MUM8...

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

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.
Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écarter 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.
Ne touchez pas les pièces en rotation.
Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (11, 12, 13) 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 changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.
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.

Étendue des fournitures

Voir le tableau **Figure 16**

Vue d'ensemble Figure 1, 2

Veuillez déplier les volets illustrés.

1 Touche de déverrouillage
2 Entraînements des accessoires
3 Interrupteur rotatif
4 Coiffe
5 Ouverture pour ajout d'ingrédients, avec petit couvercle
6 Bol mélangeur en acier inoxydable
7 Fouet mixeur
8 Fouet batteur
9 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte
10 Mixeur
11 Couvercle protégeant l'entraînement des accessoires
12 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement
13 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

Entraînements des accessoires

Entraînements Figure 2

2a Entraînement pour mixeur et multimixeur
2b Entraînement pour fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur ; en position rabattue : pour hachoir à viande
2c Entraînement pour moulin à céréales (acier), accessoire râpeur/éminceur et presse-agrumes

Positions de travail

⚠ ***Attention !***
Ne faites fonctionner l'appareil qu'uniquement si les accessoires selon ce tableau se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.
Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (11, 12, 13) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.
Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Position	Entraînement		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Mise en place/ enlèvement du fouet batteur, du fouet mixeur et du crochet malaxeur – Ajout de fortes quantités d'aliments

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de service »

L'appareil se met en marche sur les **positions 1 à 4** uniquement :

– après avoir mis le bol en place et l'avoir tourné jusqu'à la butée <u>ou</u>

– après avoir monté le couvercle (**11**) protégeant l'entraînement des accessoires.

L'appareil se met en marche en **position 5** uniquement lorsque le hachoir à viande avec adaptateur est correctement placé (voir la notice d'utilisation du hachoir à viande).

L'appareil refuse de s'allumer en **position 6** lorsqu'un accessoire se trouve en place.

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.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Causes possibles :

– Trop fortes quantités d'aliments,
– Trop longue durée d'utilisation.

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

Utilisation

⚠ ***Attention !***

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires/outils en position de travail. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (11, 12, 13) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.
Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur.

- 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.
- Sortez le cordon de son rangement (**Figure 3**).
  Sur les modèles à enrouleur automatique :
  - Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,10 mètres 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-le s'enrouler sur la longueur voulue. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

⚠ ***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.

Réglage de la position de travail

Figure 4

⚠ ***Attention !***

D'une main, retenez impérativement le bras pivotant lorsque vous appuyez sur la touche de déverrouillage.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage (**1**), puis faites tourner le bras pivotant. Ce faisant, retenez le bras pivotant d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il encrante.

Réglage des vitesses de travail

Figure 5

- Amenez l'interrupteur rotatif (**3**) sur la position voulue.

0/off	=	Stop/Arrêt
M	=	Marche momentanée Retenez l'interrupteur rotatif. L'entraînement tourne à la vitesse la plus élevée.
Positions 1–4	=	vitesse de travail (1 = lente, 4 = rapide) Les positions intermédiaires sont marquées.

Fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur

Fouet mixeur (7)

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

Fouet batteur (8)

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

Crochet malaxeur (9)
pour malaxer les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat)

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 (4) 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 (11, 12, 13) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Travailler avec le bol et les outils Figure 6

- Appuyez sur la touche de déverrouillage (**1**) et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet malaxeur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
  Remarque :
  Avec le crochet malaxeur, mettez d'abord en place le déviateur de pâte et ensuite le crochet à pétrir (**figure 10**).
  Tenez compte de la forme et de la position des pièces.
- Mis en place du bol :
  – Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
  – Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
  Remarque :
  L'évidement du bol doit pénétrer dans la pièce moulée de l'appareil de base (**Figure 6a**).
- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage (**1**) 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 mixeur :
  mélangez d'abord à la vitesse 1, puis à la vitesse 3 ou 4
– Fouet batteur :
  vitesse 4, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
– Crochet malaxeur :
  commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 2

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- 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.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le couvercle.
  Conseil : pour cela, maintenez la touche de déverrouillage enfoncée (**1**) et retirez 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 ».

Information importante sur l'utilisation du fouet batteur Figure 9

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés. En présence de petites quantités, le fouet batteur doit **légèrement** toucher le fond. Si ca n'est pas le cas, réglez la hauteur du fouet batteur de la manière suivante :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement.
- Tenez fermement le fouet batteur et desserrez l'écrou avec la clé ci-jointe (Clé contre le fond).

- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
  - Pour abaisser le fouet : tournez à droite
  - Pour hausser le fouet : tournez à gauche
- Appuyez sur la touche de déverrouillage (**1**) et amenez le bras pivotant sur la position 1. Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.
- Une fois la hauteur correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage (**1**) et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Tenez fermement le fouet batteur et ajustez l'écrou avec la clé ci-jointe.

Mixeur

Si le mixeur n'a pas été livré d'origine avec votre appareil, vous pouvez l'acheter comme accessoire en option.

Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur/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 !
Ne faites pas tourner le mixeur à vide.
Le mixeur ne fonctionne qu'une fois son couvercle en place et verrouillé !

Risque de vous ébouillanter !

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.

Utilisation du mixeur Figure 7

- Appuyez sur la touche de déverrouillage (**1**) et amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez en place les couvercles protégeant le mécanisme d'entraînement (**11** et **12**). Vérifiez si la position est correcte (**Figure 2a**) !
- Mettez le mixeur en place (tenez compte du repère sur l'appareil et sur le mixeur) et faites-le tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
  - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,25 litre ;
  - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,5 litre ;
  - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 150 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente que présente la poignée du mixeur !
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Remarque importante

L'appareil ne démarre qu'une fois le couvercle de protection de l'entraînement des accessoires (**11**) mis en place et qu'une fois le couvercle du mixeur en place et verrouillé.
Pendant le travail, tenez le couvercle du mixeur par le bord.

Rajouter des ingrédients Figure 8

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients ou bien
- Enlevez l'entonnoir du couvercle du mixeur et versez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout
  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

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.

Attention !
N'utilisez pas de détergent abrasif.

- 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 le mixeur

Risque de blessure avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Attention !
N'utilisez pas de détergent abrasif.
Ne lavez pas le mixeur au lave-vaisselle.
Ne laissez pas le mixeur tremper dans l'eau.
Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices).

- Nettoyez le couvercle du mixeur au lave-vaisselle.
- Nettoyez le mixeur sous l'eau du robinet.
  Un conseil : versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place (approx. rempli à moitié).
  Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (**position M**).
  Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Dérangements et remèdes

Risque de blessure !

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

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.
Essayez d'abord de supprimer le dérangement à l'aide des remarques qui se trouvent dans le tableau suivant.

Dérangement	Remède
Les accessoires ne restent pas en position de changement.	● Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée.
L'appareil ne démarre pas/ La sécurité anti-réenclenchement s'est activée.	● Vérifiez l'alimentation électrique. ● Vérifiez la fiche mâle. ● Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée. ● 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.
Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ».	L'un des ingrédients bloque la lame du mixeur. ● 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.

Dérangement	Remède
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	La protection anti-surcharge est activée. ● Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant. ● Laissez l'appareil refroidir environ 15 minutes pour que la protection anti-surcharge se désactive à nouveau. ● Rallumez ensuite l'appareil. Si ensuite le moteur devait ne pas redémarrer, laissez-le refroidir plus longtemps (environ 1 heure).

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

200 g à 1500 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4.

Blanc d'œuf

2 à 12 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 2 à 6 minutes sur la position 4.

Pâte à biscuits

Recette de base
3 œufs
3–4 c. à soupe d'eau très chaude
150 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
150 g de farine
50 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 1 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passé 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 à 250 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
500 g de farine
1 sachet de levure chimique
150 ml de lait

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

Quantité maximale : 2,5 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

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

A partir de 500 g de farine :

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

Quantité maximale : 4 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 malaxeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 2.

Quantité maximale : 3 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base
500 g de farine
250 g d'œufs (5 œufs environ)
2 à 3 cuillères à soupe (20 à 30 g) d'eau froide, selon le besoin

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

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte tartinable au miel

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)
450 g de miel (sorti du réfrigérateur)

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

Accessoires d'origine/Accessoires en option

Vous pouvez également vous procurer les accessoires en option individuellement. Ces accessoires s'utilisent sur les modèles MUM81 et MUM82.

Figure 11
Accessoire râpeur/éminceur avec 3 disques.
Accessoires en option disque à râper/concasser épais, disque à râper/concasser très fin, disque à pommes frites, disque pour légumes « asiatiques », disque à râpées de pommes de terre

Figure 12
Presse-agrumes

Figure 13
Kit hachoir à viande (sa fixation sur l'appareil nécessite un adaptateur) ; Accessoires supplémentaires disponibles : kit pour coulis de fruits et légumes (**a**), embout à râper (**b**) et embout à gâteaux secs (**c**) ; disques ajourés de Ø 3 et 6 mm ; accessoire pour remplir les saucisses.

Figure 14
Moulin à céréales, avec meules en acier

Figure 15
Multimixeur

Les accessoires en option proposés sont également illustrés sur l'emballage.

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.

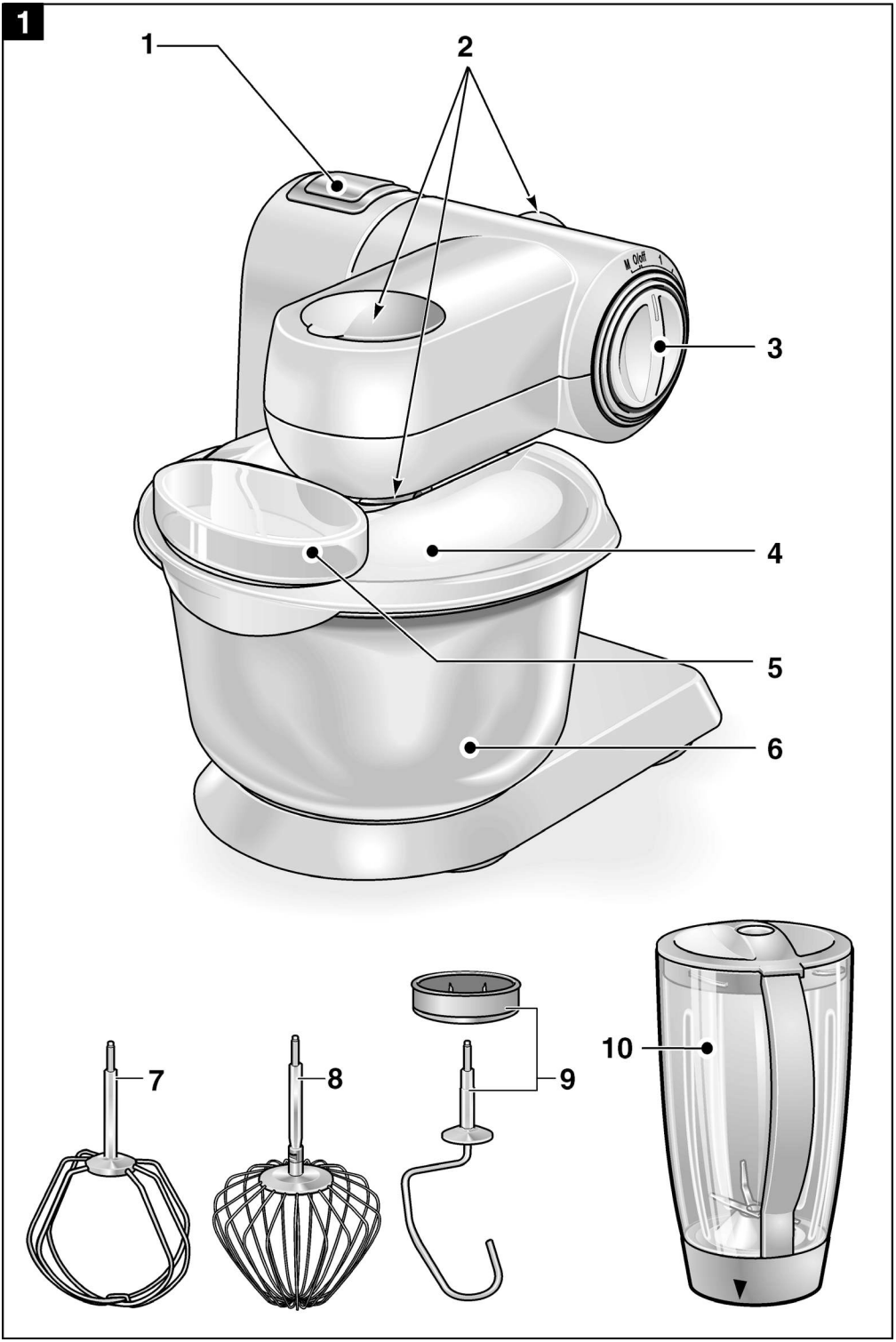
Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

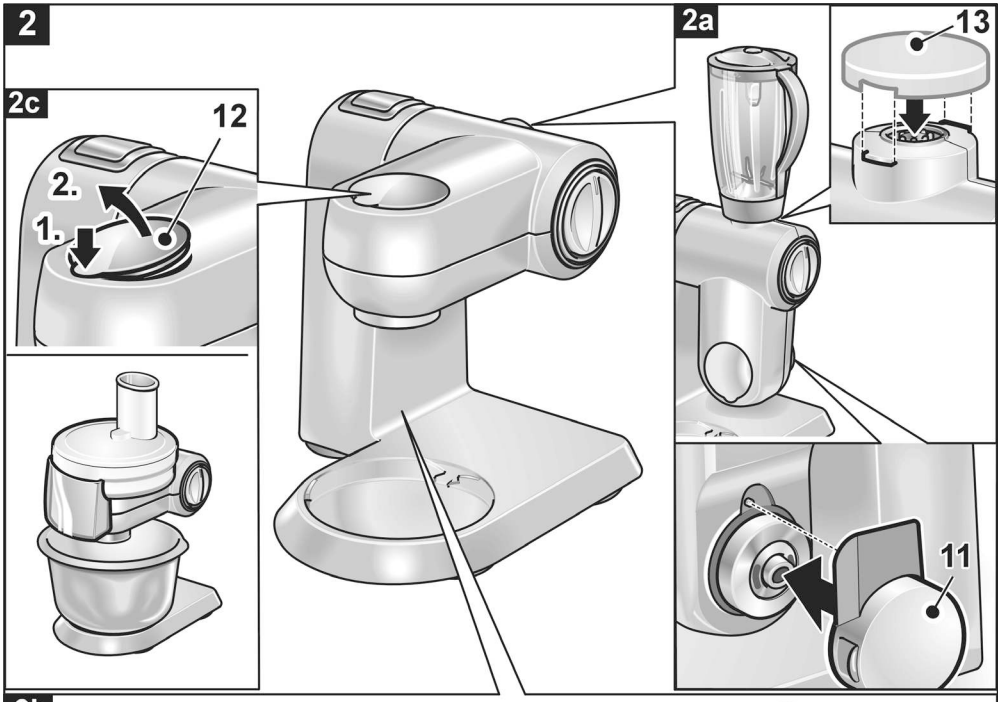
Garantie

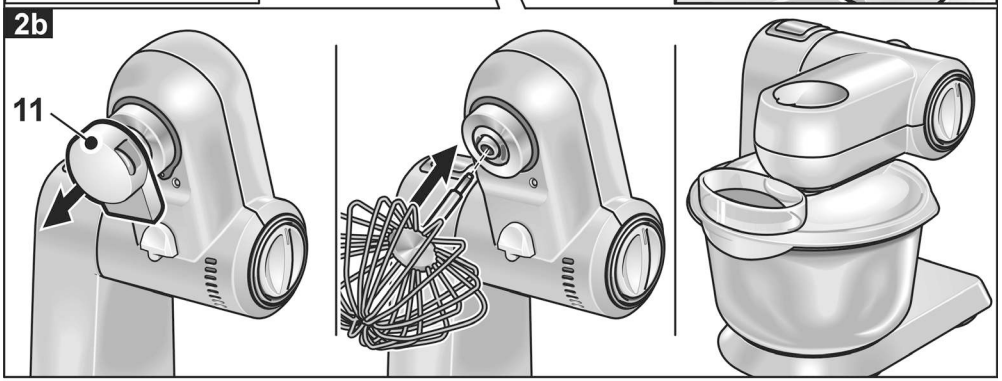
Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.
Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.
En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous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

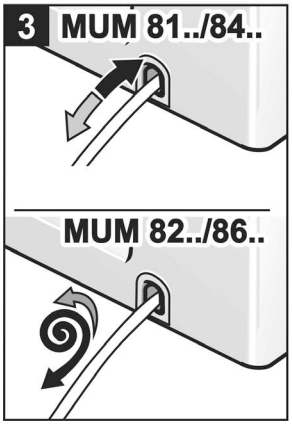
Sous réserve de modifications.

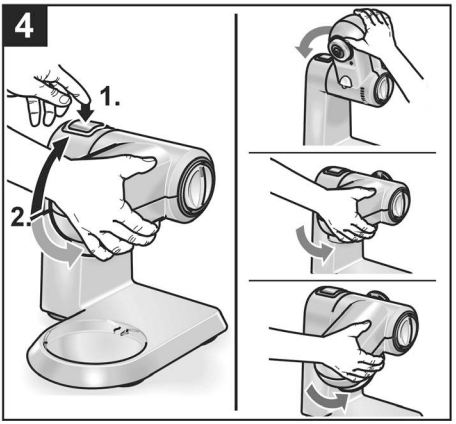
1

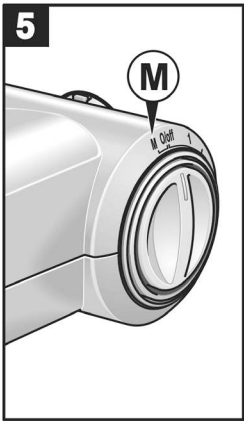


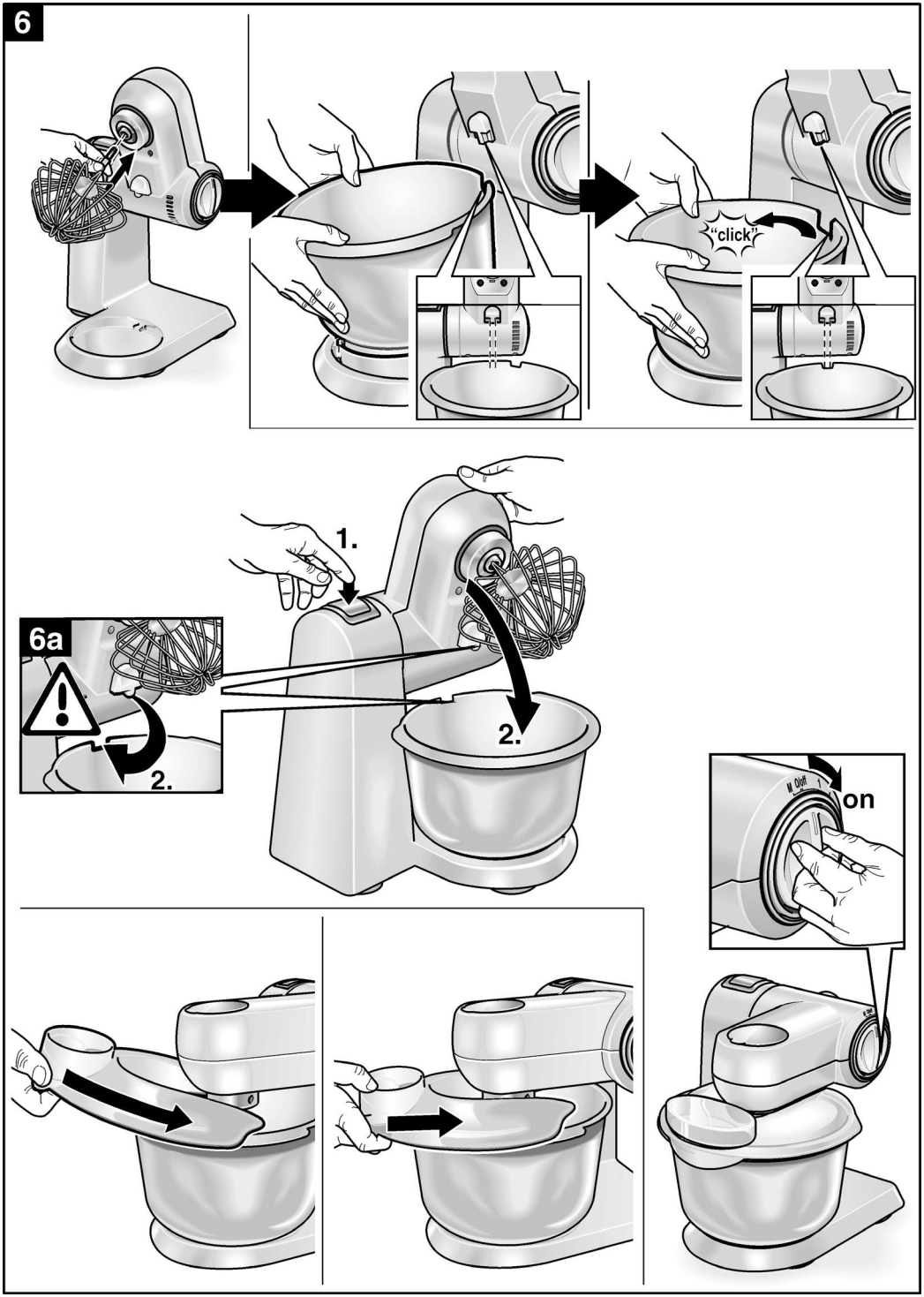

2
2a
13
2c
12
2.
1.
11

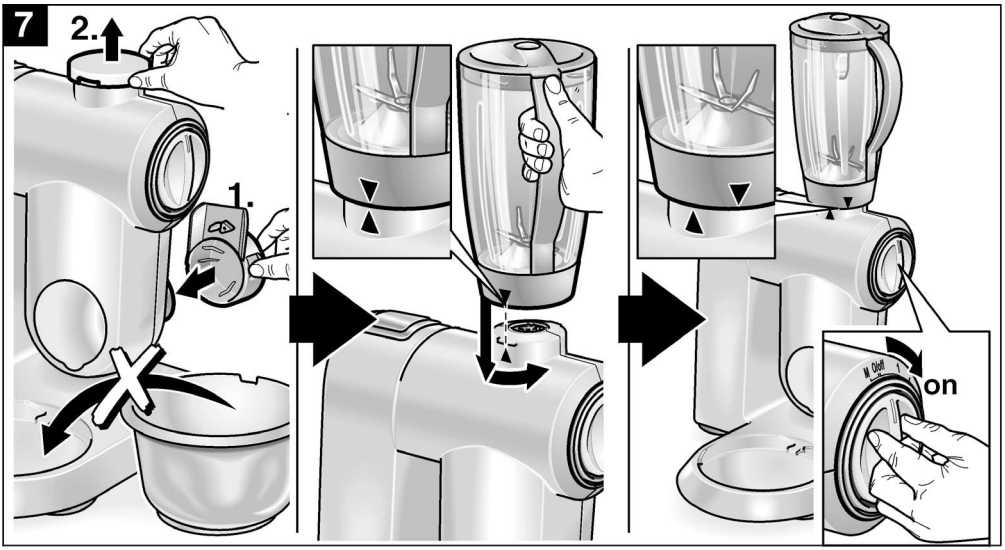

2b
11

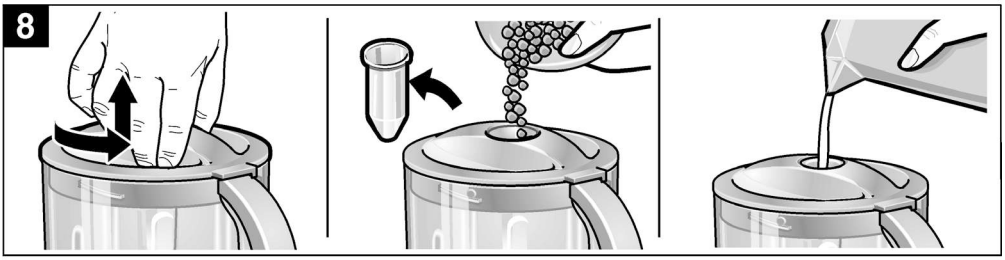

3
MUM 81../84..
MUM 82../86..

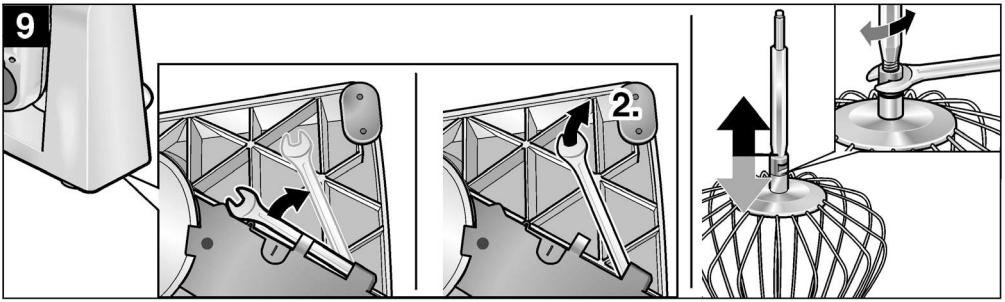

4
1.
2.

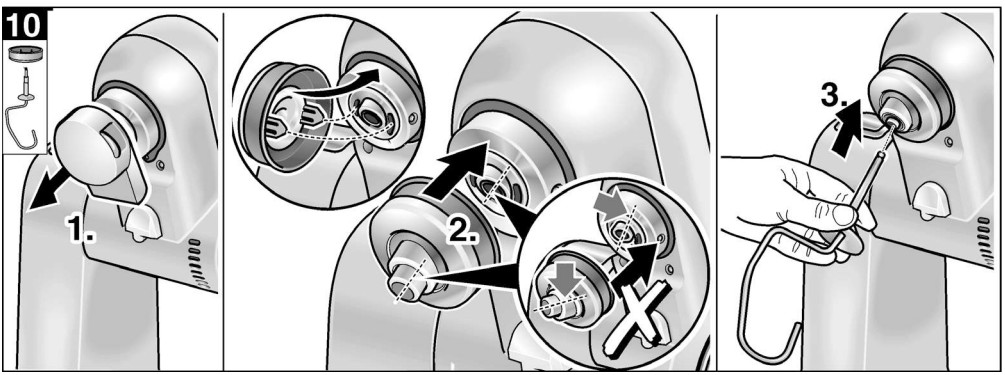

5
M
M Off

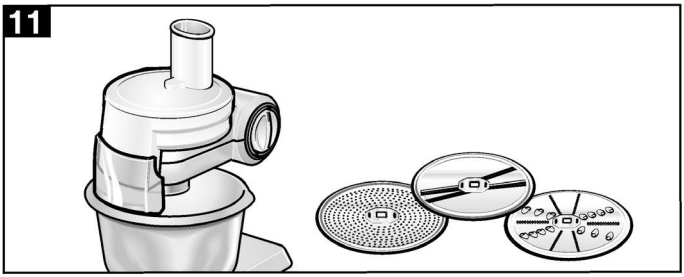

6
"click"
1.
2.
6a
2.
on

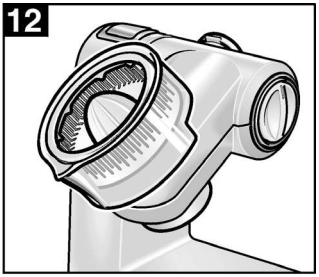

7
2.
1.
on

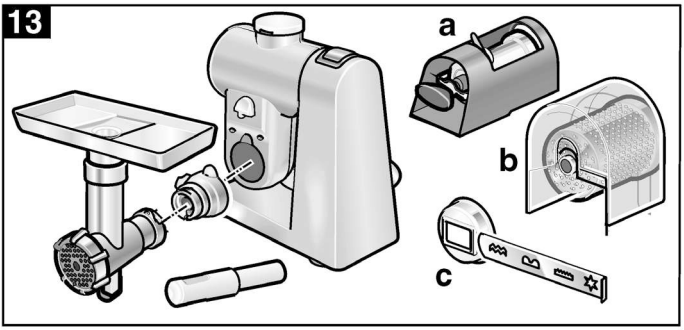

8

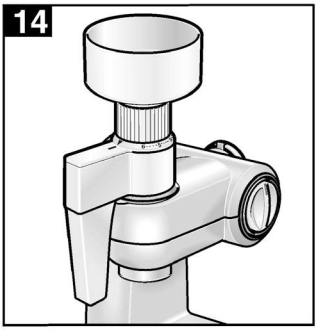

9
2.

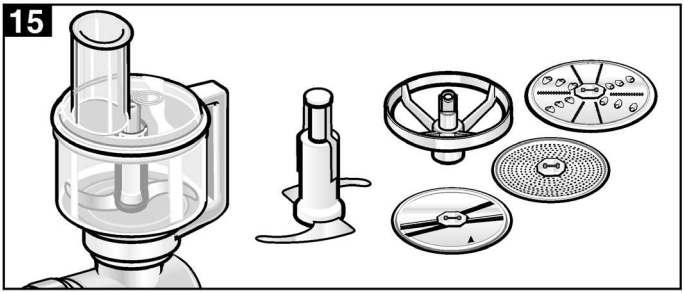

10
1.
2.
3.



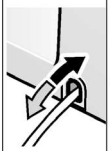








16

							
MUM 81..	✔	✔		✔	✔		
MUM 82..	✔		✔	✔	✔	✔	
MUM 84..	✔	✔		✔	✔	✔	
MUM 86..	✔		✔	✔	✔		✔