial purposes.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies, whether for negligence or otherwise. BOSCH will not be liable for any consequential or incidental damages, losses or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESSED WARRANTIES. 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 EXPRESSED WARRANTY IS EFFECTIVE. BOSCH DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BOSCH. Some states do not allow limitations on how long implied warranties last or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing limitations and exclusions 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.

Looking for more information about BOSCH products?

Visit our Web site: www.boschappliances.com



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES



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

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AVERTISSEMENT : La manipulation de tout appareil électrique implique un risque d'incendie ou de choc électrique pouvant entraîner des blessures corporelles ou la mort.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les mesures de sécurité fondamentales, telles que par exemple:

1. Avant d'utiliser le robot culinaire, lisez intégralement toutes les instructions.
2. Pour écarter tout risque de choc électrique, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. L'appareil n'est pas un jouet, ne permettez jamais aux enfants de l'utiliser.
4. Surveillez les enfants lorsque vous utilisez l'appareil en leur présence.
5. Lorsque les enfants arrivent à l'âge de faire marcher l'appareil, leurs parents ou tuteurs légaux ont la responsabilité de veiller à ce que des personnes qualifiées leur enseignent des méthodes d'utilisation sûres.
6. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
7. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de monter ou d'enlever les accessoires, et avant de nettoyer l'appareil.
8. Pour éteindre l'appareil : éteignez-le par son interrupteur puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
9. Ne touchez pas les pièces en mouvement. Lorsque vous utilisez les fouets, les lames, les disques, les crochets malaxeurs et autres pièces mobiles, éloignez de l'appareil vos mains, vos cheveux, vos vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine; vous réduisez ainsi le risque de blesser quelqu'un ou d'endommager l'appareil.



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES



10. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche mâle est endommagé, en cas de panne ou si l'appareil est tombé sur le sol ou a été endommagé d'une façon quelconque. Remettez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour faire contrôler, réparer ou régler ses fonctions électriques ou mécaniques.
11. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas vendus ni recommandés par le fabricant de l'appareil peut engendrer des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures. Elle est par conséquent interdite.
12. N'utilisez pas l'appareil en plein air ou dans des locaux humides.
13. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur des arêtes de la table; ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.
14. Faites fonctionner l'appareil uniquement avec ses couvercles fermés.
15. Les lames sont tranchantes. Pour écarter les risques de blessures, manipulez-les toujours avec précaution.
16. Avant le lavage, retirez les fouets du bol mélangeur.

REMARQUE:

VEILLEZ BIEN, ÉGALEMENT, À LIRE LES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE QUI PRÉCÈDENT LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI PROPRES À CHAQUE ACCESSOIRE.

CONSERVEZ IMPÉRATIVEMENT CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	29
TABLE DES MATIERES	31
PRÉSENTATION DE VOTRE ROBOT CULINAIRE	32
Robot Culinaire Bosch, Série Universal	32
Déballage	32
Spécifications électriques	32
Avant la première utilisation	33
PRÉSENTATION DE VOTRE ROBOT CULINAIRE	34
Accessoires spéciaux	34
Caractéristiques de la base de l'appareil	34
DÉMARRAGE DE L'UTILISATION	36
ACCESSOIRES STANDARD	38
BOL MELANGEUR AVEC DOUBLE FOUET MALAXEUR ET CROCHET A PETRIR	38
Utilisation du crochet à pétrir	39
Utilisation du double fouet malaxeur	41
Crochet à pétrir et ensemble fouet	43
Conseils d'emploi du bol mélangeur	44
Enlèvement du contenu	44
Entretien et nettoyage du bol et de ses accessoires	45
MIXEUR AVEC BOL MIXEUR EN PLASTIQUE	46
Utilisation du mixeur	47
Mise en service du mixeur	48
Enlèvement du contenu	48
Entretien et nettoyage du mixeur	49
Exemple d'utilisation du mixeur	49
Conseils	49
SERVICE APRÈS-VENTE ET RÉPARATIONS	50
DÉRANGEMENTS ET REMÈDES	51
QUELQUES RECETTES	52
Salsa	52
Pesto	52
Yaourt fouetté aux fruits	52
Pain français	53
Cookies à la farine d'avoine et aux grains de chocolat	53
Pâte au levain	53
Pâte de base à cake	54
Pâte à cookies	54
Crêpes	54
Pain complet de gruau	54
Garantie Bosch Small Appliance	55

PRÉSENTATION DE VOTRE ROBOT CULINAIRE

Nous vous félicitons d'avoir choisi un robot culinaire considéré comme l'un des meilleurs mondialement.

Au fur et à mesure que vous lirez les présentes instructions, faites particulièrement attention aux CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. Des consignes spécifiques aux accessoires, ainsi que des avertissements et des mises en garde figurent à chaque section décrivant le fonctionnement de l'accessoire concerné.

Robot Culinaire Bosch, Série Universal

Ce Robot Culinaire Bosch, Série Universal, est disponible en 2 modèles :

Le MUM6N10UC

- Comprenant une base à commande électronique avec un bol mélangeur six quarts, un anneau anti-projection et un couvercle, des fouets malaxeurs jumelés, un crochet à pâte et le couvercle du mécanisme d'entraînement.

Le MUM6N11UC

- Comprenant une base à commande électronique avec un bol mélangeur six quarts, un anneau anti-projection et un couvercle, des fouets jumelés, un crochet à pâte, un mixeur d'une contenance de six tasses et le couvercle du mécanisme d'entraînement.

Déballage

Retirez précautionneusement la base de son emballage puis placez-la sur le plan de travail pour qu'elle soit prête à servir. Tandis que vous retirez les accessoires du carton, comparez les avec la figure 1 pour vérifier que toutes les pièces standard sont présentes.

Spécifications électriques

Vérifiez que la tension sur laquelle fonctionnera votre robot culinaire concorde bien avec celle spécifiée sur sa plaque signalétique. Les modèles nord-américains standards offrent une puissance électrique maximale de 800 watts, soit la puissance requise par l'accessoire qui en consomme le plus (certains accessoires peuvent consommer moins de puissance).

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nous vous recommandons de les laver, de les rincer abondamment et de les sécher.

Parmi les accessoires fournis avec les appareils décrits dans ce manuel, toutes les pièces (sauf le crochet à pâte, le couvercle du mécanisme d'entraînement et la lame du mixeur / la base de l'appareil) peuvent se laver au lave-vaisselle.

- ❑ Lavez le crochet à pâte à la main, dans de l'eau savonneuse chaude, rincez-le puis séchez-le.
- ❑ Essuyez le mécanisme d'entraînement uniquement avec un essuie-tout.
- ❑ Lavez l'embase à lame sous l'eau du robinet puis séchez-les.
- ❗ Nous recommandons de ne jamais laisser la lame du mixeur / la base de l'appareil immergés dans de l'eau ou de l'eau savonneuse, car le lubrifiant des paliers serait emporté au rinçage.

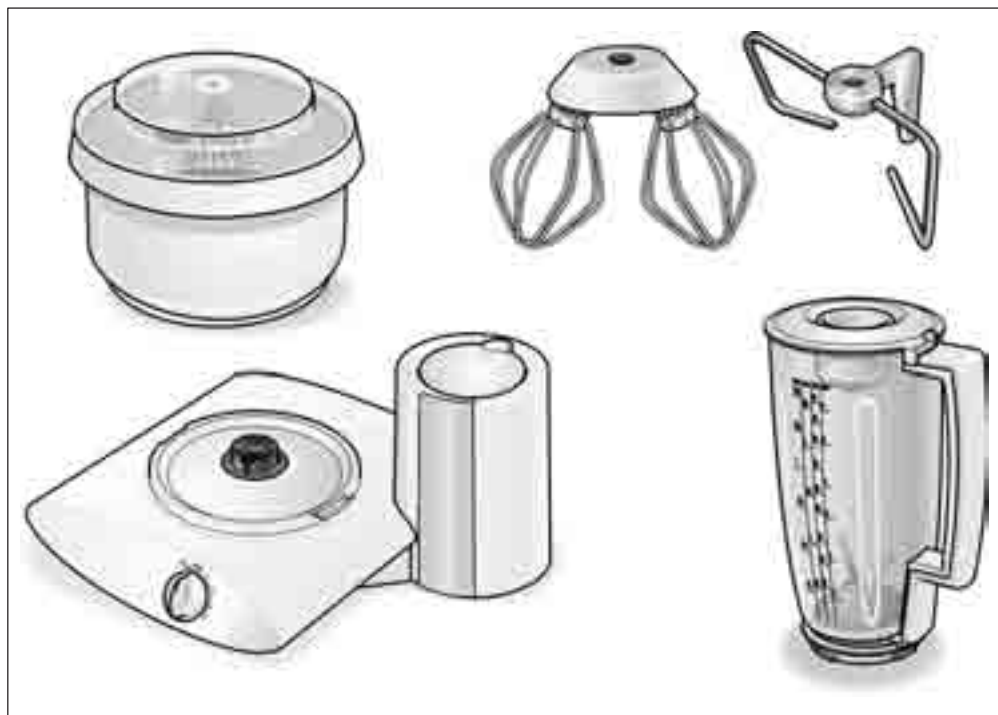


Figure 1

PRÉSENTATION DE VOTRE ROBOT CULINAIRE

Accessoires spéciaux

Pour profiter au maximum de votre robot culinaire Bosch Série Universal, les ingénieurs Bosch ont conçu toute une ligne d'accessoires spéciaux permettant d'élargir le domaine d'application du robot.

Outre les accessoires qui accompagnent standard les différents robots culinaires de la Série Universal, vous pouvez commander séparément les accessoires en option.

Pour connaître tous nos accessoires actuellement disponibles, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse

www.boschappliances.com.

Nos travaux dédiés à accroître l'utilité du Robot Culinaire Bosch sont un processus continu.

Si un certain type d'accessoire vous intéresse, veuillez soit nous écrire à l'adresse

Bosch Small Appliances

Customer Support

BSH Home Appliances

5551 McFadden Avenue

Huntington Beach, CA 92649

soit nous appeler au

1-800-944-2904

Caractéristiques de la base de l'appareil

Toutes les bases des appareils MUM 6N.. présentent les caractéristiques suivantes (reportez-vous à la fig. 2) :

Moteur de 800 watts

Il permet de traiter jusqu'à 12 – 14 lbs de pâte. Moteur de conception robuste, synonyme d'une longévité inégalée.

Commande électronique de la vitesse

Le sélecteur rotatif six positions (figure 2a) est situé sur l'avant de la base de l'appareil : 4 vitesses plus une position de marche momentanée et une position d'arrêt «O/Off», voir la figure 2a.

Rangement pratique du cordon

Le rangement, pratique, du cordon, se trouve au dos de la base de l'appareil. Voir la figure 2b.

Double mécanisme d'entraînement

Les robots culinaires Série Universal sont équipés de deux mécanismes d'entraînement :

1. Un mécanisme haute vitesse directement couplé au moteur ; il commande le mixeur, voir la figure 2c.
2. Un mécanisme à couple élevé pour entraîner les fouets malaxeurs / batteurs et le crochet à pâte, voir la figure 2d.

Couvercle du mécanisme d'entraînement

Ce couvercle se place sur le mécanisme d'entraînement qui ne sert pas.

Voir la figure 2d.

Attention:

Veillez impérativement couvrir le mécanisme à haute vitesse lors que vous n'utilisez pas le mixeur.

Si le couvercle ne se trouve pas à sa place, le moteur ne démarrera pas !

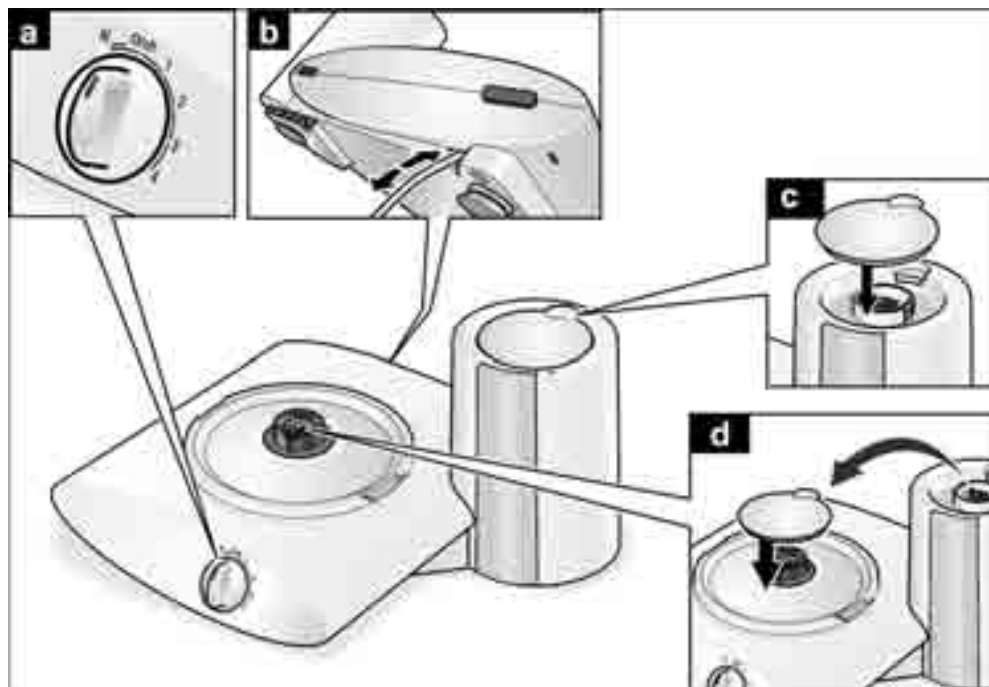


Figure 2

DÉMARRAGE DE L'UTILISATION

Nous récapitulons ci-après l'emploi de votre Robot Culinaire Bosch Série Universal.

Des instructions spécifiques à l'emploi de chaque accessoire fourni avec votre robot culinaire sont listées séparément. Veuillez lire attentivement les instructions spécifiques avant d'utiliser l'accessoire concerné, en vouant une attention particulière aux MISES EN GARDES IMPORTANTES et aux AVERTISSEMENTS qu'elles contiennent.

1. Placer la base de l'appareil sur une surface de travail appropriée.

Avant d'utiliser le robot avec l'un quelconque de ses accessoires, placez sa base sur une surface de travail appropriée. Il faut que ce soit une surface robuste, lisse et propre. Veillez à ce qu'il n'y ait ni farine ni huile sur cette surface. Une surface lisse et propre offre la meilleure adhérence aux ventouses situées sous la base de l'appareil et elle limite le glissement et/ou le déplacement du robot en marche.

2. Raccordement de la base de l'appareil à l'alimentation électrique.

Déroulez une longueur appropriée du cordon électrique puis branchez la fiche mâle dans une prise de courant située à proximité.

3. Retirer le couvercle du mécanisme d'entraînement.

Si nécessaire, retirez le couvercle du mécanisme d'entraînement qui doit servir plus placez-le sur le mécanisme qui ne sert pas. Le couvercle, lorsque placé sur le mécanisme d'entraînement à grande vitesse, se verrouille en position en appuyant dessus (voir fig. 2c).

4. Sélectionner l'accessoire à utiliser.

Sélectionnez l'accessoire que vous voulez utiliser et placez-le sur l'appareil. Voir les instructions spécifiques à l'accessoire choisi. Ces instructions figurent aux pages énoncées ci-après.

Accessoire	Pages
Bol mélangeur avec crochet à pâte	38
Bol mélangeur avec fouets	41
Bol mixeur	46

5. Utiliser la base avec le sélecteur rotatif.

Une fois l'accessoire en place, vous pouvez contrôler la vitesse des pièces mobiles à l'aide du sélecteur rotatif situé à l'avant de la base de l'appareil. Voir figure 2a. Le sélecteur rotatif a cinq positions :

- «M», position de marche momentanée par «impulsions». Sur cette position, l'appareil marche à la vitesse maximale et à pleine puissance tout le temps que vous maintenez le sélecteur sur cette position.

- b. «O/Off». Sur cette position, l'appareil est à l'arrêt.
- c. Quatre vitesses marquées 1, 2, 3 et 4. La vitesse 1 est la plus lente. La vitesse s'accroît sur chaque position, elle est maximale sur la position 4.

Tous les modèles de robots culinaires Bosch Série Universal comportent un disjoncteur de sécurité qui protège le moteur contre la surchauffe. Si ce disjoncteur s'active, le moteur cesse de tourner. Si le moteur devait cesser de tourner bien que la base de l'appareil soit encore allumée, consultez la section DÉRANGEMENTS ET REMÈDES à la fin du présent manuel.

6. Ramener la base de l'appareil en position éteinte.

Une fois terminé le travail avec l'accessoire, ramenez la base de l'appareil sur la position «O/Off» puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

7. Enlever l'accessoire.

Enlevez l'accessoire de la base de l'appareil. Respectez les instructions applicables à l'accessoire en cours d'utilisation.

8. Poursuite de l'utilisation.

Certains accessoires obligent à vider le récipient périodiquement si vous travaillez avec de grandes quantités.

9. Placer le contenu

(accessoire alimenté par charge).

Si l'accessoire est du type alimenté par charge, démontez l'accessoire en respectant ses instructions spécifiques puis placez le contenu dans un récipient approprié.

10. Entretien et nettoyage.

Une fois les travaux terminés avec le robot culinaire Bosch, détachez et nettoyez ses accessoires. Voir la section «Entretien et nettoyage» pour des instructions spécifiques. Si vous voulez utiliser un autre accessoire, retournez s.v.p. au point 4 ci-dessus.

Base de l'appareil

La base de l'appareil se trouvant sur «Off» et fiche mâle débranchée de la prise de courant, nettoyez la base uniquement avec un chiffon propre et humide. Essuyez ensuite le couvercle de sécurité du moteur d'entraînement puis réinstallez-le sur la base de l'appareil. N'utilisez jamais de produits récurants ou décapants pour nettoyer la base de l'appareil. Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau.

Vous pouvez laisser la base de l'appareil sur le plan de travail ou la ranger en vue d'une nouvelle utilisation. Si vous voulez le ranger, soulevez la base de l'appareil puis placez-la à l'endroit de rangement voulu.

Accessoires

Démontez et lavez le(s) accessoire(s) qui ont servi, en respectant leurs instructions spécifiques, puis séchez-les et rangez-les en vue d'une utilisation future.

ACCESSOIRES STANDARD

Voici les instructions spécifiques applicables aux accessoires standards fournis avec les Robots Culinaires Bosch de la Série Universal couverts par le présent manuel.

BOL MELANGEUR AVEC DOUBLE FOUET MALAXEUR ET CROCHET A PETRIR

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Vous risquez de vous blesser avec les accessoires en rotation lorsque vous utilisez le bol mélangeur équipé du crochet à pétrir ou du double fouet malaxeur.
2. Évitez de toucher les pièces mobiles. Pendant le travail, éloignez vos mains, cheveux et vêtements ainsi que les spatules, racloirs de bol et autres ustensiles, du crochet à pétrir et des fouets, pour prévenir toute blessure et/ou tout endommagement de la base de l'appareil ou de ses accessoires.
3. Travaillez toujours avec le couvercle du bol et l'anneau anti-projections en place.
4. Ne changez pas les accessoires tant que le moteur de la base ne s'est pas immobilisé ; lorsque vous mettez la base hors tension, son moteur continue de tourner brièvement.

Tous les modèles de Robots Culinaires Bosch sont fournis équipés d'un bol mélangeur contenant six quarts, avec un double fouet malaxeur et un crochet à pétrir.

Si vous le souhaitez, des bols mélangeurs supplémentaires sont disponibles comme accessoires.

Le bol mélangeur avec crochet à pétrir et double fouet malaxeur se compose des éléments suivants (voir figure 3):

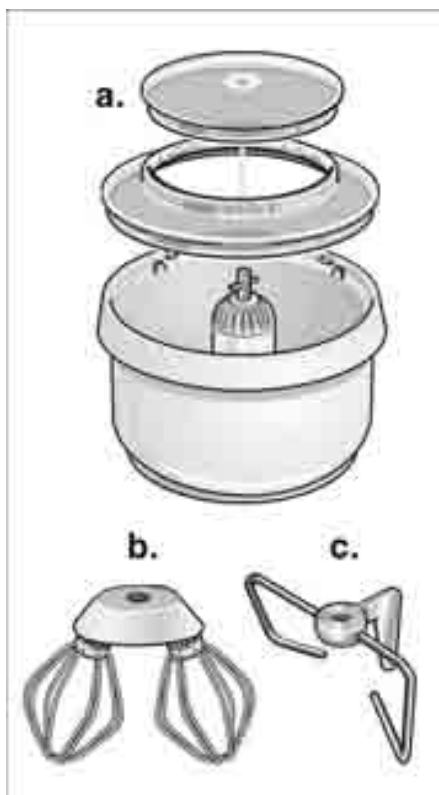


Figure 3

- 3a. Bol avec couvercle et anneau anti-projections
- 3b. Double fouet malaxeur
- 3c. Crochet à pétrir

Utilisation du crochet à pétrir

Le crochet à pétrir est destiné à pétrir les pâtes au levain et à mélanger les pâtes à cookies et à pâtisserie, y compris lorsque vous leur ajoutez des noix, des grains de chocolat, des fruits secs, du beurre dur ou de la matière grasse, du sucre brun en morceaux, etc. aux pâtes à frire / à crêpes.

Utilisation du bol mélangeur avec le crochet à pétrir

Avant de fixer tel ou tel accessoire, assurez-vous que la base de l'appareil se trouve sur une surface de travail lisse, propre et adaptée, et que le sélecteur rotatif «O/Off» se trouve sur la position «Off». Vérifiez également, si nécessaire, si vous avez placé le couvercle de sécurité sur le mécanisme d'entraînement qui ne sert pas.

1. Avant d'utiliser le bol mélangeur et le crochet à pétrir pour la première fois, nous vous recommandons de laver le bol mélangeur, le couvercle, l'anneau anti-projections et le crochet à pétrir. Tous les composants du bol mélangeur, sauf le crochet à pétrir, peuvent se laver au lave-vaisselle. Vous pouvez laver le crochet à pétrir dans de l'eau savonneuse chaude. Après le lavage, rincez et séchez-les bien avant de vous en resservir.
2. Si ce n'est déjà fait, mettez le couvercle de sécurité sur le mécanisme d'entraînement haute vitesse.

Si le couvercle ne se trouve pas à sa place, le moteur ne démarrera pas !

3. Placez le bol mélangeur sur le mécanisme d'entraînement à couple élevé de la base puis tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre tout en appuyant légèrement jusqu'à que le bol soit fermement en assise (voir figure 4a).

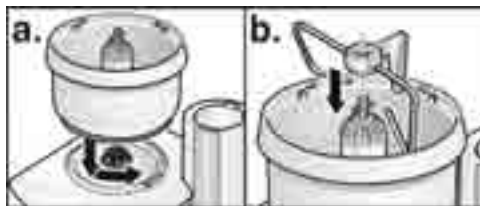


Figure 4

ATTENTION

Si avant d'enclencher l'appareil vous ne vérifiez pas si le bol mélangeur est correctement en assise sur l'accouplement, vous risquez d'endommager le bol et/ou l'accouplement.

4. Montez le crochet à pétrir sur l'arbre d'entraînement du bol mélangeur : placez le crochet sur la colonne centrale comme le montre la fig. 4b. Une fois le crochet en place, vérifiez qu'il est relié à l'arbre d'entraînement : faites tourner le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il s'immobilise.

5. Placez l'anneau anti-projections sur le bol en veillant à ce que les onglets du bol pénètrent dans les évidements de l'anneau. Tournez ensuite en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir fig. 5a). Placez ensuite le couvercle sur l'anneau anti-projection en veillant à ce que les onglets de ce dernier pénètrent dans les évidements du couvercle du bol mélangeur, puis tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer contre le bol (voir fig. 5b).

Veillez à ce que l'anneau anti-projections et le couvercle soient en place chaque fois que la base de l'appareil est en service. L'anneau et le couvercle servent à empêcher la poussière de farine de s'échapper au début du malaxage et du pétrissage, ils servent également à empêcher tout contact accidentel avec le crochet à pétrir en mouvement.

Mise en service avec le crochet à pétrir

Assurez-vous que la base de l'appareil se trouve sur une surface de travail lisse, propre et appropriée. Le sélecteur rotatif «O/Off» doit se trouver sur la position «Off». Déroulez la longueur voulue de cordon puis branchez la fiche mâle dans une prise de courant appropriée. Le bol mélangeur et le crochet à pétrir sont désormais prêts à servir. Reportez-vous au tableau 1 ; il contient des exemples illustrant l'emploi du crochet à pétrir. Vous trouverez également des exemples de recettes à la fin du présent manuel, dans la section qui leur est consacrée.

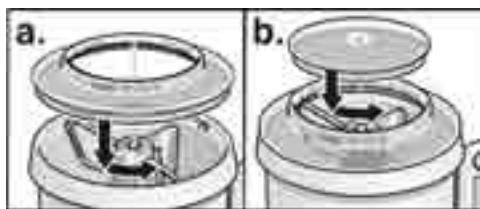


Figure 5

Utilisation du double fouet malaxeur

Tous les Robots Culinaires Bosch de la Série Universal sont fournis équipés d'un ensemble double fouet (voir figure 4c).

Le double fouet malaxeur sert à battre les substances très légères comme la crème, les blancs d'œufs, les sauces et pâtes à frire / à crêpes et pâtes à pâtisserie légères, suffisamment liquides pour couler.

Le crochet à pétrir sert à malaxer toutes les substances plus épaisses telles que les pâtes à cookies, les pâtes au levain, pâtes à pâtisseries et autres pâtes lourdes. Servez-vous toujours du crochet à pétrir si, en cours de préparation, vous ajoutez à la pâte des noix, des grains de chocolat, des fruits secs, du beurre dur ou d'autres matières grasses, du sucre brun en morceaux, etc.

Utilisation du bol mélangeur avec le double fouet malaxeur

Avant de fixer tel ou tel accessoire, assurez-vous que la base de l'appareil se trouve sur une surface de travail lisse, propre et adaptée, et que le sélecteur rotatif «O/Off» se trouve sur la position «Off». Vérifiez également, que vous avez déplacé le couvercle de sécurité du mécanisme d'entraînement.

1. Avant d'utiliser le bol mélangeur et le double fouet malaxeur pour la première fois, nous vous recommandons de laver le bol mélangeur, l'anneau anti-projections, le couvercle et l'ensemble double fouet malaxeur. Tous les composants du bol mélangeur et l'ensemble double fouet malaxeur peuvent se laver au lave-vaisselle.

2. Si ce n'est déjà fait, mettez le couvercle de sécurité sur le mécanisme d'entraînement haute vitesse.

Si le couvercle ne se trouve pas à sa place, le moteur ne démarrera pas !

3. Placez le bol mélangeur sur le mécanisme d'entraînement à couple élevé de la base puis tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre tout en appuyant légèrement jusqu'à que le bol soit fermement en assise (voir figure 4a).

ATTENTION

Si avant d'enclencher l'appareil vous ne vérifiez pas si le bol mélangeur est correctement en assise sur l'accouplement, vous risquez d'endommager le bol et/ou l'accouplement.

4. Placez et montez l'ensemble double fouet malaxeur sur l'arbre d'entraînement du bol mélangeur, comme le montre la fig. 6. Assurez-vous que la roue dentée engrène contre l'arbre d'entraînement.



Figure 6

5. Placez l'anneau anti-projections sur le bol en veillant à ce que les onglets du bol pénètrent dans les évidements de l'anneau. Tournez ensuite en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir fig. 5a). Placez ensuite le couvercle sur l'anneau anti-projection en veillant à ce que les onglets de ce dernier pénètrent dans les évidements du couvercle du bol mélangeur, puis tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer contre le bol (voir fig. 5b).

Veillez à ce que l'anneau anti-projections et le couvercle soient en place chaque fois que la base de l'appareil est en service. L'anneau et le couvercle servent à empêcher la poussière de farine de s'échapper au début du malaxage et du pétrissage, ils servent également à empêcher tout contact accidentel avec le crochet à pétrir en mouvement.

Mise en service avec le double fouet malaxeur

Assurez-vous que le sélecteur rotatif «O/Off» se trouve sur la position «Off». Déroulez la longueur voulue de cordon puis branchez la fiche mâle dans la prise de courant murale. Le bol mélangeur avec l'ensemble fouet est désormais prêt à servir. Reportez-vous au tableau 1 ; il contient des exemples illustrant l'emploi du double fouet malaxeur.

Crochet à pétrir et ensemble fouet

Vous trouverez ci-dessous un tableau contenant des exemples d'application typiques du crochet à pétrir et de l'ensemble fouet.

Accessoire	Ingrédients	Vitesse	Temps	Quantité maximale
Double fouet malaxeur	Blancs d'œufs (2)	4	2 mn (env.)	20 œufs (env.)
	Crème fouettée (1 tasse)	3–4	2 mn.	6 tasses (env.)
Double fouet malaxeur / Crochet à pétrir	Cake moelleux (toute recette) 3 œufs			
	Combiner tous les ingrédients	1	½ mn.	9 œufs
	Fouetter	4	4–6 mn.	(6 couches)
	Replier le mélange fariné	1	1 mn.	
Crochet à pétrir	Pâte à cake de base			3 fois la
	Combiner tous les ingrédients	1	½ mn.	recette de
Crochet à pétrir	Mélanger	4	3–6 mn.	base (6 couches)
	Pâte à cookies			
Crochet à pétrir	Beurre mollet crémeux ou matière grasse et sucre, avec le double fouet malaxeur	3	2 mn.	3 fois la
	Alterner la farine et le liquide à l'aide du crochet à pétrir.	2 ou 3	3 mn.	recette de base (9 douzaines de cookies)
Crochet à pétrir	Toujours avec ce crochet en place, rajouter les noix, les grains de chocolat, etc.			
	Pâte au levain			
Crochet à pétrir	Combiner tous les ingrédients humides.	1	½ mn.	3 fois la
	Ajouter la farine par portions	2 ou 3	5 mn. (env.)	recette de base (10 miches de 1 livre)

Exemples d'emploi du double fouet malaxeur et du crochet à pétrir. Utilisez la vitesse 1 pour démarrer le malaxage et pour combiner les ingrédients. Placez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, les ingrédients liquides en premier. La matière grasse doit être molle (à la température de la pièce).

Conseils d'emploi du bol mélangeur

1. Lorsque vous utilisez le bol mélangeur pour pétrir ou mélanger les ingrédients d'une recette conçue à l'origine pour être préparée à la main, vous constaterez qu'un Robot Culinaire Bosch vous permet de mettre tous les ingrédients ensemble dans le bol mélangeur. Lorsque vous le faites, versez toujours les ingrédients liquides en premier. Ceci rendra le mélange plus homogène.
2. Lorsque vous ajoutez des ingrédients à un mélange :
 - a. Réduisez la vitesse par le biais du sélecteur rotatif ;
 - b. Retirez le couvercle de l'anneau anti-projections ;
 - c. Versez les ingrédients par l'orifice puis remettez le couvercle en place.
3. Si vous laissez une grosse quantité de pâte dans le bol mélangeur pour qu'elle lève, déboîtez le couvercle et l'anneau anti-projections et posez-les simplement sur le bol pour qu'ils ne gênent pas le gonflement de la pâte.

Enlèvement du contenu

Avant de retirer le contenu du bol mélangeur, assurez-vous que le sélecteur «O/Off» de la base de l'appareil est bien revenu sur la position «Off». Pour retirer le couvercle et l'anneau anti-projections, tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez-les. Une fois le couvercle et l'anneau anti-projections retirés, vous pouvez enlever le crochet à pétrir ou le double fouet malaxeur : tournez le crochet ou le double fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en soulevant.

Pour détacher le bol mélangeur de la base de l'appareil, tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le soulevant.

Maintenant, vous pouvez utiliser le contenu du bol comme vous le souhaitez.

Entretien et nettoyage du bol et de ses accessoires

Sauf le crochet à pétrir, le bol mélangeur et ses accessoires peuvent se laver au lave-vaisselle.

Pour sécher l'intérieur du bol après son lavage, enlevez-le.

L'axe d'entraînement/la colonne centrale se détache facilement en tournant le bol et en faisant tourner l'axe / la colonne centrale. Imprimez une rotation en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir fig. 7a).

Tournez le bol et détachez l'axe d'entraînement / la colonne centrale en la faisant tourner légèrement et tirant en même temps (voir fig. 7b).

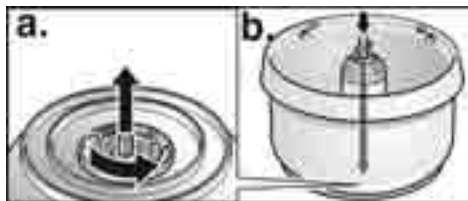


Figure 7

Après le séchage, il est possible de remettre l'axe / la colonne centrale en procédant dans l'ordre chronologique inverse.

Nous vous recommandons, après chaque utilisation, de laver à la main le crochet à pétrir, dans de l'eau savonneuse chaude, et de bien les rincer et sécher ensuite. Pour déboîter les deux fouets de leur support, il suffit de les tirer (voir fig. 8a).

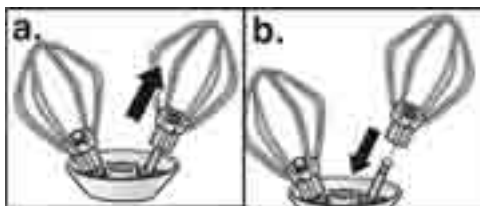


Figure 8

Après leur lavage, rinçage et séchage, vous pouvez remonter les fouets dans leur support en les poussant dedans (voir fig. 8b). Poussez chaque fois jusqu'à ce qu'ils encrantent en place.

Nettoyez la base de l'appareil uniquement avec un chiffon propre et humide.

N'utilisez jamais de produit récurant ou décapant pour nettoyer cet appareil.

N'immergez jamais sa base dans l'eau.

MIXEUR AVEC BOL MIXEUR EN PLASTIQUE



1. Lorsque vous utilisez l'accessoire mixeur, vous risquez de vous blesser avec ses lames aiguisées. Manipulez-le avec précaution.
2. Éloignez les mains et tout ustensile du bol du mixeur tandis qu'il est fixé sur la base de l'appareil.
3. Pour éviter de vous blesser, ne placez jamais l'embase à lame sur la base de l'appareil sans avoir fixé correctement le bol mixeur.
4. Faites toujours fonctionner le mixeur avec son couvercle en place. Maintenez toujours le couvercle en place pendant le fonctionnement, pour l'empêcher de se détacher.
5. L'utilisation d'accessoires, y compris des bols mixeurs, non recommandés par le fabricant, vous expose à un risque de blessures.
6. Lorsque vous passez au mixeur des liquides très chauds et/ou qui tendent à mousser, ne traitez jamais plus de 18 onces liquides (0,5 litres) de préparation à la fois.



Figure 9

- 9a. Obturation du couvercle / entonnoir
- 9b. Couvercle
- 9c. Bol mixeur
- 9d. Joint
- 9e. Ensemble lame / base

Le Robot Culinair Bosch Série Universal MUM 6N11 UC comprend les accessoires du mixeur. Ce mixeur comprend les accessoires illustrés par la figure 9.

Utilisation du mixeur

Le mixeur a été conçu pour broyer de la glace, mélanger des liquides, réduire des légumes en purée, préparer des repas diététiques spéciaux et des repas pour bébé, pour broyer des fruits, des légumes, des noix et du pain sec (préparation de chapelure), ainsi que pour préparer de la mayonnaise et des sauces.

Avant de fixer tel ou tel accessoire, assurez-vous que la base de l'appareil se trouve sur une surface de travail lisse, propre et adaptée, et que le sélecteur rotatif «O/Off» se trouve sur la position «Off». Vérifiez également si vous avez retiré le couvercle du mécanisme d'entraînement.

1. Avant d'utiliser le mixeur pour la première fois, nous vous recommandons de laver le couvercle du bol mixeur, la coiffe / l'entonnoir et l'embase à lame. Tous les composants sauf l'embase à lame peuvent se laver au lave-vaisselle. Détachez l'embase à lame du mixeur (voir fig. 9).

ATTENTION

La lame sur l'embase est très aiguisée. Manipulez-la avec précaution.

L'embase à lame est facile à enlever : renversez le bol mixeur et prenez le couvercle que vous placerez sur les onglets de l'embase à lame. Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (voir fig. 10a), puis soulevez-le (voir fig. 10b).

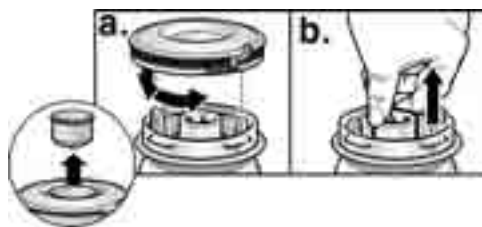


Figure 10

2. Pour assembler ou réassembler l'embase à lame dans le mixeur, insérez l'embase à lame dans ce dernier puis poussez-la dedans. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (voir fig. 11). L'embase à lame se retrouve en place.

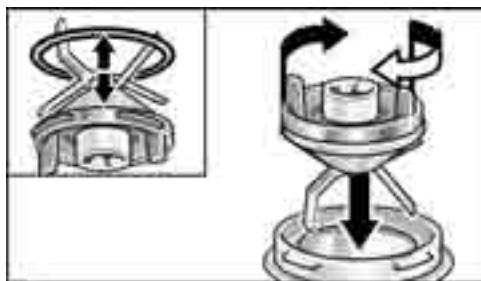


Figure 11

3. Si ce n'est déjà fait, mettez le couvercle de sécurité sur le mécanisme d'entraînement haute vitesse. (voir fig. 12).

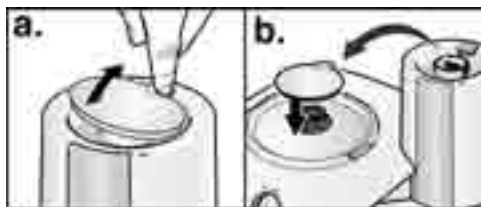


Figure 12

- Placez le bol mixeur avec couvercle sur le mécanisme à haute vitesse de la base. Tenez compte du repère sur l'appareil et sur le mixeur. Puis tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre tout en appuyant légèrement jusqu'à ce que le bol soit fermement en assise (voir figure 13).



Figure 13

Mise en service du mixeur

Normalement, lorsque vous utilisez le mixeur et si possible avant d'enclencher la base de l'appareil, versez dedans la quantité intégrale d'ingrédients à mixer. Le couvercle et son obturation doivent toujours être en place une fois le bol du mixeur rempli et avant d'amener la base de l'appareil sur «On».

Si vous devez rajouter d'autres ingrédients, faites-le par l'orifice ménagé dans le couvercle (voir figure 14).

Si vous devez rajouter des ingrédients solides ou en grains, retirez l'entonnoir d'obturation du couvercle comme le montre la figure 14a. Pour rajouter des ingrédients liquides, laissez l'entonnoir d'obturation en place et versez ces ingrédients par l'entonnoir, voir figure 14b.

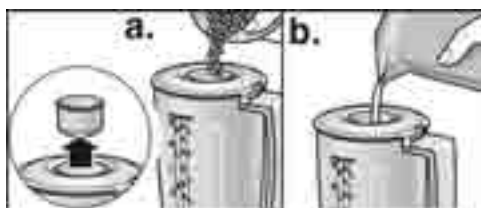


Figure 14

Enlèvement du contenu

Avant de vider le contenu du mixeur, assurez-vous que la base de l'appareil a été ramenée par le sélecteur «On/Off» sur la position «Off». Pour détacher le mixeur de la base, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre tout en soulevant. Une fois le mixeur détaché de la base, vous pouvez verser son contenu comme vous le souhaitez dans un récipient ou un bol approprié.

Entretien et nettoyage du mixeur

Toutes les pièces du mixeur, sauf l'embase à lame, peuvent se laver au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver l'embase à lame seulement sous l'eau du robinet et pas au lave-vaisselle. Le savon et le détergent tendent à emporter le lubrifiant du roulement dont est équipée l'embase à lame. N'utilisez de produit récurant sur aucune pièce ou partie du mixeur.

Lavez l'embase à lame sous l'eau du robinet. Ne placez pas l'embase à lame dans le lave-vaisselle ou ne la laissez pas séjourner dans l'eau. Cela tendrait à emporter le lubrifiant. Après le nettoyage, rincez-la soigneusement et séchez-la avant l'utilisation.

Nettoyez la base du robot culinaire uniquement avec un chiffon propre et humide. N'utilisez jamais de produit récurant ou décapant pour nettoyer cet appareil. N'immergez jamais sa base dans l'eau.

Exemple d'utilisation du mixeur

Nous indiquons ci-dessous un exemple de recette, celle de la mayonnaise, pour vous familiariser avec l'emploi du mixeur :

Recette de mayonnaise

1 œuf entier

1/3 d'une tasse d'huile végétale

2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre clair

1 c. à café de sucre

1/2 c. à café de moutarde sèche

1/2 c. à café de sel

2/3 d'une tasse d'huile végétale

Mélangez pendant quelques secondes, à la vitesse 1, tous les ingrédients sauf les 2/3 de tasse d'huile indiqués en fin de liste des ingrédients. Ensuite, versez rapidement un filet d'huile uniformément épais par l'orifice du couvercle, comme le montre la figure 14b. Faites marcher le mixeur pendant env. 10 – 20 secondes à la vitesse 1 ou 4 jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse (cela prend env. 10 à 20 secondes). Cette mayonnaise remplit 1 1/4 de tasse.

Conseils

Utilisez le mixeur en conservant toujours à l'esprit quels ingrédients et quels résultats sont requis et/ou souhaités. La vitesse de marche du mixeur et la durée de fonctionnement pour une préparation donnée dépendront du degré de finesse souhaité ou de la quantité à mélanger.

Lorsque vous utilisez le mixeur avec des ingrédients secs tels que des noix ou du pain sec, vous obtiendrez les meilleurs résultats en versant env. 1/2 tasse de l'ingrédient concerné dans le mixeur.

Si le mixeur ne démarre pas (même à la vitesse la plus élevée) bien qu'il bourdonne, ou s'il ne fonctionne pas du tout, cela signifie que le contenu bloque la lame. Essayez de ramener le sélecteur sur la position «M» pour débloquer les lames. Si ce processus ne débloque pas les lames, reportez-vous à la section DÉRANGEMENTS ET REMÈDES.

SERVICE APRÈS-VENTE ET RÉPARATIONS

Les Robots Culinaires Bosch Série Universal ne requièrent aucune procédure d'entretien et de nettoyage particulière autre que celles décrites dans le présent manuel. Si le robot présente un dérangement et avant d'appeler le service après-vente, veuillez vous référer au tableau DÉRANGEMENTS ET REMÈDES ci-après. Si le problème persiste après en avoir examiné le contenu et tenté d'appliquer les remèdes indiqués, veuillez nous contacter soit en nous écrivant à l'adresse suivante :

Bosch Small Appliances Customer Support

BSH Home Appliances
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649

soit en nous envoyant un e-mail à l'adresse :

boschappliances@bshg.com

soit en nous appelant au

1-800-944-2904

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

Par ailleurs, si vous voulez découvrir l'ensemble de notre ligne de produits, rendez-vous sur notre site Web :

www.boschappliances.com

DÉRANGEMENTS ET REMÈDES

Dérangement	Possible Cause and Remedy
La base de l'appareil ne démarre pas lors que vous l'utilisez avec le bol mixeur et les accessoires.	Le couvercle du bloc moteur ne se trouve pas sur l'entraînement à haute vitesse. <ul style="list-style-type: none">• Mettez le couvercle en place.
La base de l'appareil s'arrête pendant le fonctionnement.	Le disjoncteur thermique de sécurité, destiné à protéger le moteur contre une surchauffe, a éteint la base. <ul style="list-style-type: none">• Ramenez le sélecteur «O/Off» de la base en position «Off» puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant.• Attendez env. 15 minutes, délai nécessaire au moteur pour refroidir.
Le mixeur ne fonctionne pas.	Le couvercle du mixeur n'est pas complètement fermé. <ul style="list-style-type: none">• Fermez le couvercle complètement. La lame a été bloquée par le contenu. <ul style="list-style-type: none">• Ramenez le sélecteur «O/Off» de la base en position «Off» puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant. Retirez le mixeur et versez le contenu dans un récipient approprié.
Le mixeur s'arrête pendant le fonctionnement.	Le bol mixeur ou le couvercle du mixeur ne sont pas parfaitement fixés. <ul style="list-style-type: none">• Tournez le bol mixeur/couvercle du mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à que le bol soit fermement en assise.

QUELQUES RECETTES

Salsa

Hachez les ingrédients suivants dans le mixeur ou le bol mélangeur Bosch, réglés sur la vitesse 3 :

1–4 piments Arabol secs
(hachez-en d'abord un, ajoutez les autres si ce n'est pas assez épicé)

1 gousse d'ail

⅓ de tasse d'eau

8 onces de sauce tomate
(versez-en la moitié)

Ensuite, ajoutez :

1½ c. à café d'origan

¾ de c. à café de cumin

1 Bouquet de coriandre frais

1 Pincée de sel

L'autre moitié de la sauce tomate

- ❑ **Mixez** tous les ingrédients, appareil réglé sur la vitesse 2 ou 3, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Pesto

1 tasse de feuilles de basilic emballées non serrées

½ tasse de parmesan râpé

⅓–½ tasse d'huile d'olive (la quantité suffisante pour obtenir la consistance voulue)

1 – 2 gousses d'ail

¼ de tasse de pignons sans leur enveloppe

- ❑ **Passez les pignons légèrement à la poêle.** Laissez-les refroidir. Versez l'huile d'olive dans le mixeur ou le bol mélangeur Bosch. Enclenchez l'appareil puis ajoutez progressivement le parmesan, l'ail et les feuilles de basilic. Laissez tourner l'appareil aux vitesses 2 ou 3 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les pignons puis mixez soigneusement.
- ❑ **Versez** le pesto sur des pâtes cuites ou tartinez-le sur du pain ou des crackers.

Yaourt fouetté aux fruits

2 tasses de jus de fruit

2 tasses de fruits congelés

½ boîte de concentré de jus de fruit congelé

1 tasse de yaourt parfumé aux fruits

1–2 tasses de glace

1 banane fraîche

- ❑ **Placez** tous les ingrédients dans le mixeur Bosch. Tournez le sélecteur de marche momentanée «M» pour déverrouiller les lames. Puis mixez aux vitesses 3 ou 4 jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Expérimentez avec différentes combinaisons de saveurs telles que tropicale, baies ou melon.

Pain français

4 c. à soupe de levure active sèche

4 tasses d'eau chaude

6 c. à soupe de sucre

2 c. à soupe de sel

1 tasse d'huile végétale

10–12 tasses de farine (blanche ou de froment)

4 c. à soupe de gluten

- Placez** tous les ingrédients dans le bol mélangeur Bosch.
- Pétrissez** soigneusement à la vitesse 3 (4 à 6 minutes). Laissez lever la pâte dans le bol pendant 10 minutes puis enfoncez-la 4 ou 5 fois.
- Divisez-la ensuite en 3 ou 4 morceaux pour moule à pain ou faites-en des galettes rondes. Incisez le dessus avec un couteau bien aiguisé puis enduisez-le au pinceau de dorure à l'œuf. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume. Faites cuire 30 minutes à 400° F.

Cookies à la farine d'avoine et aux grains de chocolat

2 tasses de sucre brun en morceaux

1 tasse de matière grasse

2 œufs

1 c. à café de vanille

1¼ de tasse de farine

1 c. à café de bicarbonate de soude

½ c. à café de sel

3 tasses de flocons d'avoine cuisant rapidement

1 tasse de grains de chocolat

- Dans le bol mélangeur réglé sur les vitesses 2 ou 3, **formez une crème** à l'aide du sucre brun, de la matière grasse, des œufs et de la vanille.
- Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
- Mélangez bien, ajoutez progressivement les flocons d'avoine et les grains de chocolat, le bol mélangeur réglé sur la vitesse 1. Versez la pâte par cuillerées successives sur des plaques à pâtisserie préalablement graissées. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes dans le four réglé sur 350° F.
- Faites refroidir les cookies avant de les retirer de leur moule. Cette quantité donne 5 douzaines de cookies.

Pâte au levain

Recette de base

3 ½ tasses de farine sans levure

1 c. à soupe de levure instantanée

1 à 1 ⅛ de tasse de lait chaud

⅓ de tasse de sucre

⅓ de tasse de beurre ou de margarine

Zeste d'un demi-citron

Pincé de sel

- Commencez par mixer tous les ingrédients pendant une demi-minute, l'appareil réglé sur la vitesse 1. Puis continuez pendant 4 à 6 minutes avec le sélecteur réglé sur la vitesse 3.

Pâte de base à cake

Recette de base

4 œufs

1 ¼ de tasse de sucre

1 c. à soupe de sucre vanillé

1 ½ de tasse de beurre ou margarine

3 ½ de tasses de farine

1 c. à café de levain chimique

⅔ de tasse de lait

- ❑ Commencez par mixer tous les ingrédients pendant une demi-minute avec les fouets malaxeurs sur la vitesse 1. Puis continuez pendant 4 à 6 minutes, avec le sélecteur réglé sur la vitesse 3 ou 4.

Pâte à cookies

Recette de base

⅔ de tasse de beurre

⅔ de tasse de sucre

1 œuf

Pincée de sel

1 c. à café d'essence de vanille

2 tasses de farine

½ c. à café de levain chimique

- ❑ Battez le beurre mollet et le sucre avec les fouets malaxeurs jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, puis ajoutez la farine, les œufs, le sel et le levain chimique et malaxez avec le crochet.

Crêpes

2 tasses de farine

2 c. à soupe de bicarbonate de soude

2 c. à café de sucre

¼ c. à café de sel

1 ½ de tasse de lait

2 c. à soupe d'huile

- ❑ Commencez par mixer tous les ingrédients pendant une demi-minute avec les fouets malaxeurs sur la vitesse 1.

- ❑ Puis poursuivez pendant 2 à 4 minutes avec le sélecteur réglé sur la vitesse 3 ou 4.

Pain complet de gruau

6 tasses d'eau chaude

⅔ de tasse d'huile

⅔ de tasse de miel

2 c. à soupe d'exhausteur de pâte

(« Dough Enhancer, Kitchen Specialties »)

2 c. à soupe de sel

2 c. à soupe de gluten vital de froment

« Vital Wheat Gluten, Kitchen Specialties »)

2 c. à soupe de levure instantanée

10 – 15 tasses de farine complète de froment fraîchement moulue.

- ❑ Mettez l'eau, l'huile, le miel et le sel, l'exhausteur de pâtes Kitchen Specialties, et le gluten vital de froment Kitchen Specialties, la levure et 6 tasses de farine dans le bol mélangeur.
- ❑ Réglez le robot sur la vitesse 1, puis sur la vitesse 2 et continuez en ajoutant la farine, jusqu'à ce que la pâte commence à ressortir des côtés du bol mélangeur (6 à 8 minutes).
- ❑ Versez immédiatement la pâte dans les moules bien graissés. Laissez les pains lever jusqu'à doubler de taille.
- ❑ Dans le four préchauffé à 350 °F, faites cuire les pains pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pâte tartinable au miel

⅓ de tasse de beurre (sorti du réfrigérateur)

1 ⅓ de tasse de miel (sorti du réfrigérateur)

- ❑ Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- ❑ Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la vitesse 4.

Garantie Bosch Small Appliance

BSH Home Appliances (« BOSCH ») garantit tous les petits appareils neufs pendant une durée de un (1) an à compter de la vente au premier propriétaire. Cette garantie couvre tous les défauts d'origine de conception et de fabrication, ainsi que le matériel.

Durant la période de garantie citée, BOSCH s'engage à réparer ou remplacer, à son libre choix, et ce gratuitement, tout appareil ou pièce d'appareil s'étant révélé(e) défectueux(se) dans les conditions normales d'utilisation. Le renvoi de l'appareil à des fins de réparation est sous la seule responsabilité du propriétaire. Les pièces et les appareils réparés ou remplacés devront être identiques ou, si cela n'est pas possible, ressembler autant que possible à l'appareil ou la pièce original, et ce pour des raisons de garantie.

Si vous devez faire appel aux services de BOSCH Small Appliances, veuillez contacter le service clientèle au 1-866-44-BOSCH. Toutes les réparations des appareils BOSCH doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Cette garantie ne s'applique qu'à l'achat original et n'est pas transférable. Sont exclues de la garantie toutes les pannes survenant à la suite d'accidents, utilisations non conformes, négligences, abus, notamment la falsification, l'usage de fréquence ou de voltage différents de ceux spécifiés sur le produit ainsi que l'utilisation à des fins commerciales.

Dans la mesure où cela est légal, cette garantie présente vos recours exclusifs, que ce soit pour négligence ou non. La responsabilité de BOSCH ne saurait être engagée dans le cas de dommages secondaires ou conséquents, pertes ou frais. CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ENONCEES. TOUTE GARANTIE DECOULANT DE LA LOI, QUE CE SOIT POUR DES RAISONS DE VALEUR COMMERCIALE, D'ADAPTATION A UNE FIN PARTICULIERE OU AUTRE NE SERA EFFECTIVE QUE SUR LA MEME PERIODE QUE LA PRESENTE GARANTIE. BOSCH NE SAURAIT ETRE TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSEQUENTS.

Aucune adaptation, modification ou rectification de cette garantie ne pourra prendre effet sans l'autorisation écrite d'un membre du comité directeur BOSCH. Certains états n'admettant pas de limitations sur la durée de garantie ou sur l'exclusion ou la limitation de dommages secondaires ou conséquents, les limitations et exclusions susmentionnées sont alors caduques. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques ; il est possible que vous ayez d'autres droits variant d'un état à l'autre.

Vous souhaitez plus d'informations concernant les produits BOSCH ?

Consultez notre page internet : www.boschsmallappliances.com



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LEA ESTAS INSTRUCCIONES cuidadosamente por las instrucciones importantes de seguridad y funcionamiento antes de utilizar el electrodoméstico.

ÚNICAMENTE PARA USO DOMESTICO

ADVERTENCIA: Existe peligro de descargas eléctricas en todos los electrodomésticos que pueden causar lesiones o la muerte.

Al emplear electrodomésticos deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad descargas eléctricas y lesiones personales, incluyendo las siguientes precauciones:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar la máquina de cocina.
2. No sumerja ni ponga la unidad en el agua u otros líquidos a fin de evitar el riesgo de descargas eléctricas.
3. Esta unidad no debe ser utilizada por niños.
4. Se necesita una mayor atención si se usa el equipo estando cerca de los niños.
5. Cuando los niños llegan a una edad adecuada para operar equipos electrodomésticos, es responsabilidad legal de los padres o responsables legales, hacerlos instruir por personal adecuadamente calificado respecto de las medidas de seguridad correspondientes.
6. Observar el electrodoméstico mientras está funcionando.
7. Desenchufarlo mientras no está en uso, cuando se colocan o se quitan partes y antes de limpiarlo.
8. Para desconectarlo, ponga el interruptor principal en OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



9. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga tanto las manos, cabellos, vestimenta como espátulas y otros utensilios fuera del alcance de los batidores, cuchillas, discos, brazo de amasar y / o otras partes móviles durante el funcionamiento a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o / y daños en el aparato.
10. No haga funcionar el electrodoméstico si el cable o el enchufe están averiados o si ha habido problemas en el funcionamiento. Lleve el electrodoméstico al servicio autorizado más cercano si requiere examinarlo, repararlo o ajustarlo eléctrica o mecánicamente.
11. El uso de accesorios no recomendados o provistos por el fabricante del electrodoméstico puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones y se lo prohíbe explícitamente.
12. No haga funcionar al aire libre o estando en ambientes húmedos.
13. No deje el cable colgando de la mesa o superficie de trabajo, ni lo ponga en contacto con superficies calientes.
14. Sólo debe hacer funcionar el aparato si están todas las coberturas en el lugar previsto.
15. Las cuchillas son muy filosas. Manipúlelas con cuidado para evitar lesiones.
16. Quite los batidores del cuenco antes de lavarlo.

NOTA:

ASEGÚRESE DE HABER LEIDO LAS SUGERENCIAS
Y ADVERTENCIAS QUE SE PROVEEN CON LAS
INSTRUCCIONES DE USO DE LOS ACCESORIOS.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	56
INDICE	58
RESPECTO DE SU MÁQUINA DE COCINA	59
Máquina Universal de Cocina de Bosch	59
Desembalaje	59
Especificaciones eléctricas	59
Antes de su primera puesta en marcha	60
CONOCIENDO SU MÁQUINA DE COCINA	61
Accesorios especiales	61
Funciones de la unidad de potencia	61
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	63
ACCESORIOS ESTÁNDAR	65
CUENCO DE BATIDO CON BATIDOR DOBLE Y BRAZO DE AMASAR ...	65
Como utilizar el brazo de masar	66
Como utilizar el batidor doble	68
Brazo de amasar y batidor doble	70
Consejos respecto del cuenco mezclador	71
Extracción del contenido	71
Cuidado y limpieza del cuenco y sus accesorios	72
LICUADORA CON JARRA DE PLÁSTICO	73
Como utilizar la licuadora	74
Puesta en marcha de la licuadora	75
Extracción del contenido	76
Cuidado y limpieza de la licuadora	76
Ejemplo de uso para la licuadora	76
Consejos	77
SERVICIO Y REPARACIONES	77
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	78
RECETAS EJEMPLO	79
Salsa	79
Pesto	79
Licuados de frutas	79
Pan francés	79
Bizcochos de avena con copos de chocolate	80
Masa de levadura	80
Masa básica de pastel	80
Masa para bizcochos	81
Panqueques	81
Pan de trigo	81
Declaración de Garantía para Electrodomésticos ligeros BOSCH	82

RESPECTO DE SU MÁQUINA DE COCINA

Lo felicitamos por haber adquirido una de las mejores máquinas cocina de del mundo.

Durante la lectura de estas instrucciones, rogamos preste especial atención a las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

En cada sección que describe el funcionamiento de cada accesorio, se detallan instrucciones específicas de seguridad para los distintos accesorios, al igual que advertencias y llamados al cuidado.

Máquina Universal de Cocina de Bosch

La Máquina Universa de Cocina de Bosch, pueden adquirirse en dos modelos diferentes:

La MUM6N10UC

- que comprende la unidad electrónica de potencia con el cuenco mezclador de 1 l da capacidad, cubierta contra salpicaduras, batidor doble, brazo de amasar y cubierta para el acoplamiento.

La MUM6N11UC

- que comprende la unidad electrónica de potencia, cuenco mezclador de 1 l, cubierta contra salpicaduras, batidor doble, brazo de amasar, licuadora de 6 tazas de capacidad y la cubierta para el acoplamiento.

Desembalaje

Quite cuidadosamente la unidad de potencia de su embalaje y colóquela sobre la mesa, con lo cual queda lista para el uso.

En la medida que va extrayendo los accesorios del cartón, contróelos en base a la figura 1, a fin de asegurarse que todas las partes estándar estén presentes.

Especificaciones eléctricas

Controle que el voltaje con el cual va a funcionar su máquina de cocina, sea el mismo que aquél indicado en la placa de características.

Los modelos estándar para Norte América, presentan un consumo máximo de potencia de 800 Watios, con el accesorio que más potencia consume (con algunos accesorios consumirá menos potencia).

Antes de su primera puesta en marcha

Antes del primer uso de cada uno de los accesorios, recomendamos lavarlo, aclararlo bien y secarlo.

Los accesorios suministrados con el sistema, excepto el brazo de amasar, la cubierta de la unidad motriz y la unidad de cuchillas de la licuadora, son todos aptos para su lavado en el lavavajillas.

- El brazo de amasar deberá lavarse a mano, en agua jabonosa, aclarado y secado.
- La cubierta de la unidad motriz, solamente debe fregarse con un paño.
- La unidad de cuchillas de la licuadora, debe lavarse con bajo un chorro de agua, secándola a continuación.
- i** Se recomienda nunca dejar la unidad de cuchillas de la licuadora en agua o solución jabonosa, a fin de evitar que el lubricante de los engranajes se lave.

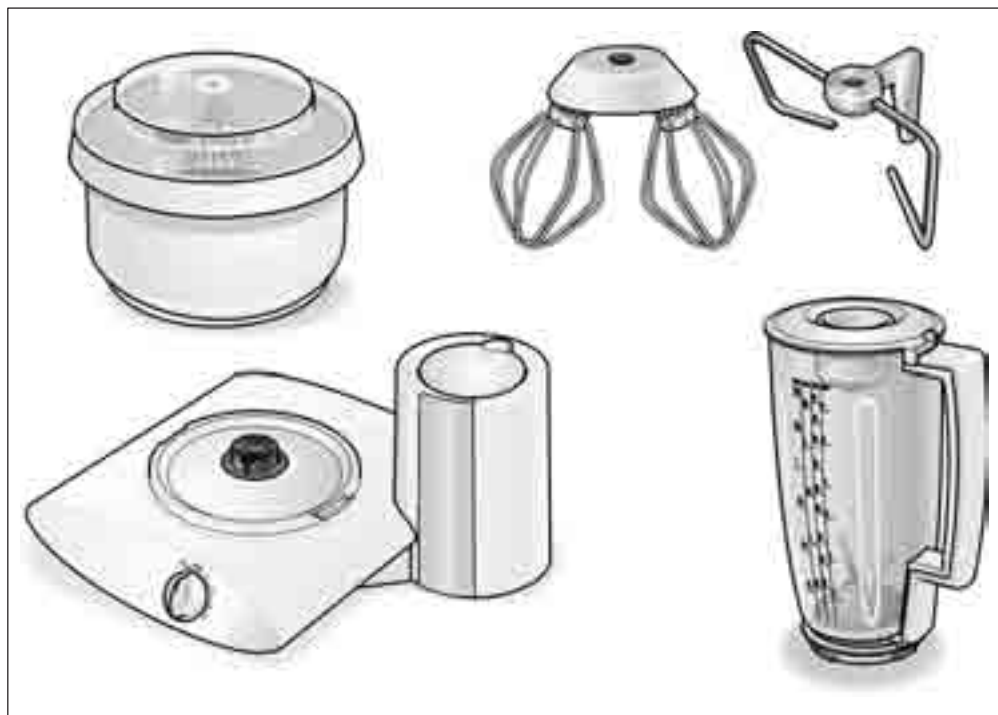


Figura 1

CONOCIENDO SU MÁQUINA DE COCINA

Accesorios especiales

Para permitir que aproveche al máximo su máquina universal de cocina, los ingenieros de Boasch, han diseñado una línea especial de accesorios, a fin de ampliar la funcionalidad de su máquina.

Adicionalmente a los accesorios estándar que forman parte del volumen de entrega, Bosch ofrece una variedad de accesorios opcionales.

Estos accesorios opcionales, pueden adquirirse por separado.

Para conocer todos los accesorios opcionales disponibles, lo invitamos a visitarnos en nuestra página web www.boschappliances.com.

Nuestra labor de expansión de la funcionalidad de las máquinas de cocina Bosch, es un trabajo continuo.

Si usted se interesa por un tipo de accesorio, rogamos contactarnos en

Bosch Small Appliances

Customer Support
BSH McFaddenavenue
Huntington Beach, CA 92649

o llámenos a

1-800-944-2904

Funciones de la unidad de potencia

Todas las unidades de potencia MUM6Nxx poseen las siguientes características. Consulte la figura 2.

Motor de 800 Watios

Pueden procesar de 12 a 14 lbs de masa.

Construcción muy resistente, a fin de garantizar una larga durabilidad.

Control electrónico de velocidad

Un conmutador de seis posiciones (figura 2a) que se encuentra en el frente de la unidad de potencia, permite seleccionar 4 velocidades mas una función de marcha instantánea «pulse» y una posición de «On/Off».

Alojamiento cómodo para el cable

Un alojamiento cómodo para el cable de alimentación, se encuentra en la parte posterior de la unidad de potencia (ver figura 2b).

Doble acoplamiento

Las máquinas universales para cocina, vienen equipadas con un doble acoplamiento;

1. acoplamiento de alta velocidad, acoplado directamente al motor, que sirve para accionar la licuadora. Verfigura 2c.
2. un acoplamiento de elevado momento de giro, para acoplar el batidor y el brazo de amasar. Ver figura 2d.

Cubierta del acoplamiento

Sirve para cubrir el acoplamiento que no se utiliza. Ver figura 2c/d.

Atención:

Es imprescindible cubrir el acoplamiento de alta velocidad, cuando no se lo utiliza. ¡Si esta cubierta no se encuentra en su lugar, el motor no arranca!

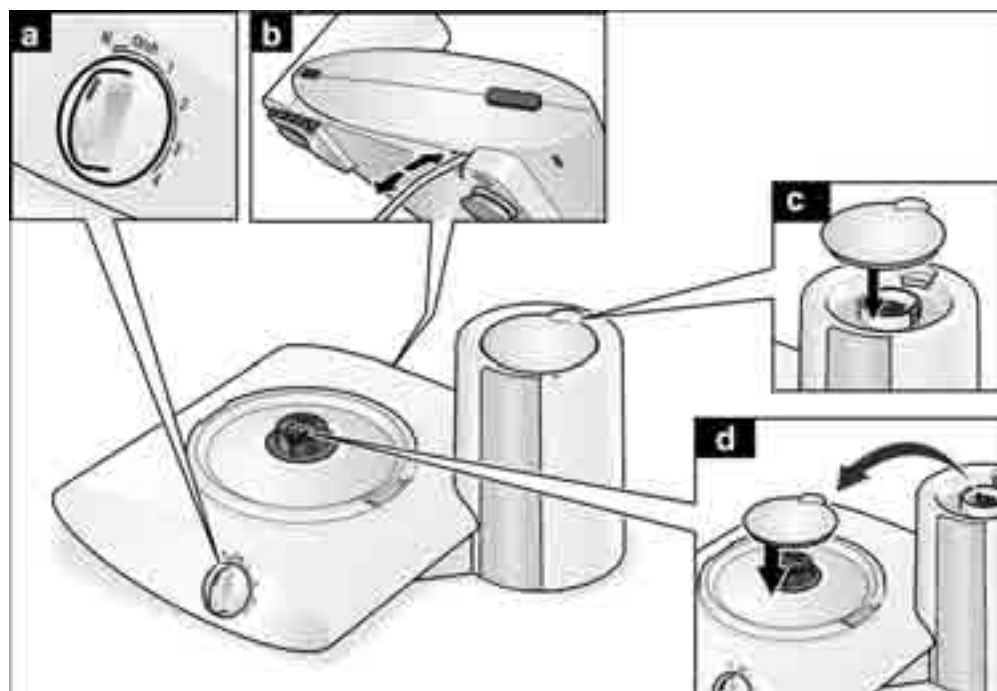


Figura 2

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de su máquina compactas de cocina Bosch se resume abajo.

Las instrucciones específicas para el uso de cada accesorio incluidas en su máquina, se presentan por separado. Rogamos lea las instrucciones específicas cuidadosamente antes de usar el accesorio, prestando especial atención a las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD y a las ADVERTENCIAS.

1. Coloque la unidad de potencia sobre una superficie de trabajo adecuada.

Antes de utilizar la máquina con cualquier accesorio, debe colocarse la unidad de potencia en una superficie de trabajo adecuada.

La superficie debe ser suficientemente fuerte, lisa y limpia. Asegúrese que no hay harina o aceite sobre la superficie. Una superficie lisa y limpia presentará la mejor base de apoyo para las patas tipo ventosa y evitará deslizamientos o que la unidad de potencia «camine».

2. Conecte la unidad de potencia a la red de alimentación.

Desenrolle el cable en una longitud adecuada y conéctelo a un tomacorrientes cercano.

3. Quite la cobertura del acoplamiento

Si hace falta, quite la cubierta del acoplamiento que vaya a utilizar, colocándola en aquél que quede libre.

Si se coloca la cubierta en el acoplamiento de alta velocidad, puede trabársela en su posición, presionándola hacia abajo. Ver la figura 2c.

4. Seleccionar el accesorio a utilizar

Seleccione el accesorio a utilizar y colóquelo sobre la unidad de potencia. Consulte las instrucciones específicas del accesorio correspondiente en las páginas que se nombra abajo:

Accesorio	Página
Cuenco de batido sin brazo	66
Cuenco de batido con batidor	68
Licuada	73

5. Ponga en marcha la unidad mediante la llave giratoria

Una vez colocado el accesorio, puede controlarse la velocidad de sus partes móviles por medio del uso del conmutador giratorio que se encuentra en la parte frontal de la unidad de potencia. Ver figura 2a.

El conmutador giratorio posee 5 posiciones.:

a. «M».

Una posición instantánea de «pulso», que provee un movimiento a toda velocidad y potencia mientras se mantenga el conmutador en esta posición.

b. Posición «O/Off» de apagado.

c. Cuatro velocidades llamadas 1, 2, 3 y 4. Velocidad 1 es la más baja. La velocidad aumenta con cada paso siguiente, hasta lograr la más alta, en la posición 4.

Todos los modelos de máquinas universales de cocina de Bosch, poseen un interruptor de seguridad incorporado, que protege a la unidad contra excesos de temperatura. Si este conmutador de seguridad se activa, la máquina se detiene. Si la unidad de potencia se para en cuanto se le aplica la potencia, consulte la LOCALIZACIÓN DE FALLOS, en la parte final de este manual.

6. Apagado de la unidad de potencia

Si su labor con el accesorio ha concluido, apague la unidad de potencia, colocando el conmutador giratorio en la posición «O/Off» y desconéctela de la red.

7. Quite el accesorio

Quite el accesorio de la unidad de potencia. Consulte las instrucciones específicas del accesorio en uso.

8. Uso continuo

Con determinados accesorios, es necesario evacuar el recipiente periódicamente si se trabaja con cantidades importantes.

9. Ubicar el contenido (tipo colector)

Si el accesorio es del tipo colector, desármelo según se detalla en las instrucciones específicas y coloque el contenido en un recipiente adecuado.

10. Cuidado y limpieza

Un vez concluida la labor con la máquina de cocina Bosch, el paso siguiente debe ser el desarmado y la limpieza del accesorio. Consulte las secciones de cuidado y limpieza de las instrucciones específicas.

Si desea utilizar un accesorio distinto, regrese al paso 4, arriba.

Unidad de potencia

La unidad de potencia, debe limpiarse únicamente con un paño húmedo, una vez apagada y desconectada de la red. Friegue luego la cubierta del acoplamiento y vuelva a colocarlo en la unidad de potencia. Nunca utilice agentes de limpieza duros o cáusticos para limpiar la unidad de potencia. Nunca sumerja la unidad de potencia en agua.

La unidad de potencia puede permanecer luego sobre la superficie de trabajo o bien se la puede guardar para darle uso más adelante. Si desea guardar la unidad de potencia, levántela para colocarla luego en el sitio escogido.

Accesorios

El o los accesorio(s) que se han usado, deben desarmarse y lavarse según las instrucciones de funcionamiento específicas de cada uno, guardándolas luego, para su uso más adelante.

ACCESORIOS ESTÁNDAR

Las siguientes, son las instrucciones específicas para los accesorios estándar que se proveen conjuntamente con las máquinas de cocina universales de Bosch.

CUENCO DE BATIDO CON BATIDOR DOBLE Y BRAZO DE AMASAR

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. Existe peligro de lesiones si se utiliza el cuenco mezclador con el batidor o el brazo de amasar.
2. Evite el contacto con la piezas en movimiento. Mantenga alejados del brazo de amasar o del batidor, las manos, el pelo y la vestimenta, al igual que espátulas, raspadores y otros utensilios, a fin de evitar lesiones y/o daños en la unidad de potencia o el accesorio.
3. Trabaje siempre con la tapa del cuenco y el anillo contra las salpicaduras colocados.
4. No cambie herramientas hasta que la unidad de potencia se ha parado por completo. Una vez apagada, la unidad de potencia sigue girando por un tiempo breve.

Todas las máquinas universales para cocina de Bosch, se entregan con un cuenco de 1 l, batidor y brazo de amasar.

Si se desean adquirir cuencos mezcladores adicionales, puede procederse a la compra de los mismos, como unidades accesorias.

El cuenco mezclador con el brazo de amasar y el batidor doble, consiste de los elementos siguientes. Ver figura 3.

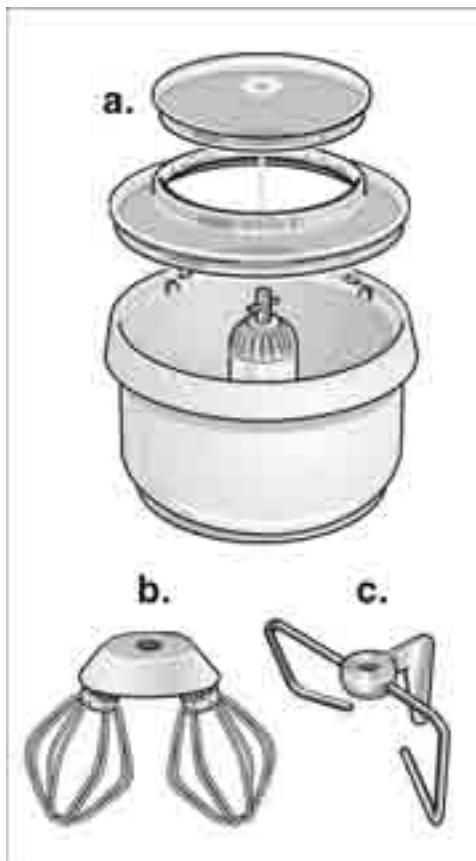


Figura 3

- 3a.** Cuenco con su cobertura y anillo contra salpicaduras
- 3b.** Batidor doble
- 3c.** Brazo de amasar

Como utilizar el brazo de masar

El brazo de amasar se ha previsto para amasar masas de levadura y para mezclar masas para bizcochos y pastelería.

De igual manera se lo debe usar para agregar nueces, copos de chocolate, fruta seca, mantequilla o grasa o azúcar marrón a los batidos.

Uso del cuenco mezclador con el brazo de amasar

Antes de proceder al armado de este u otro accesorio, asegúrese que la unidad de potencia se encuentre emplazada en una superficie de trabajo lisa, limpia, y adecuada para el trabajo y que el conmutador giratorio se encuentre en la posición «O/Off». Si hace falta, quite la cubierta del acoplamiento correspondiente y colóquela en el acoplamiento que queda libre.

1. Antes de utilizar el cuenco mezclador y el brazo de amasar por primera vez, se recomienda lavar el cuenco, la tapa y el anillo contra las salpicaduras, al igual que el brazo de amasar. Todos los componentes del cuenco mezclador pueden lavarse en la máquina lavavajillas, excepto el brazo de amasar. El brazo de amasar puede lavarse en agua jabonosa tibia. Después el lavado, aclare prolijamente y seque los utensilios antes de su uso.
2. Si aún no lo hizo, coloque la cubierta del acoplamiento en aquél de alta velocidad.

La unidad de potencia no arrancará si la cubierta no se encuentra en el acoplamiento de alta velocidad.

3. Coloque el cuenco mezclador sobre el acoplamiento de elevado torque, girando el cuenco en sentido antihorario, aplicando un presión leve hacia abajo, hasta que el cuenco se haya asentado con firmeza. Ver figura 4a.

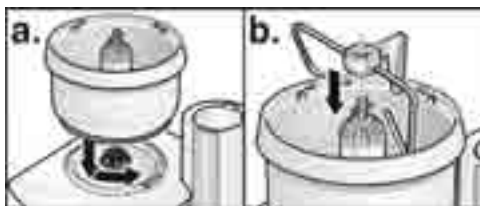


Figura 4

CUIDADO

Un fallo en el colocado del cuenco sobre el acoplamiento, puede ser causa de daños en el cuenco y/o en el acoplamiento cuando se pone en marcha la unidad de potencia.

4. Enganche el brazo de amasar sobre el eje motriz del cuenco mezclador, colocándolo sobre la columna central, según se muestra en la figura 4b. Una vez en su lugar, asegúrese que el brazo se ha engarzado correctamente, girándolo en sentido horario, mientras lo empuja hacia abajo en dirección a sus topes.

5. Coloque el anillo contra salpicaduras sobre el cuenco, asegurándose que las salientes del cuenco penetren en las escotaduras del anillo contra salpicaduras. Ver figura 5a. Coloque luego la cubierta sobre el anillo contra salpicaduras de modo que las salientes del anillo contra salpicaduras penetren en las escotaduras de la cubierta. Gire ahora en sentido antihorario, a fin de sujetar la cubierta en el cuenco. Ver figura 5b.

La cubierta y el anillo contra salpicaduras deben estar siempre colocados cuando la unidad de potencia se pone en marcha. Estas dos piezas cumplen la función de evitar que escape polvo de harina al iniciarse el proceso de mezclado y amasado. De igual manera previenen el contacto accidental con el brazo de amasar en movimiento.

Puesta en marcha con el brazo de amasar

Asegúrese que la unidad de potencia se encuentre emplazada en una superficie de trabajo lisa, limpia, y adecuada para el trabajo y que el conmutador giratorio se encuentre en la posición «O/Off».

Desenrolle el cable en la longitud necesaria, conectándolo a un tomacorrientes adecuado.

El cuenco mezclador con su brazo de amasar, están listos ahora para trabajar. Ver tabla 1 para contemplar ejemplos de uso del brazo de amasar. También pueden consultarse las recetas ejemplo que se encuentran en la sección correspondiente, al final de este manual.

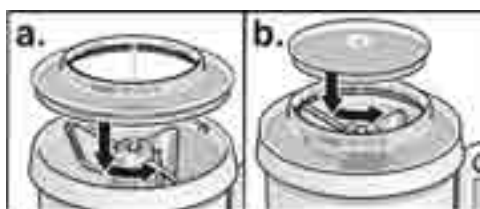


Figura 5

Como utilizar el batidor doble

Todas las máquinas universales de cocina de Bosch, se entregan con un accesorio batidor doble. Ver figura 4c.

El batidor doble está destinado al uso de sustancias muy ligeras como cremas, claras de huevo, salsas, manteca para pasteles y pastelería ligera, que sean suficientemente líquidos para fluir.

El brazo de amasar deberá utilizarse para todas las otras sustancias más pesadas, como masa para bizcochos, masa de levadura, masas de pastelería y otras masa pesadas. Además deberá utilizárselo cuando se agregan a la masa, nueces, fruta seca, manteca u otras grasas, azúcar marrón, etc.

Uso del cuenco mezclador con el batidor doble

Antes de colocar este o cualquier otro accesorio, asegúrese que la unidad de potencia se encuentre emplazada en una superficie de trabajo lisa, limpia, y adecuada para el trabajo y que el conmutador giratorio se encuentre en la posición «O/Off» y que haya removido la cubierta del acoplamiento.

1. Antes de utilizar por primera vez el cuenco mezclador y el batidor doble, se recomienda lavar tanto el cuenco como el anillo contra salpicaduras, la cubierta y el batidor doble. Todos los componentes del cuenco mezclador y el batidor doble pueden lavarse en la máquina lavavajillas.

2. Si aún no lo hizo, quite la cubierta del acoplamiento a aquél de alta velocidad.

La unidad de potencia no arrancará si la cubierta del acoplamiento no se encuentra en su lugar.

3. Coloque el cuenco mezclador sobre el acoplamiento de elevado momento de giro de la unidad de potencia, girándolo en sentido antihorario acompañado de una leve presión hacia abajo, hasta que el cuenco haya quedado firmemente sujeto. Ver figura 4a.

CUIDADO

Un fallo en el colocado del cuenco sobre el acoplamiento, puede ser causa de daños en el cuenco y/o en el acoplamiento cuando se pone en marcha la unidad de potencia.

4. Coloque y trabe el batidor doble en el eje motriz del cuenco mezclador, según se muestra en la figura 6. Asegúrese que la rueda dentada engrace en el eje motriz.



Figura 6

5. Coloque el anillo contra salpicaduras sobre el cuenco, asegurando que las salientes del cuenco penetren en las escotaduras del anillo contra salpicaduras, girando luego en sentido antihorario. Ver figura 5a. Coloque luego la cubierta sobre el anillo contra salpicaduras, de modo que las salientes del anillo contra salpicaduras penetren en las escotaduras de la cubierta del cuenco. Gire ahora la cubierta en sentido antihorario a fin de sujetar la cubierta contra el cuenco. Ver figura 5b.

El anillo contra salpicaduras y la cubierta deben estar colocados siempre que la unidad de potencia se encuentre en funcionamiento, ya que su función es la de evitar que emane polvo de harina durante el comienzo del proceso de batido o amasado, además de evitar el contacto accidental con el batidor en movimiento.

Puesta en funcionamiento con el batidor doble

Asegúrese que el conmutador se encuentre en la posición «O/Off». Desenrolle el cable en la longitud necesaria, conectándolo a un tomacorrientes adecuado.

El cuenco mezclador con su batidor doble, están listos ahora para trabajar. Ver tabla 1 para contemplar ejemplos de uso del batidor doble.

Brazo de amasar y batidor doble

Abajo usted encontrará una tabla que presenta ejemplos de uso para el brazo de amasar y el batidor doble en distintas aplicaciones.

Accesorio	Ingredientes	Velocidad	Tiempo	Cantidad máxima
Batidor doble	Claras de huevo (2)	4	2 min. (aprox.)	20 huevos (aprox.)
	Nata batida (1 taza)	3–4	2 min.	6 tazas (aprox.)
	Pasteles esponjosos (todas las recetas) 3 huevos			
	Mezclado de todos los ingredientes	1	½ min.	9 huevos
	Batir	4	4–6 min.	(6 capas)
	Mezclar con la harina	1	1 min.	
Masa básica para pastel	Mezclado de todos los ingredientes	1	½ min.	3 veces la receta básica
	Batido	4	3–6 min.	(6 capas)
Batidor doble / brazo de amasar	Masa para bizcochos			
	Grasas, manteca batidas con azúcar			
	Combinación con harina alternativamente con líquidos, utilizando el brazo de amasar.	3	2 min.	3 veces la receta básica
Agregado de nueces, copos de chocolate, etc., utilizando el brazo de amasar	2 or 3	3 min.	(9 docenas de bizcochos)	
Brazo de amasar	Masa de levadura			
	Combinación de todos los ingredientes húmedos	1	½ min.	3 veces la receta básica
	Agregado de harina en proporciones	2 or 3	5 min. (aprox.)	(10 cuerpos a 1 lb.)

Ejemplos de funcionamiento utilizando el brazo de amasar. La velocidad 1 debe usarse para el mezclado inicial y la unión de los ingredientes. Coloque todos los ingredientes en el cuenco mezclador, comenzando por los líquidos. La grasa debe ser suave (a temperatura ambiente).

Consejos respecto del cuenco mezclador

1. Si se utiliza el cuenco mezclador para el amasado de recetas diseñadas para ser amasadas a mano, descubrirá que por lo general, puede colocar todos los ingredientes juntos. Si así procediera, coloque siempre primero los líquidos. Esto generará un mezclado más homogéneo.
2. Para agregar ingredientes a una mezcla:
 - a. gire el conmutador a una velocidad mas lenta;
 - b. quite la cubierta del anillo contra salpicaduras,
 - c. agregue el ingrediente a través de la abertura de la cubierta y vuelva a colocar a ésta.
3. Si debe permanecer una cantidad considerable de masa en el cuenco, para permitir su leudado, quite la cubierta y el anillo contra salpicaduras, dejándolas asentadas ligeramente en el cuenco, de modo que puedan moverse, si la masa comienza a ejercer presión sobre ellos.

Extracción del contenido

Antes de comenzar a extraer el contenido del cuenco mezclador, asegúrese que el conmutador se encuentre en la posición apagada «O/Off». Quite la cubierta y el anillo contra salpicaduras, girando en sentido horario y levantándolos. Una vez quitados, debe quitarse el brazo de amasar o el batidor doble, girándolo en sentido horario, a la vez que se lo levanta.

El cuenco mezclador puede quitarse de la unidad de potencia, girándolo en sentido horario, mientras que se lo levanta.

El contenido puede utilizarse ahora, según se desee.

Cuidado y limpieza del cuenco y sus accesorios

Excepto el brazo de amasar, el cuenco y sus accesorios pueden lavarse en la máquina lavavajillas.

Para secar la parte interior del cuenco después del lavado, quite el eje central.

El eje central puede quitarse con facilidad, dando vuelta el cuenco y girando de la columna. Gírela en sentido antihorario, según se muestra en la figura 7b.

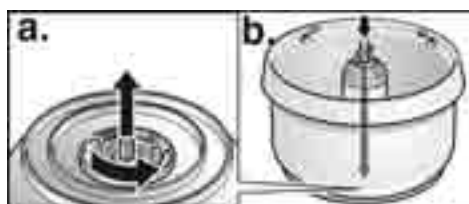


Figura 7

Una vez seco el eje central, puede volverse a colocarlo actuando viceversa.

Se recomienda lavar el brazo de amasar manualmente, en una solución de agua jabonosa, aclarando luego con prolijidad y secándolo después de cada uso.

Los batidores pueden quitarse de su soporte tirando simplemente de ellos. Ver figura 8a.

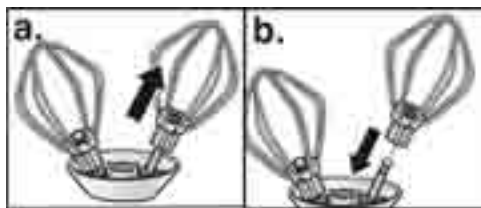


Figura 8

Después de su lavado, aclarado y secado, los batidores deben volverse a colocar en los soportes correspondientes, actuando de modo inverso al descrito anteriormente para su desarmado. Ver figura 8b. Presiónelos, hasta que se traben en su sitio.

La unidad de potencia de su máquina de cocina debe limpiarse utilizando exclusivamente un paño suave y húmedo. Nunca utilice agentes de limpieza gruesos o cáusticos para la limpieza del electrodoméstico.

Nunca sumerja la unidad de potencia en agua.

LICUADORA CON JARRA DE PLÁSTICO

⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

1. Existe peligro de lesiones debido a las cuchillas filosas, cuando se utiliza el accesorio licuadora. Opere con cuidado.
2. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra de la licuadora mientras esté montada en la unidad de potencia.
3. A fin de evitar lesiones, nunca monte la unidad de cuchillas en la unidad de potencia, sin que la jarra esté firmemente sujeta a la unidad de cuchillas.
4. Haga funcionar la licuadora siempre con la tapa colocada. Sujete la tapa en su sitio siempre que la licuadora esté funcionando, a fin de evitar que se afloje.
5. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, incluyendo la jarra de la licuadora, puede ser causa de lesiones personales.
6. Si se licuan líquidos calientes y/o que formen espuma con facilidad, nunca procese cantidades mayores a 18 onzas líquidas (0,5 litros).

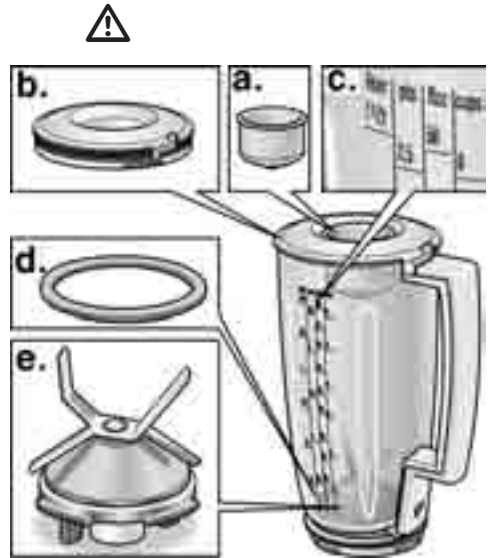


Figura 9

- 9a Embudo dosificador de la tapa
- 9b Tapa
- 9c Jarra de la licuadora
- 9d Anillo junta
- 9e Unidad de cuchillas

El modelo MUM 6N 11 UC de las máquinas universales para cocina de Bosch, incluye el accesorio licuadora. El accesorio licuadora consiste de los elementos representados en la figura 9.

Como utilizar la licuadora

La licuadora ha sido diseñada para triturar hielo, mezclar líquidos, hacer puré de verduras, preparar dietas especiales y alimentos para niños, pulverizar frutas, verduras, nueces, y pan seco (pan rallado) y preparar mayonesa o salsas.

Antes de proceder al armado de este u otro accesorio, asegúrese que la unidad de potencia se encuentre emplazada en una superficie de trabajo lisa, limpia, y adecuada para el trabajo y que el conmutador giratorio se encuentre en la posición «O/Off» y que haya quitado la cubierta del acoplamiento.

1. Antes de utilizar la licuadora por primera vez, se recomienda proceder al lavado de la jarra, su tapa con el embudo dosificador y la unidad de cuchillas. Todos los componentes excepto la unidad de cuchillas pueden lavarse en la máquina lavavajillas.

Quite la unidad de cuchillas del accesorio, según se muestra en la figura 9



CUIDADO



Las cuchillas son sumamente filosas. Opere con precaución.

La unidad de cuchillas puede quitarse con facilidad, dando vueltas a la licuadora y colocando la tapa de la misma sobre las salientes de la unidad de cuchillas.

Gírela en sentido antihorario hasta el tope. Ver figura 10 a, levantándola luego. Ver figura 10b.

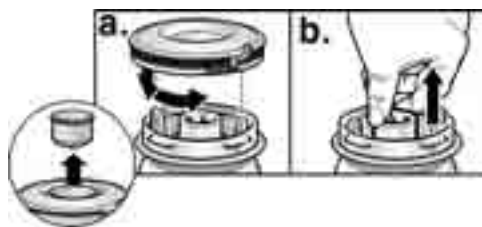


Figura 10

2. Para el armado o desarmado de la unidad de cuchillas con la licuadora, introduzca la unidad de cuchillas en la jarra, presionando la unidad de cuchillas hacia abajo. Gire ahora en sentido horario, hasta los topes. Ver figura 11.

La unidad de cuchillas quedará así en su lugar.

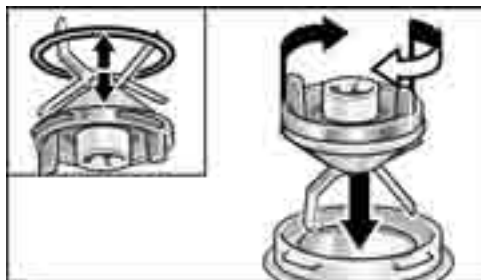


Figura 11

3. Si aún no lo hizo, cambie la cubierta del acoplamiento a aquél de elevado torque. Ver figura 12

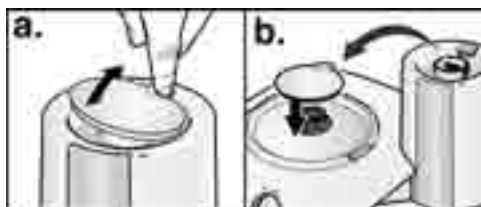


Figura 12

4. Coloque la licuadora con su tapa sobre el acoplamiento de alta velocidad de la unidad de potencia.

Observe a tal fin la marca sobre el electrodoméstico y la licuadora. Gire ahora la licuadora en sentido antihorario ejerciendo una leve presión hacia abajo, hasta que la jarra quede firmemente sujeta. Ver figura 13.



Figura 13

Puesta en marcha de la licuadora

Normalmente, se coloca la totalidad del material a ser licuado en la jarra, antes de poner en marcha el electrodoméstico. La tapa y su cubierta siempre deben estar en su sitio después del llenado de la jarra y antes de la puesta en marcha de la unidad de potencia.

Todo agregado posterior de sustancias a ser licuadas, debe realizarse a través de la abertura existente en la tapa. Ver figura 14.

Para materiales sólidos o granulados, quite el embudo de la tapa para introducirlos, según se muestra en la figura 14a.

Para el agregado de líquidos, puede dejarse el embudo de la tapa en su sitio, vertiendo los líquidos a través del mismo. Ver figura 14b.

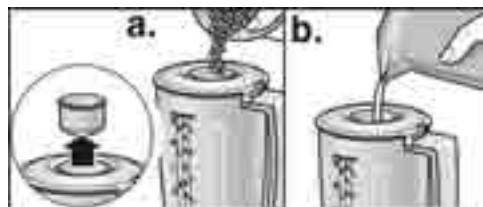


Figura 14

Extracción del contenido

Antes de comenzar con la extracción del contenido de la licuadora, asegúrese que el conmutador se encuentre en la posición «O/Off». Quite la licuadora de la unidad de potencia, girando en sentido horario, mientras la levanta ligeramente. Con la licuadora quitada de la unidad de potencia, el contenido de la misma puede verterse ahora en un recipiente o cuenco adecuado según se desee.

Cuidado y limpieza de la licuadora

Todos los elementos de la licuadora excepto la unidad de cuchillas, pueden lavarse en la máquina lavavajillas. Se recomienda limpiar la unidad de cuchillas bajo agua corriendo en vez del lavavajillas. El jabón y los detergentes tienden a eliminar la grasa lubricante de los engranajes de la unidad de cuchillas. No utilice agentes de limpieza abrasivos para ninguno de las piezas de la licuadora.

Lave la unidad de cuchillas bajo agua corriendo. No coloque la unidad de cuchillas en la máquina lavavajillas, ni la deje remojar en agua. Esto causará el lavado de la grasa lubricante de los engranajes. Después de la limpieza aclare prolijamente y seque antes de su uso.

La unidad de potencia de su máquina de cocina, debe limpiarse con un paño suave y húmedo. Nunca utilice agentes de limpieza gruesos o cáusticos en la limpieza de su electrodoméstico.

Nunca sumerja la unidad de potencia en agua.

Ejemplo de uso para la licuadora

Para familiarizarse con el uso de su licuadora, he aquí una receta para mayonesa.

Receta para mayonesa:

- 1 huevo
- 1/3 taza de aceite comestible
- 2 cucharaditas de jugo de limón o vinagre
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de mostaza
- 1/2 cucharadita de sal
- 2/3 tazas de aceite comestible

Mezcle todos los ingredientes excepto el 2/3 de taza de aceite comestible finales por algunos segundos a velocidad 1. Vierta ahora rápidamente el aceite a través del embudo de la tapa en un chorro de espesor parejo, según se muestra en la figura 14b. Haga funcionar la licuadora a velocidad 1 o 4, hasta que la mezcla se espese y presente una fisonomía homogénea (aproximadamente de 10 a 20 segundos).

Produce 1 1/4 de tazas.

Consejos

La licuadora deberá usarse con cuidado, según se lo requiera y/o se desee.

La velocidad a la cual deberá funcionar la licuadora y la cantidad de tiempo, dependen del grado de molido y de la cantidad a moler.

Si se utiliza la licuadora con materiales secos, como nueces o pan seco, se obtendrán los mejores resultados si se llena la jarra de la licuadora con aproximadamente media taza de material a triturar.

Si la licuadora no arranca (aún a la mayor de las velocidades) y zumba o no funciona en absoluto, la cuchilla está trabada por el contenido. Intente conmutar a la posición «M» a fin de destrabar la cuchilla. Si esto no destraba la cuchilla, consulte la sección de solución de problemas.

SERVICIO Y REPARACIONES

Las máquinas universales de cocina Bosch no requieren de un cuidado especial además del cuidado y la limpieza indicadas en este manual. Si usted tiene un problema con su máquina, rogamos consultar la sección de solución de problemas antes de llamar a nuestro servicio a clientes.

Si después de haber revisado nuestra sección de solución de problemas y haber intentado las soluciones allí sugeridas aún persisten los problemas, rogamos contactarnos o bien escribanos a

Bosch Small Appliances Customer Support

BSH Home Appliances
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649

o bien envíenos un e-mail a

boschapliances@bshg.com

o llámenos a

1-800-944-2904

Si nos escribe, rogamos incluya en el escrito una dirección de e-mail o bien un teléfono donde hubicarlo en horario diurno a fin de poder contactarlo.

A fin de conocer nuestra línea completa de productos, rogamos visitarnos en el Web:

www.boschapliances.com

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y remedio
La unidad de potencia no arranca cuando utiliza el cuenco con accesorios.	La cubierta del acoplamiento no se encuentra colocada en el acoplamiento de alta velocidad. <ul style="list-style-type: none">• Coloque la cubierta en su lugar.
La unidad de potencia se para durante el funcionamiento.	La protección de exceso de temperatura del motor ha parado la unidad de potencia. <ul style="list-style-type: none">• Conmute el conmutador «0/Off» a la posición «Off» y desconecte el equipo de la red.• Permita que el motor se enfríe por unos 15 minutos.
La licuadora no funciona .	La tapa de la licuadora no está completamente cerrada. <ul style="list-style-type: none">• Cierre la tapa de la licuadora completamente. La cuchilla se ha bloqueada con el contenido. <ul style="list-style-type: none">• Conmute el conmutador «0/Off» a la posición «Off» y desconecte el equipo de la red. Quite la licuadora y extraiga el contenido vertiéndolo en un recipiente adecuado.
La licuadora se para durante el funcionamiento.	La jarra de la licuadora o su tapa no están correctamente montadas. <ul style="list-style-type: none">• Gire la jarra de la licuadora o su tapa en sentido anti-horario, hasta que queden correctamente montados.

RECETAS EJEMPLO

Salsa

Troce los ingredientes siguientes, colocándolos luego en la licuadora o procesador de alimentos con la velocidad en el punto 3:

de 1 a 4 chilis
(comience con 1, agregando más para más sabor)
1 diente de ajo
1/8 taza de agua
8 onzas de salsa de tomate (agregue la mitad)

Agregue después:

1 1/2 cucharaditas de orégano
3/4 de cucharadita de comino
1 ato de cilantro
1 pizca de sal
la segunda mitad de la salsa de tomate

- ❑ **Licue** todos los ingredientes a velocidad 2 o 3, hasta que quede homogéneo.

Pesto

1 taza de hojas de basilíco sin apretar
1/2 taza de queso parmesano rallado
1/3 a 1/2 tazas de aceite de olivos (suficiente para la concentración deseada)
1 a 2 dientes de ajo
1/4 tazas de piñones pelados

- ❑ **Tueste ligeramente** los piñones. Déjelos enfriar. Coloque aceite de oliva en la licuadora Bosch o el procesador de alimentos. Ponga en marcha y agregue lentamente el queso parmesano, el ajo y las hojas de basilíco. Procese a velocidad 2 o 3 hasta que quede homogéneo. Agregue los piñones y licue prolijamente.
- ❑ Sirvalo con pasta hervida o sobre pan o galletas.

Licuidos de frutas

2 tazas de jugo de frutas
2 tazas de fruta congelada
1/2 jarra de jugo de fruta concentrado
1 taza de yogur frutado
1 a 2 tazas de hielo
1 banana fresca

- ❑ **Coloque** todos los ingredientes en la licuadora Bosch. Conmute un instante a la posición «M» a fin de destrabar las cuchillas. Licue luego a velocidad 2 o 3 hasta que quede homogéneo. Experimente con distintas combinaciones de gustos como tropical, bayas o melón.

Pan francés

4 cucharadas de levadura seca
4 tazas de agua tibia
6 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de sal
1 taza de aceite comestible
10 a 12 tazas de harina (blanca o de trigo)
4 cucharadas de gluten

- ❑ **Coloque** todos los ingredientes en el cuenco mezclador Bosch.
- ❑ **Amase prolijamente** a velocidad 3 (4 a 6 minutos). Deje leudar durante 10 minutos dentro del cuenco. Luego golpee la masa. Golpéela 4 o 5 veces.
- ❑ Divida la masa en 3 a 4 cuerpos de pan o corte en discos. Cierre los extremos con un cuchillo filoso y pinte con un pincel con clara de huevo. Deje leudar hasta lograr el tamaño doble. Hornee durante 30 minutos a 400 °F.

Bizcochos de avena con copos de chocolate

2 tazas de azúcar marrón
 1 taza de grasa
 2 huevos
 1 cucharadita de vainilla
 1 3/4 tazas de harina
 1 cucharadita de sal
 3 tazas de avena arrollada de cocción rápida.
 1 taza de copos de chocolate.

- ❑ **Bata** el azúcar marrón, la grasa, los huevos y la vainilla en el cuenco mezclador a velocidad 2 o 3. Agregue la harina, polvo de hornear y la sal. Mezcle bien, agregue la avena arrollada y los copos de chocolate a velocidad 1.

- ❑ Deposite los bizcochos sobre una bandeja de hornear engrasada por cucharadas. Hornee a 350 °F durante 8 a 10 minutos. Deje enfriar antes de quitarlos de la bandeja. Para 5 docenas.

Masa de levadura

Receta básica

3 1/2 tazas de harina blanca
 1 cucharada de levadura
 1 a 1 1/8 de tazas de leche tibia
 1/3 taza de azúcar
 1/3 taza de manteca o margarina
 La cáscara rallada de 1/2 limón
 Una pizca de sal

- ❑ Comience por mezclar todos los ingredientes juntos a velocidad 1 por 1/2 minuto, continuando a velocidad 3 por 4 a 6 minutos.

Masa básica de pastel

Receta básica

4 huevos
 1 1/4 tazas de azúcar
 1 cucharada de azúcar vainillada
 1 1/2 tazas de manteca o margarina
 3 1/2 tazas de harina
 1 cucharada de polvo de hornear
 2/3 de tazas de leche

- ❑ Comience por mezclar todos los ingredientes juntos con el batidor doble a velocidad 1 durante 1/2 minutos, continuando luego a velocidad 3 durante 4 a 6 minutos.

Masa para bizcochos

Receta básica

- 2/3 taza de manteca
- 2/3 taza de azúcar
- 1 huevo
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharada de polvo de hornear

- Bata la manteca con el azúcar mediante el batidor, hasta que quede cremoso, agregando luego la harina, el huevo, la sal y el polvo de hornear con el brazo de amasar.

Panqueques

- 2 tazas de harina
- 2 cucharadas de soda
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharada de sal
- 1 1/2 tazas de leche
- 2 cucharadas de aceite

- + Comience mezclando todos los ingredientes juntos con el batidor y a velocidad 1 durante 1/2 minuto, continuando luego a velocidad 3 durante 2 a 4 minutos.

Pan de trigo

- 6 tazas de agua tibia
- 2/3 tazas de aceite
- 2/3 tazas de miel
- 2 cucharadas de mejorador de masa
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de gluten
- 2 cucharadas de levadura
- 10 a 15 tazas de harina de trigo recién molida

- Coloque todos los ingredientes en el cuenco mezclador, menos la harina, a velocidad 1 y luego a velocidad 2. Agregue la harina hasta que la masa comienza a separarse de las paredes laterales del cuenco (6 a 8 minutos).
- Coloque la masa en moldes bien engrasados. Deje que los panes leuden hasta adquirir el doble de su tamaño.
- Hornee en el horno calentado previamente a 350 °F de 40 a 45 minutos, hasta que los panes se doren.

Crema de miel para untar en el pan

- 1/3 tazas de manteca (tomado del frigorífico)
- 1 1/3 tazas de miel (tomado del frigorífico)
- Cortar la manteca en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 15 segundos a velocidad 4.

Declaración de Garantía para Electrodomésticos ligeros BOSCH

BSH Home Appliances («Bosch») garantiza por un (1) año a partir de la fecha de venta al primer propietario todos los electrodomésticos ligeros nuevos respecto de defectos originados por diseño, materiales y fabricación.

Dentro del período de vigencia de la garantía, BOSCH reparará o reemplazará (según su opinión) gratuitamente cualquier electrodoméstico o parte del mismo que presente defectos en condiciones de uso y servicio domiciliario normal.

Es responsabilidad del propietario llevar a reparar la unidad. A los efectos de la garantía, las unidades reparadas o reemplazadas y sus partes deben ser idénticas a las originales o bien tan semejantes como sea posible.

Si se requiere reparar el electrodoméstico BOSCH, dirigirse al servicio a clientes al 1-800-944-2904. Las reparaciones de las unidades Bosch deben ser realizadas exclusivamente por técnicos calificados. Esta garantía está limitada al primer comprador consumidor y no es transferible. Se excluyen específicamente de esta garantía defectos o daños proveniente de accidente, alteración, uso inadecuado, abuso, instalación inadecuada, trabajos de servicio no autorizado o instalación en una frecuencia o voltaje de red diferente del especificado en la chapa de características y el uso para propósitos comerciales.

Dentro del marco de la ley esta garantía excluye sus reparaciones exclusivas, ya sea por negligencia u otro tipo. BOSCH no se hace responsable de ningún daño ocasionado o incidental, pérdidas o gastos. **ESTA GARANTÍA VALE EN LUGAR DE TODA OTRA GARANTÍA EXPLÍCITA. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLICADAS POR LA LEY, SEAN DE COMERCIALIZACIÓN Y APTITUD PARA USOS PARTICULARES O DE OTRA CLASE SERÁN EFECTIVAS SÓLO DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA. BOSCH NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR DAÑOS INCIDENTALES O DERIVADOS.**

No se reconocerá ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía, a menos que lo autorice por escrito un funcionario de BOSCH. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de la garantía o en las exclusiones o limitaciones de daños incidentales o derivados, de modo que las limitaciones y exclusiones precedentes pueden no tener aplicación para Usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y Usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

¿Busca más información sobre productos de BOSCH?

Visite nuestra página en el Web: www.boschappliances.com

BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
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)

Servicio al cliente (libre de cargo): 1-866-44BOSCH (1-800-944-2904)