



**MARQUE: BOSCH**  
**REFERENCE: MUM58257**  
**CODiC: 4159365**

**NOTICE**  
↓



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MUM5....**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**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** Kullanım kılavuzu  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**kk** Пайдалану нұсқаулығы  
**ar** إرشادات الاستخدام

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

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

---

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	31
Systèmes de sécurité.....	34
Vue d'ensemble .....	34
Positions de travail .....	35
Utilisation.....	36
Nettoyage et entretien.....	40
Rangement.....	40
Aide en cas de dérangement.....	40
Exemples d'utilisation .....	41
Mise au rebut .....	43
Garantie.....	43
Accessoires en option.....	44

---

## Pour votre sécurité

Veuillez 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 convient pour 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 de chocs électriques !

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

Eloignez les enfants de 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 qu'elles aient appris à s'en servir en toute sécurité et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

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

Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Ne branchez et faites marcher 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. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. 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 de chocs électriques !

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 s'est immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil. Allumez et éteignez l'appareil uniquement par l'interrupteur 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.

### **⚠ 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. Utilisez-le uniquement avec le couvercle en place ! 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, il n'est possible de faire fonctionner l'appareil que si les entraînements qui ne servent pas sont revêtus de leurs couvercles de protection. 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.

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

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 touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

### **⚠ 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.

### **⚠ Important !**

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.

### **⚠ 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.

## 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 enclenche, 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 l'interrupteur 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 grande quantité d'aliments traitée en même temps.

**Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Aide en cas de dérangement ».**

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

## 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'extinction (position **0/off**), l'appareil se rend automatiquement sur la position optimale pour changer les accessoires.

### MUM52.. :

**0/off** = Arrêt

**M** = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Vitesse **1-4**, vitesse de travail :

**1** = vitesse basse – marche lente,

**4** = vitesse élevée – marche rapide.

### MUM54../MUM55../MUM56../MUM58.. :

**0/off** = Arrêt

**M** = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l'interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Vitesse **1-7**, vitesse de travail :

**1** = vitesse basse – marche lente,

**7** = vitesse élevée – marche rapide.

### 4 Voyant de fonctionnement

(MUM54../55../56../58..)

Il reste allumé pendant la marche (interrupteur 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 « Aide en cas de dérangement ».

### 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 pour

– **accessoire râpeur / éminceur** et

– **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../MUM58.. :**

Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

**MUM55../MUM56.. :**

Enrouleur automatique de cordon

**Bol mélangeur avec accessoires**
**11 Bol mélangeur en acier inoxydable**
**12 Couvercle**
**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-pousseur**
**18 Couvercle avec ouverture pour ajout**
**19 Disques à réduire**
**a** Disque à découper réversible – épais / mince

**b** Disque à râper réversible – épais / fin

**c** Disque à râper – mi-fin

**20 Porte-disque**
**21 Boîtier avec orifice de sortie**
**Mixeur\***
**22 Bol mixeur**
**23 Couvercle**
**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 3 :**
**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 encranger dans chaque position de travail.

**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 encrante.

Position	Entraînement		MUM52..	MUM 54/55/56/58..
1 	7 		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2 	7 	*	–	–
3 	6 		2-4	3-7
			2-3	3-5
4 	9 		3-4	5-7
	7 		3-4	5-7

\* Mise en place / retrait du fouet batteur, fouet mixeur et crochet à pétrir ; ajout de grandes quantités à traiter.

## Utilisation

### ⚠ Risque de blessure!

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 de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « 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 interrupteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un interrupteur 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 G).

### Préparatifs

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

#### MUM52../MUM54../MUM58..

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



#### MUM55../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 en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- Introduisez la fiche 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!

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 exemple de la pâte levée

**Fouet batteur (14)**

pour monter les oeufs 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 3 :**

- 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 3-4b**).

- 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 vitesse voulue.

**Recommandation :****– Fouet mélangeur :**

commencez par fouetter à la vitesse 1 (1), puis passez à la vitesse 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 malaxez 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 3 :**

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 à la vitesse 5 (3).

Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince.

**Attention !**

Le disque à réduire réversible ne convient pas 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 à la vitesse 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 à la vitesse 7 (4).

**Disque à râper – mi-fin**

pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (par exemple le parmesan), le chocolat réfrigéré et les noix.

Travaillez les aliments à la vitesse 7 (4).

**Attention !**

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

**Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur****Figure 4 :**

- 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 3-5a**).
- 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 3-6a**).  
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 3-6b**).
- 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 3-8**, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

**Attention !**

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

**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 7).
- Nettoyez les pièces.

**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****Figure 8 :**

- 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 litre ; quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre, quantité maximale traitée, fixe = 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 à la vitesse désirée.

**Rajouter des ingrédients****Figure 8-8 :**

- 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
  - 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.

**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 de chocs électriques!

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 coincez 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.

**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.

**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 (vitesse **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 blessure!

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

#### Figure :

- 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 **.

---

## Aide en cas de dérangement

#### ⚠ Risque de blessure!

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

#### Consigne importante pour MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

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 enclencher dans chaque position de travail.

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

#### Dérangement

L'appareil ne démarre pas.

#### Solution

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la fiche mâle.
- Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Enclenché ?
- 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 à la vitesse désirée.

#### Dérangement

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

#### Solution

- 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.

#### Solution

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Amenez le bras pivotant sur la position 1. 
- Allumez l'appareil (vitesse 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.

#### Solution

- 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 à la vitesse 7 (4).

### Blanc d'oeuf

1 à 8 blancs d'oeufs



- Travaillez les blancs d'oeufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes à la vitesse 7 (4).

### Pâte à biscuits

Recette de base



2 oeufs

2-3 cuillères 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 à la vitesse 7 (4), jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif à la vitesse 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 à cake

Recette de base

6 œufs

500 g de sucre

1 pincée de sel

2 sachets de sucre vanillé ou  
le zeste d'½ citron

500 g de beurre ou de margarine  
(à la température ambiante)

1000 g de farine

1 sachet de levure chimique

250 ml de lait

- Travailler les œufs, le sucre, le sel et le sucre vanillé ou le zeste de citron avec le fouet pendant env. 10 secondes au niveau 1 (1).
- Régler à la vitesse 5 (3) et travailler la pâte pendant env. 120 secondes.
- Incorporer le beurre et travailler la pâte pendant env. 60 secondes à la vitesse 3 (2).
- Ajouter la farine et la levure chimique et travailler la pâte durant env. 2 minutes à la vitesse 1 (1).
- Régler la vitesse 3 (2) et verser le lait peu à peu dans les 2 minutes qui suivent.

Quantité maximale : 1 x 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 à la vitesse 1 (1), puis env. 2 à 3 minutes à la vitesse 6 (3).

A partir de 500 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute à la vitesse 1, puis env. 3 à 4 minutes à la vitesse 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 environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 3-6 minutes à la vitesse 3 (2) avec le crochet pétrisseur.

Quantité maximale : 2 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 à la vitesse 3 (2) jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

## Pâte à pain

Recette de base

1000 g de farine

3 sachet de levure

2 c. à café de sel

660 ml d'eau chaude

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute à la vitesse 1, puis environ 4-5 minutes à la vitesse 3 (2) avec le crochet pétrisseur.



## Mayonnaise

- 2 oeufs
- 2 c. à café de moutarde
- ¼ l d'huile
- 2 cuillère 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 à la vitesse 3 (2) ou 4 (3).
- Réglez ensuite le mixeur à la vitesse 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.**

## Mise au rebut



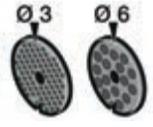
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

## 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.

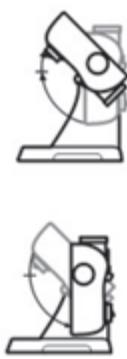
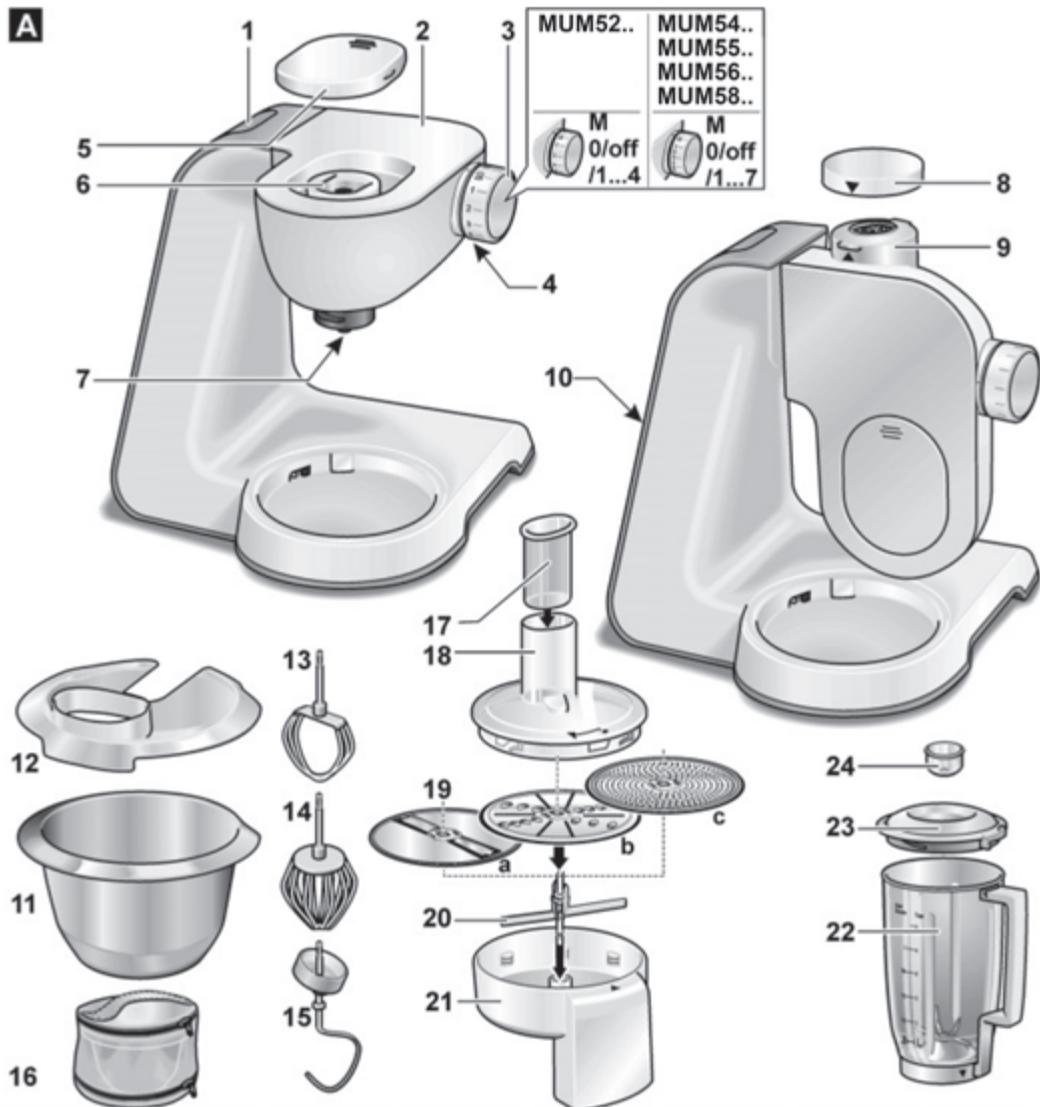
Sous réserve de modifications.

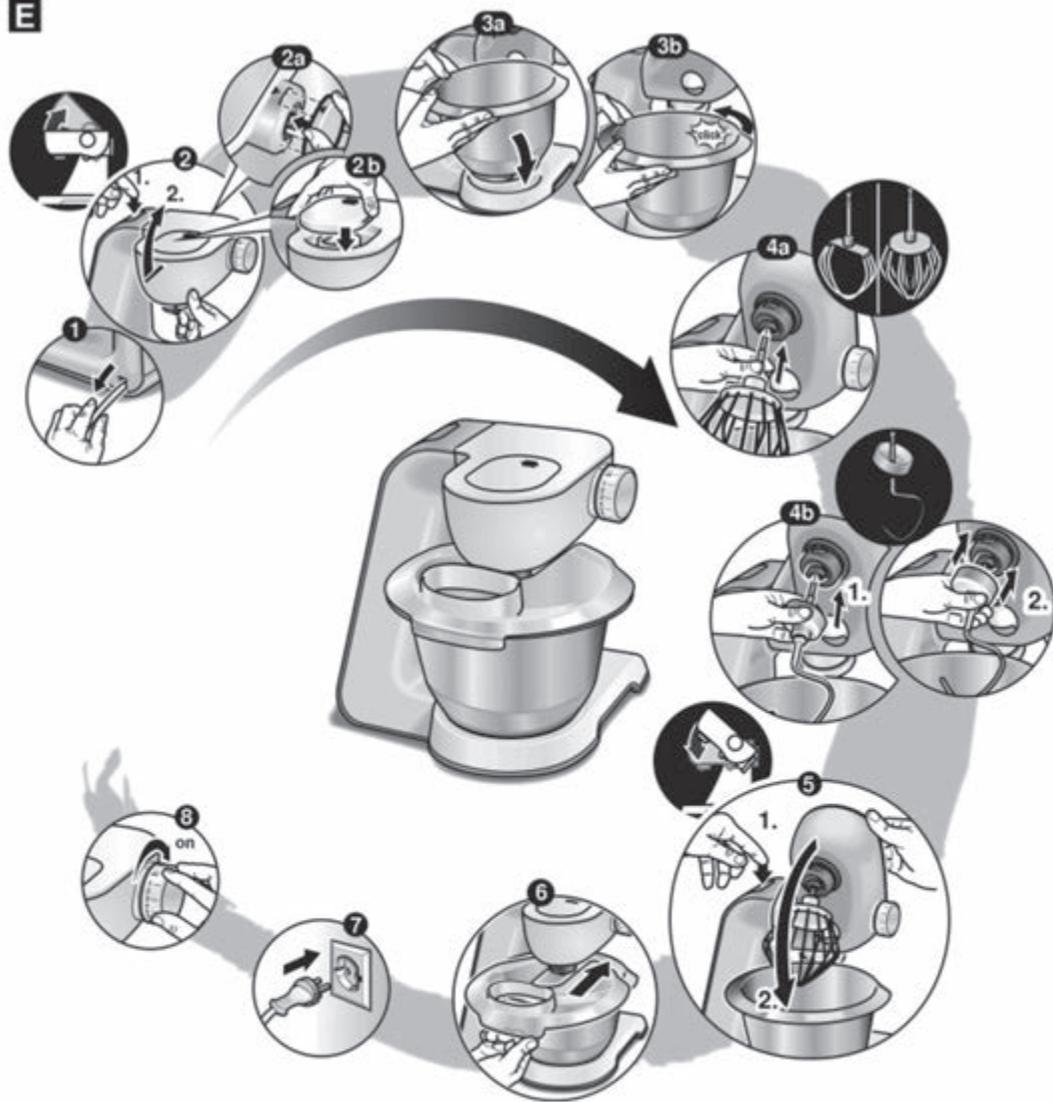
## Accessoires en option

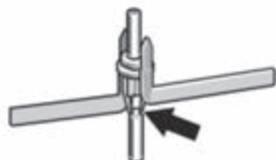
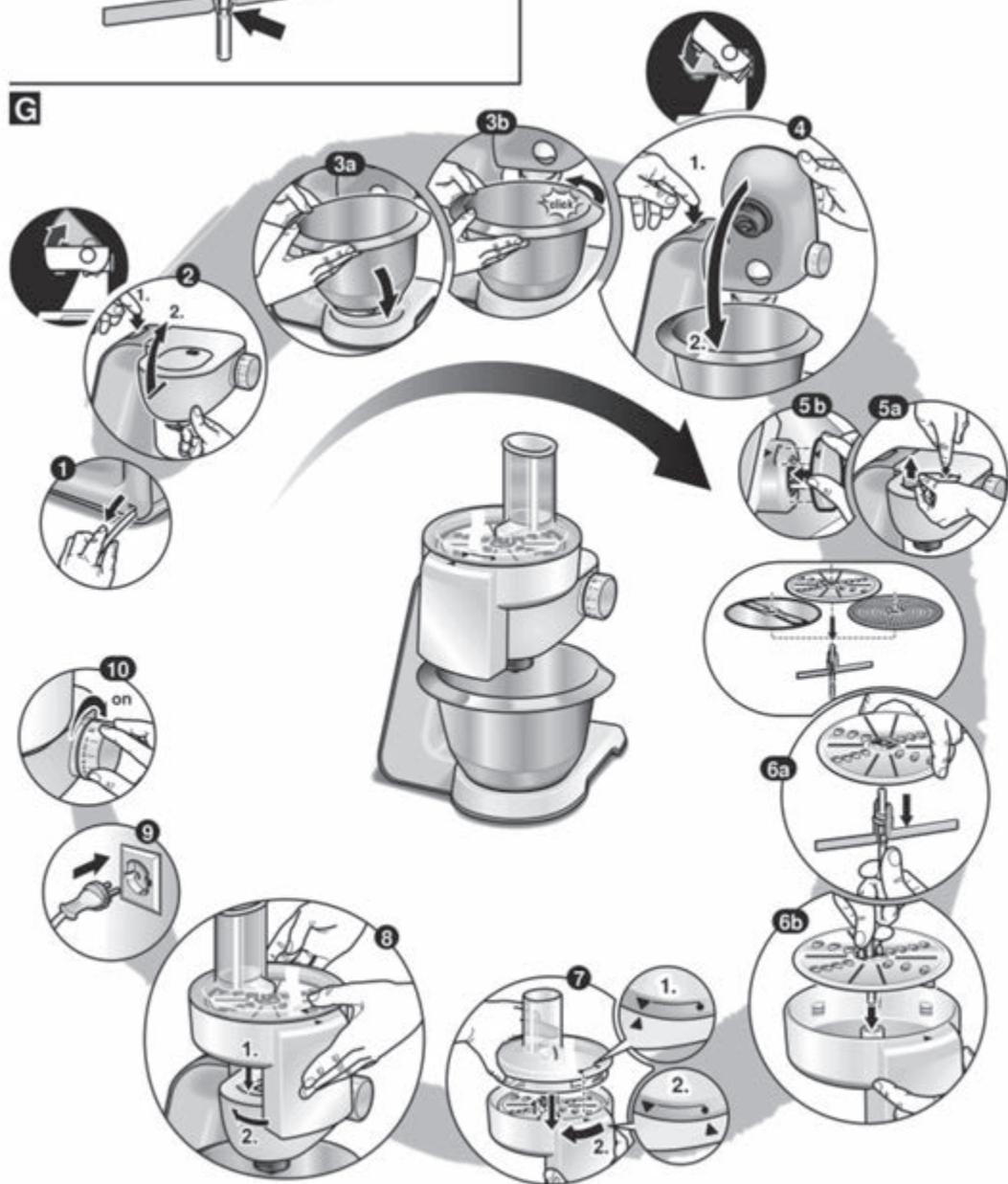
	<b>MUZ5ZP1</b> Presse-agrumes	Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.
	<b>MUZ5CC1</b> Accessoire à découper en dés	Pour couper des fruits et légumes en dés de taille identique.
	<b>MUZ5FW1</b> Hachoir à viande	Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.
	<b>MUZ45LS1</b> 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.
	<b>MUZ45SV1</b> Kit pour gâteaux secs	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.
	<b>MUZ45RV1</b> Embout à râper	Pour le hachoir à viande MUZ5FW1. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.
	<b>MUZ45FV1</b> 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.
	<b>MUZ45PS1</b> Disque à pommes frites	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
	<b>MUZ45AG1</b> Disque à légumes asiatiques	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

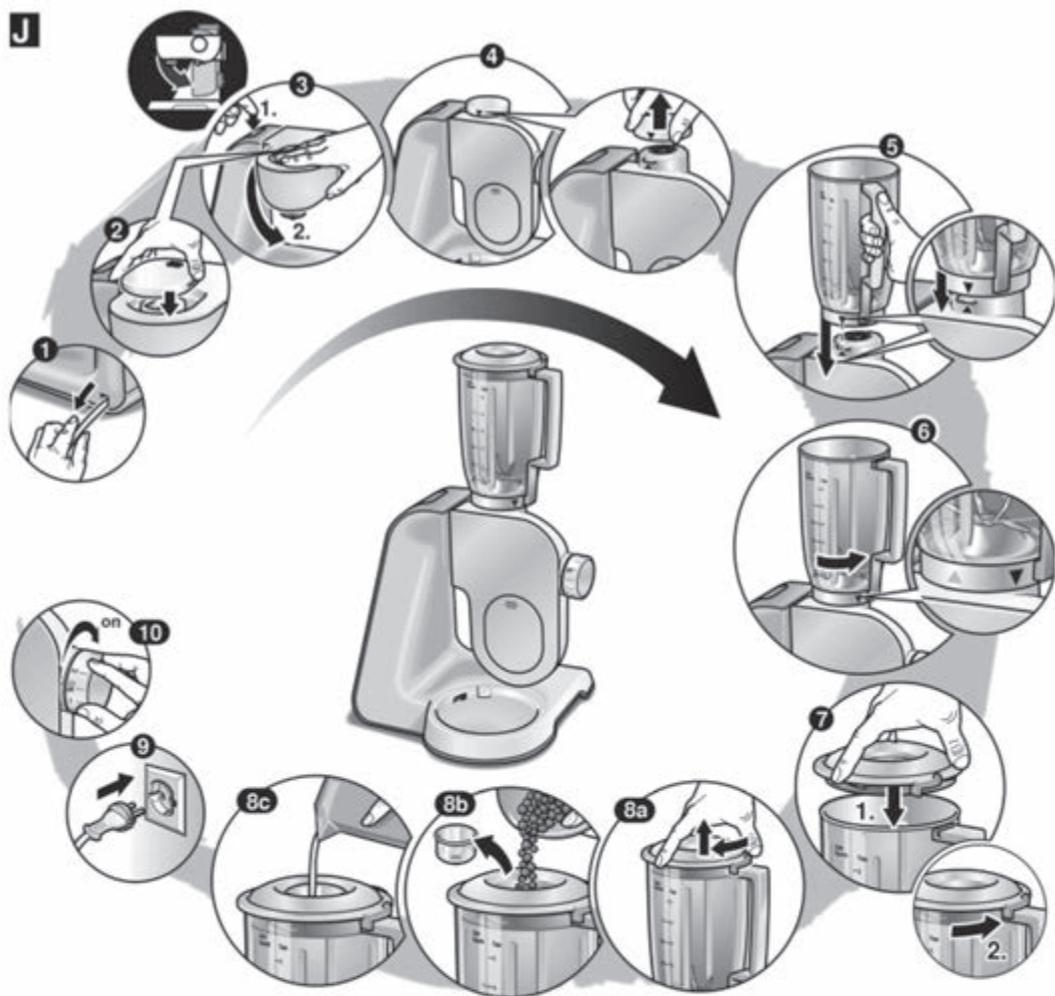
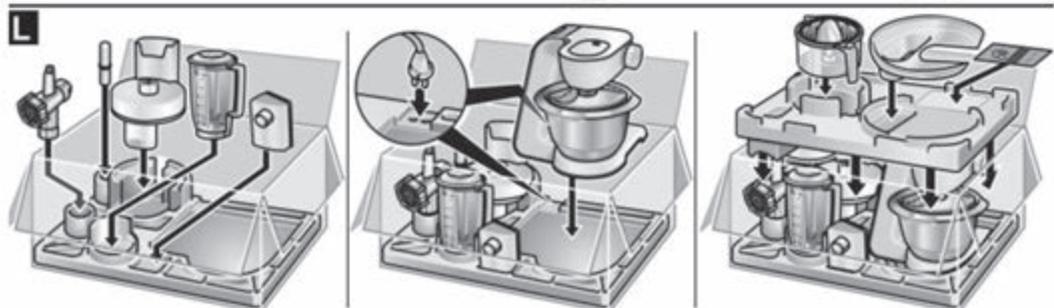
	<b>MUZ45RS1</b> Disque à râper (épais)	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.
	<b>MUZ45KP1</b> Disque pour galettes de pommes de terre	Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ5DS1. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rôsti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.
	<b>MUZ5ER2</b> Bol mélangeur en acier inoxydable	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ5KR1</b> Bol mélangeur en plastique	Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 750 g de farine plus les ingrédients.
	<b>MUZ5MX1</b> 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.
	<b>MUZ5MM1</b> 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.



**E**

**F****G****H**

**J****K****L**

<b>M</b>	 M/1...4	 M/1...7					
MUM58231		✓	✓		✓	✓	✓
MUM58257		✓	✓		✓	✓	✓

								
MUM58231	✓		✓					
MUM58257	✓		✓			✓		

								
MUM58231								
MUM58257	✓	✓	✓	✓				