



MUM52..
MUM54..
MUM56..

www.devicemanuals.eu



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

Sommaire

Pour votre sécurité	23
Vue d'ensemble	24
Utilisation	25
Nettoyage et entretien	29
Rangement	29
Dérangements et remèdes	29
Exemples d'utilisation	30
Mise au rebut	32
Conditions de garantie	32
Accessoires en option	32

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.

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 p. ex. 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 prescrites. Veuillez lire la notice d'utilisation attentivement et conservez-la soigneusement. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation. La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure III**). L'appareil ne demande pas d'entretien.

Pour votre sécurité

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites fonctionner l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Éloignez les enfants de l'appareil.

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.

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

Ne touchez pas les pièces en rotation.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (5, 8) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau ou ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet.

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

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

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



Remarque importante

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.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de travail »

L'appareil se met en marche sur les **positions**

1 et 3 uniquement :

- si vous avez mis le bol (11) en place et l'avez fait tourner jusqu'à ce qu'il enrante, et
- avez posé le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (8).

Sécurité anti-réenclenchement

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

Pour rallumer, tournez le sélecteur rotatif sur **0/off** puis ramenez-le en position allumée.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. L'une des causes possibles : trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes ».

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs ! N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure **A**

Appareil de base

- 1 Touche de déverrouillage
- 2 Bras pivotant

Fonction « Easy Armlift » pour assister

le mouvement montant du bras (voir « Positions de travail »).

3 Interrupteur rotatif

Après l'arrêt (position **0/off**), l'appareil se remet automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.

MUM52.. :

0/off = Arrêt

M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Positions **1–4**, vitesse de travail :

- 1** = basse vitesse – marche lente,
- 4** = vitesse élevée – marche rapide.

MUM54../MUM56.. :

0/off = Arrêt

M = Marche momentanée, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Positions **1–7**, vitesses de travail :

- 1** = basse vitesse – marche lente,
- 7** = vitesse élevée – marche rapide.

4 Voyant de fonctionnement (MUM54../56..)

Il reste allumé pendant la marche (sélecteur rotatif sur **M** ou **1–7**).

Il clignote en cas d'erreurs pendant l'utilisation de l'appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d'un défaut dans l'appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

5 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour retirer le couvercle protégeant l'entraînement, appuyez sur la zone arrière puis retirez le couvercle.

6 Entraînement

- de l'accessoire râpeur/éminceur et
- du presse-agrumes (accessoire en option *).

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

7 Entraînement pour les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur) et hachoir à viande (accessoire en option *)

8 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

9 Entraînement du bol mixeur (accessoire en option *)

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

10 Rangement du cordon

MUM52../MUM54.. : Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.
MUM56.. : Enrouleur automatique de cordon

Bol mélangeur avec accessoires**11 Bol mélangeur en acier inoxydable****12 Couverture****Accessoires****13 Fouet mélangeur****14 Fouet batteur****15 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte****16 Sacoche d'accessoires**

Pour ranger les accessoires et les disques à réduire.

Accessoire râpeur/éminceur**17 Pilon-poussoir****18 Couverture avec ouverture pour ajout****19 Disques à réduire**

19a Disque à découper réversible – épais/ mince

19b Disque à râper réversible – épais/fin

19c Disque à râper – mi-fin

20 Porte-disque**21 Boîtier avec orifice de sortie****Mixeur *****22 Bol mixeur****23 Couverture****24 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 **Figure 8****⚠ Attention !**

Ne faites fonctionner l'appareil qu'uniquelement si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.

Le bras pivotant doit enclanter dans chaque position de travail.









i Remarque

Le bras pivotant est doté de la fonction « Easy Armlift » qui assiste le mouvement montant du bras pivotant.

Réglage de la position de travail :

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant. Aidez le mouvement d'une main.

- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclantere.

Position	Entraînement		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7		–	–
3	6		2-4	3-7
			2-4	3-7
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Mise en place/enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur ; 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 ».

**Remarque importante**

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions.



Remarque importante

Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses. Dans cette notice d'utilisation se trouve un autocollant mentionnant des valeurs indicatives pour la vitesse de travail de l'appareil lorsque vous utilisez les différents outils ou accessoires.

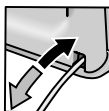
Nous recommandons de fixer cet autocollant sur l'appareil (Figure 9).

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon de son rangement (Figure 10).

MUM52../MUM54..

Casier de rangement du cordon :
Sortez la longueur de cordon voulue.



MUM56..

Enrouleur automatique de cordon :

Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,00 mètre maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.



Pour réduire la longueur du cordon :
Tirez légèrement sur le cordon, puis laissez-en la longueur voulue s'enrouler.

Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez. Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main. Si le cordon se coince, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Bol et accessoires



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (12) en place !



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (5, 8) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Attention !

Utilisez le bol uniquement en fonctionnement sur cet appareil.

Fouet mélangeur (13)

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



Fouet batteur (14)

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



Crochet pétrisseur (15)

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



Travailler avec le bol et les outils

Figure 11

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le,
 - tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.



Remarque :

Si vous choisissez le crochet pétrisseur, tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante (Figure 11-4b).

- 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.



Un conseil :

- Fouet mélangeur : commencez par fouetter sur la position 1 (1), puis passez sur la position 7 (4)
- Fouet batteur : vitesse 7 (4), incorporation d'ingrédients à la vitesse 1 (1)
- Crochet pétrisseur : commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1 (1), puis pétrissez à la vitesse 3 (2)

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.
- ou
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Ajoutez des ingrédients.



Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- 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 2.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».



Accessoire râpeur/éminceur



Risque de blessure !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !

Ne posez/retirez l'accessoire râpeur/éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout.

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur qu'entièrement assemblé.

N'assemblez jamais l'accessoire râpeur/éminceur sur l'appareil de base.

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur que dans la position de service indiquée.

Protection contre la surcharge **Figure 14**

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur/éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit.

Un nouveau porte-disques à arbre d'entraînement est disponible auprès du service après-vente.

Disque à découper réversible – épais/mince



pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 5 (3). Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épais « 3 » pour le côté de coupe mince

Attention !

Le disque à réduire réversible convient pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais/fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 (2) ou 4 (3). Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais « 4 » pour le côté servant à râper fin

Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 7 (4).

Disque à râper – mi-fin



pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex. le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix. Travaillez les aliments sur la position 7 (4).

Attention !

Le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage mou ou prédécoupé en tranches.

Travailler avec l'accessoire râpeur/éminceur

Figure 15

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encrancement.



- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **3**.
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur (Figure **G-5a**).
- Retenez l'extrémité inférieure du porte-disque ; il faut ce faisant que les deux pointes regardent vers le haut.
- Posez prudemment le disque à découper ou le disque à râper sur les pointes du porte-disques (Figure **G-6a**). Avec les disques réversibles, veillez bien à ce que le côté souhaité regarde vers le haut.
- Saisissez l'extrémité supérieure du porte-disques et introduisez-la dans le boîtier (Figure **G-6b**).
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur/éminceur sur l'entraînement comme sur la figure **G-8**, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.



Mixeur



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.

Utilisation du mixeur

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **4**.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
Quantité maximale de liquide = 1,25 litres ;
quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre,
quantité optimale d'aliments solides à traiter = 50 à 100 grammes ;
- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir encranté.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Figure **I**



Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Un conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur/éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur/éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le porte-disques avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (Figure **I**).
- Nettoyez les pièces.

Rajouter des ingrédients (Figure 8)

- 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.
- 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 ! Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base et les couvercles de protection du mécanisme d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne coinciez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer l'accessoire râpeur/éminceur

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur/éminceur vont au lave-vaisselle.

Un conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé après le traitement des carottes par exemple, versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon et frottez l'accessoire râpeur/éminceur avec (pas les disques à réduire). Ensuite, rincez l'accessoire râpeur/éminceur.

Nettoyer le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

Un conseil : Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil.

Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.



Remarque importante

Nettoyez la sacoche d'accessoires suivant besoin. Respectez les consignes d'entretien mentionnées dans la sacoche.

Rangement



Risque de blessures !

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant.

Figure 9

- Rangez les accessoires et les disques à réduire dans la sacoche d'accessoires.
- Rangez la sacoche d'accessoires dans le bol.
- Pour le rangement dans l'emballage d'origine, voir la Figure 10.

Dérangements et remèdes



Risque de blessures !

Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.



Consigne importante pour MUM54../MUM56..

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Commencez par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

Remède

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Encranté ?
- Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée.
- Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée.
- Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
- La sécurité anti-réenclenchement est active. Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée.

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. La protection anti-surcharge est activée. Trop grande quantité de produits alimentaires traitée en même temps.

Remède

- Éteignez l'appareil.
- Réduisez la quantité à traiter. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Dérangement

La touche de déverrouillage a été actionnée par mégarde pendant que le mécanisme d'entraînement tournait.

Le bras pivotant se déplace vers le haut. Le mécanisme d'entraînement s'éteint mais ne demeure pas dans la position de changement d'outil.

Remède

- Amenez le sélecteur rotatif sur **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position **1**.
- Allumez l'appareil (niveau 1).
- Éteignez à nouveau l'appareil.
- L'appareil s'immobilise en position de changement d'accessoire.



Dérangement

Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ». Les lames sont bloquées.

Remède

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle.
- Remettez le mixeur en place.
- Allumez l'appareil.



Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. 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 7 (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 7 (4).



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 féculé
éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 7 (4), jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1 (1) et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la féculé que vous aurez préalablement passées au tamis.



Quantité maximale : 2 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

200–250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 ml de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1 (1), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 7 (4).

Quantité maximale : 1,5 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

éventuellement de la levure chimique

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1 (1), puis env. 2 à 3 minutes sur la position 6 (3).

A partir de 500 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1 (1), puis env. 3 à 4 minutes sur la position 3 (2).

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

Le 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 3 (2).

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base.**Pâte à pâtes***Recette de base*

300 g de farine

3 œufs

1 à 2 cuillères à soupe (10 à 20 g) d'eau froide, selon le besoin

- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ sur la position 3 (2) jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base**Pâte à pain***Recette de base*

750 g de farine

2 sachets de levure

2 c. à café de sel

450–500 ml d'eau chaude

Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis environ 4–5 minutes au niveau 3 (2) avec le crochet pétrisseur.

Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ 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 3 (2) ou 4 (3).
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 7 (4), versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.**Pâte tartinable au miel**

30 g de beurre (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

190 g de miel (sorti du réfrigérateur, 7 °C)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 7 (4).



Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/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

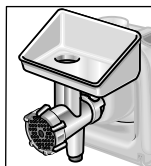
Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous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

Accessoires en option



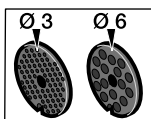
MUZ5ZP1
Presse-agrumes

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.



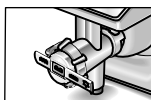
MUZ5FW1
Hachoir à viande

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



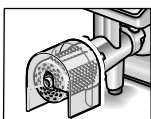
MUZ45LS1
Kit de disques ajourés,
fin (3 mm), grossier
(6 mm)

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Fin pour les pâtes et les pâtes à tartiner, grossier pour les saucisses grillées et le lard.



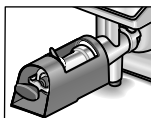
MUZ45SV1
Kit pour gâteaux secs

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.



MUZ45RV1
Embout à râper

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.









MUZ45FV1
Kit pour coulis
de fruits et légumes

Pour le hachoir à viande MUZ5FW1.
Pour préparer un coulis de baies sauf les framboises, les tomates et baies d'églantier.
Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles/cassis par exemple et enlève leurs tiges.

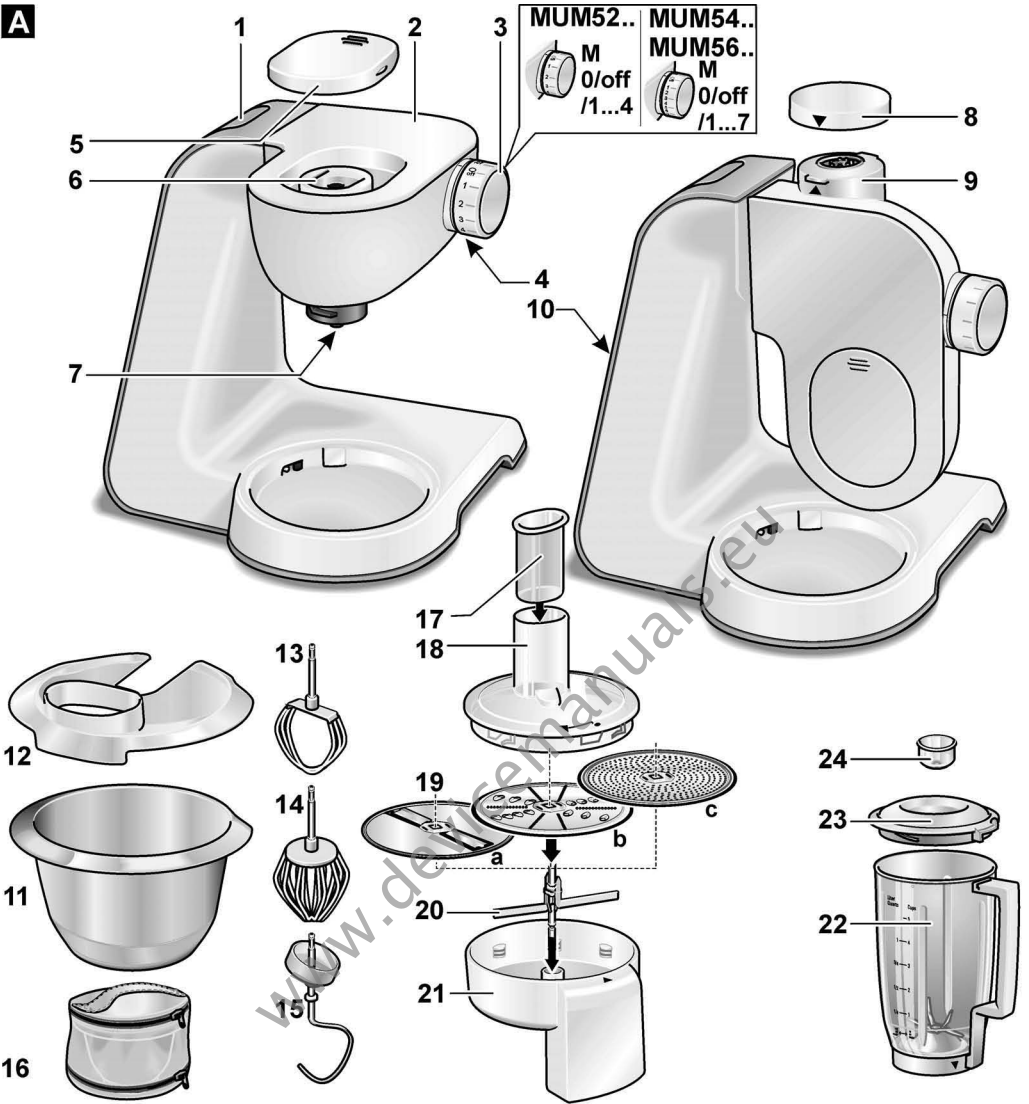
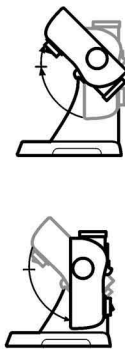
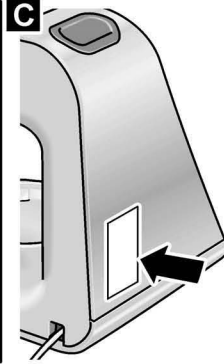
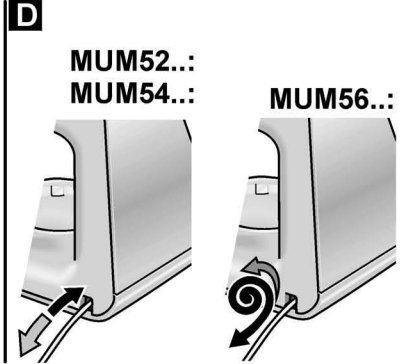


MUZ45PS1
Disque à pommes
frites

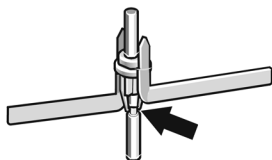
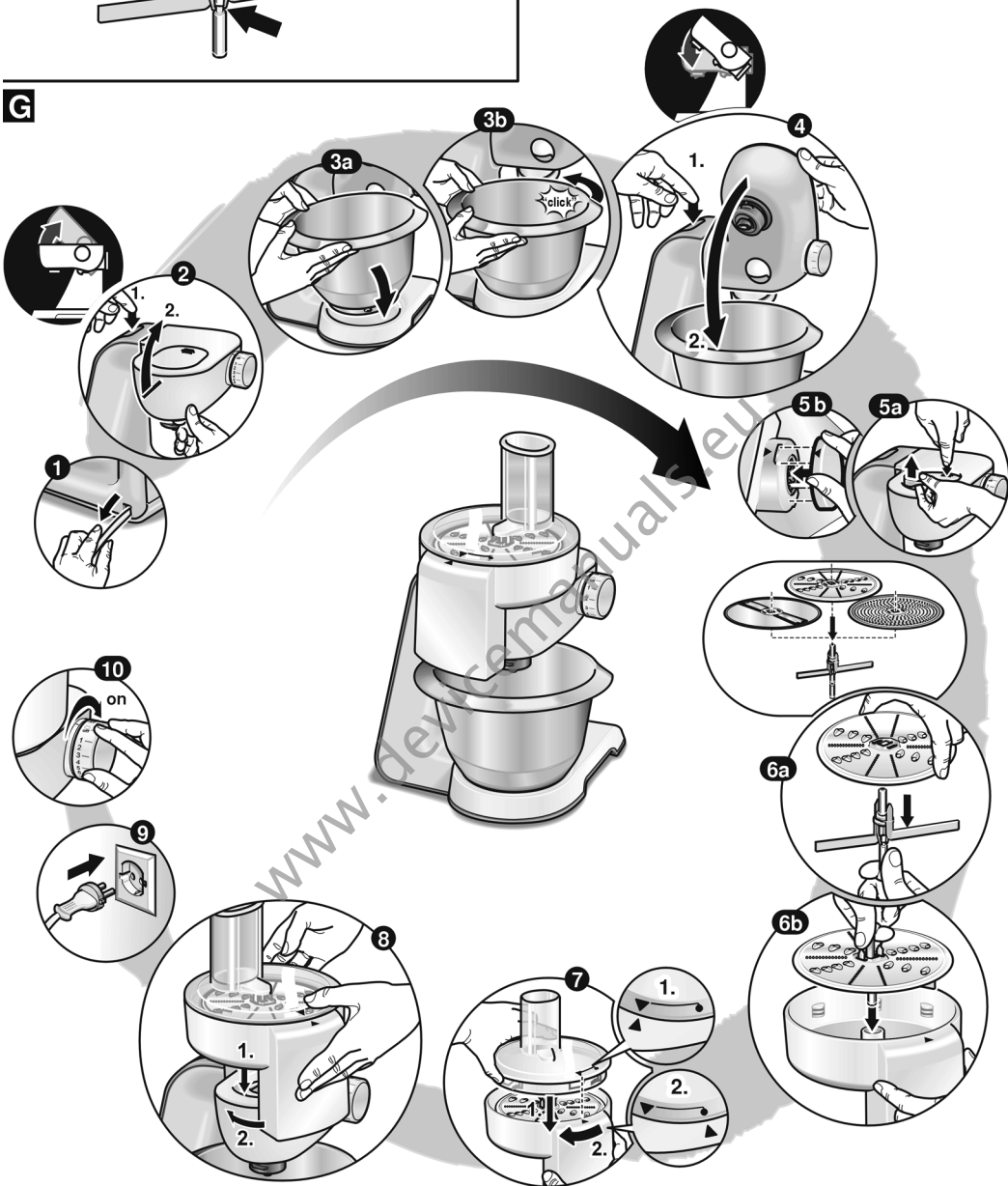
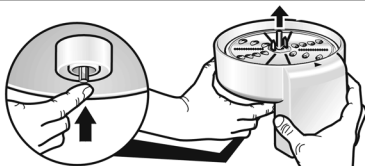
Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1.
Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

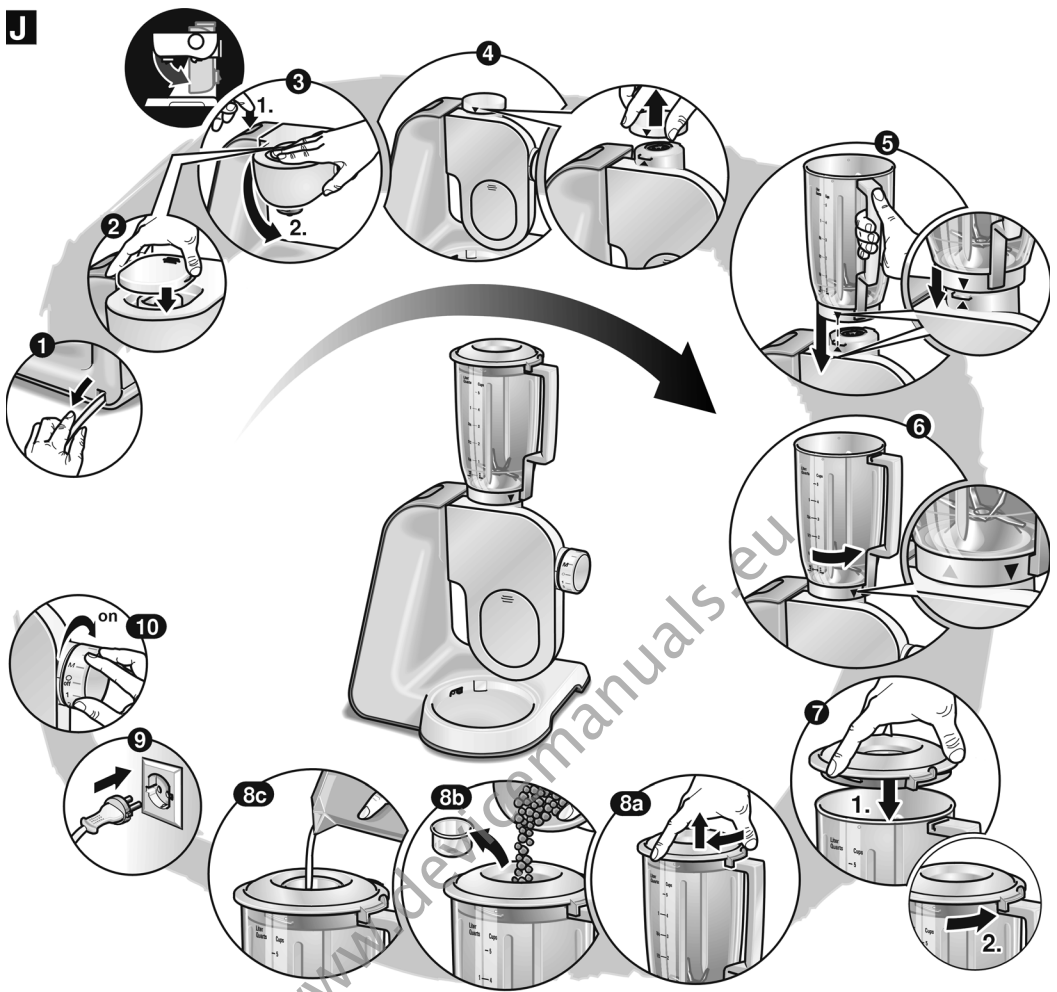
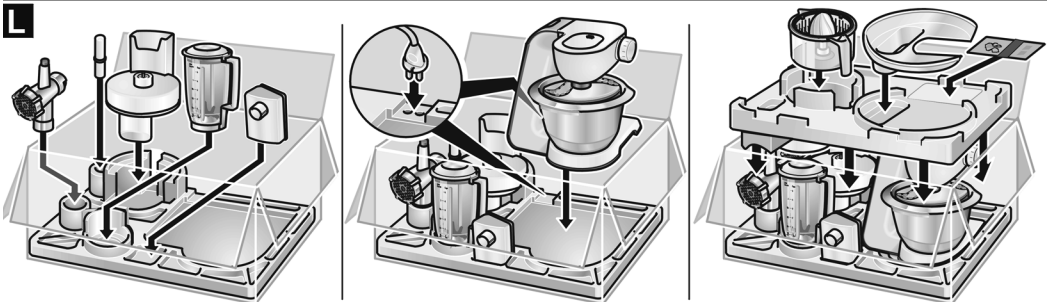
	MUZ45AG1 Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.
	MUZ45RS1 Disque à râper (épais)	Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
	MUZ45KP1 Disque pour galettes de pommes de terre	Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ5DS1. 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.
	MUZ5ER2 Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	MUZ5MX1 Bol mixeur en plastique	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.
	MUZ5MM1 Multimixeur	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.

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

A**B****C****D**

E

F**G****H**

J**K****L**

M



M/1...4



M/1...7



MUM 52110	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 52120	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 52131	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 54230		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 54240		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 56340		✓		✓	✓	✓	✓



MUM 52110							
MUM 52120	✓						
MUM 52131	✓		✓				
MUM 54230	✓	✓					
MUM 54240	✓	✓	✓				
MUM 56340	✓	✓	✓				

www.kjicemanuals.eu