

**MUM44..**  
**MUM46..**  
**MUM48..**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning  
**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje

**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης  
**tr** Kullanma talimatı  
**pl** Instrukcja obsługi  
**hu** Használati utasítás  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** تعليمات الاستخدام

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.*

*Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.*

*Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	19
Vue d'ensemble .....	21
Utilisation .....	22
Nettoyage et entretien .....	24
Dérangements et remèdes .....	24
Exemples d'utilisation .....	24
Accessoires d'origine/ Accessoires en option .....	25
Mise au rebut .....	27
Conditions de garantie .....	27

## Pour votre sécurité

**Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.**

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Cet appareil sert à mélanger, pétrir et fouetter les produits alimentaires.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

## Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

## **Consignes de sécurité pour cet appareil**

### **Risque de blessure**

#### **Risque d'électrocution !**

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet. Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur. Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil.

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.

#### **Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Ne touchez pas les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent (4, 7) les entraînements qui ne servent pas.

## Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

## Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

## Important !

N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure 1**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

## Vue d'ensemble

**Veillez déplier les volets illustrés.**

**Figure 1**

### Appareil de base

#### 1 Touche de déverrouillage

#### 2 Bras pivotant

(voir « Positions de travail »)

#### 3 Interrupteur rotatif

0/off = Stop

Ⓜ / P = Arrêt momentané

l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise ;

l'accessoire se trouve en position de basculement. Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.

Positions 1-4 = Vitesse de travail

Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – Marche lente

Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – Marche rapide

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

#### 4 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tournez-le jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

#### 5 Entraînement pour

– **accessoire râpeur/éminceur \***

– **presse-agrumes \***

– **moulin à céréales \***

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

#### 6 Entraînement pour

– **les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur)**

– **accessoire mélangeur de la sorbetière \***

– **basculé vers le bas ou le haut, pour hachoir à viande \***

#### 7 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

#### 8 Entraînement pour

– **mixeur**

– **multimixeur**

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

#### 9 Rangement du cordon (Figure 2)

MUM 44.: Enroulez le câble

MUM 46../48.: Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

#### Bol mélangeur avec accessoires

#### 10 Bol mélangeur

#### 11 Couvercle

#### Accessoires

#### 12 Fouet mélangeur

#### 13 Fouet batteur

#### 14 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

**Mixeur****15 Socle****16 Porte-lame****17 Bague d'étanchéité****18 Bol mixeur****19 Couverture****20 Entonnoir**


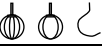

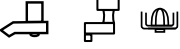









\* Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce et auprès du service après-vente.

**Positions de travail****⚠ Attention !**

Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail. Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

**Réglage de la position de travail****Figure 4**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclenche.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Mise en place/enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur
7		 Ajout de fortes quantités d'aliments

**Utilisation****Risque de blessures !**

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

**Attention !**

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires/outils en position de travail. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

**Préparatifs**

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Déroulez/tirez le cordon (**Figure 3**).
- Introduire la fiche dans la prise de courant.

**Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet****pétrisseur****Figure 4****Fouet mélangeur (a)**

pour pétrir les pâtes, par ex. de la pâte levée.

**Fouet batteur (b)**

pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits.

**Crochet pétrisseur (c) avec déflecteur de pâte (d)**

pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).

**Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent les entraînements qui ne servent pas.

- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- **Remarque :** Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Mettez en place le bol. Il faut que le socle du bol soit emboîté dans l'évidement de l'appareil de base.

- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement. Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante.
- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

### Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 7.
- Versez les ingrédients

ou

- rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

### Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Mixeur

## Figure 13



### Risque de blessures avec les lames tranchantes/l'entraînement en rotation !

*N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !  
Ne retirez/posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement !  
N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.*



### Risque de brûlure !

*Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.  
Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.*

### Attention !

*Vous risquez d'endommager le mixeur !  
Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.*

### Attention !

*Pour mixer des aliments liquides dans le mixeur en verre : réglez l'appareil sur la position 3 maximum. Ne versez au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.*

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (le repère du socle doit correspondre avec celui de l'appareil de base), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (**Figure 13-4/5**).
- Ajoutez des ingrédients.  
Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, dans les mixeurs en verre = 0,75 litre ; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre ;  
quantité maximale traitée, fixe = 50 à 100 grammes.
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.  
Pendant le travail, tenez toujours fermement le couvercle d'une main.  
Veillez ce faisant à ne jamais introduire les doigts par l'orifice d'ajout !
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

## Rajouter des ingrédients **Figure 3-6**

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
  - Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients
- ou
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture
- ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

## Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

**Un conseil :** il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

## Nettoyage et entretien

### **Attention !**

*N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.*

## Nettoyage de l'appareil de base

### **Risque d'électrocution !**

*Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !*

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide.
- Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

## Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

## Nettoyer le mixeur

### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Le mixeur se démonte pour le nettoyer.*

## Attention !

*N'utilisez pas de détergent abrasif. Le porte-lames ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement sous l'eau courante.*

**Un conseil :** si vous avez mixé des aliments liquides, vous n'avez généralement pas besoin de démonter le mixeur pour le nettoyer. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, réglez-le sur la position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

## Démonter le mixeur **Figure 3**

- Tournez le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

## Assembler le mixeur **Figure 3**

### **Risque de blessures !**

*N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.*

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- A l'aide du socle, vissez le porte-lame à fond.
- Vissez à fond le socle du bol mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Dérangements et remèdes

En présence d'un dérangement, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

## Exemples d'utilisation

### Crème chantilly

100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4.



## Blanc d'œuf

1 à 8 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes sur la position 4.



éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis 2–3 minutes avec le fouet mixeur (niveau 3) ou le crochet à malaxer (niveau 2).

**Quantité maximale :** 2 fois la recette de base

## Pâte à biscuits

*Recette de base*

2 œufs

2–3 c. à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 4, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 2 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.



## Pâte à la levure de boulanger

*Recette de base*

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse

(à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure sèche

Zeste d'un demi citron

1 pincée de sel

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 2.



**Quantité maximale :** 1,5 fois la recette de base.

## Pâte levée

*Recette de base*

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200 à 250 g de beurre

(à la température ambiante)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

1/8 l de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 3.



## Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

1/4 l d'huile

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

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.



**Quantité maximale :** une fois et demie à 2 fois la recette de base

## Pâte brisée

*Recette de base*

125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine



## Accessoires d'origine/Accessoires en option

Les autres accessoires joints dans la boîte (voir la vue d'ensemble des modèles ci-jointe, **figure II**) sont décrits dans les notices d'utilisation séparées.

Vous pouvez également vous procurer les accessoires d'origine/accessoires en option séparément.

Les accessoires du robot MUM 45..

s'adaptent aux robots MUM 44../46../48..



**Figure 4****Bol mélangeur en plastique (MUZ4KR3)**

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

**Bol mélangeur en acier inoxydable (MUZ4ER2)**

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

**Bol mixeur en plastique (MUZ4MX2)**

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.

**Bol mixeur en verre (MUZ4MX3)**

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.

**Multimixeur (MUZ4MM3)**

Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper/concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

**Accessoire râpeur/éminceur (MUZ4DS3)**

Pour couper des concombres, du chou, chou-rave, raifort ; pour râper des carottes, pommes et du céleri, du chou rouge, fromage et des noix ; pour râper/concasser du fromage dur, du chocolat et des noix.

**Disque à pommes frites (MUZ45PS1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

**Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

**Disque à râper (épais) (MUZ45RS1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.

**Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.

**Presse-agrumes (MUZ4ZP1)**

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.

**Hachoir à viande (MUZ4FW3)**

Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.

**Kit de disques ajourés (MUZ45LS1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Fin (3 mm) pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier (6 mm) pour les saucisses grillées et le lard.

**Kit pour gâteaux secs (MUZ45SV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.

**Embout à râper (MUZ45RV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.

**Kit pour coulis de fruits et légumes (MUZ45FV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Pour préparer un coulis de baies (sauf les framboises), les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyauté automatiquement les groseilles/cassis par exemple et enlève leurs tiges.

**Porte-accessoire (MUZ4ZT1)**

Pour ranger des accessoires comme les crochets à pétrir, fouets batteurs, fouets mixeurs, disques à découper, à râper et râper/concasser.

**Moulin à céréales avec meules coniques en acier (MUZ4GM3)**

Pour tous types de céréales excepté le maïs, également pour les graines oléagineuses, les champignons secs et les herbes culinaires.

**Sorbetière (MUZ4EB1)**

Pour préparer jusqu'à 550 g de glace par séance et récipient.

## Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.