



BOSCH

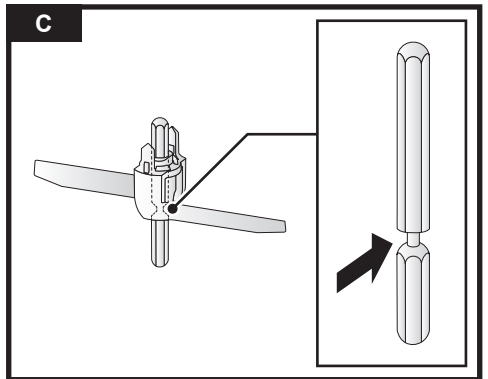
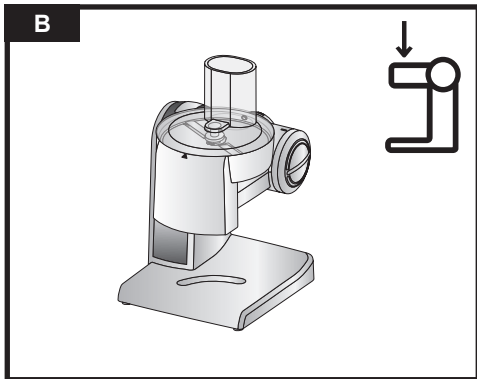
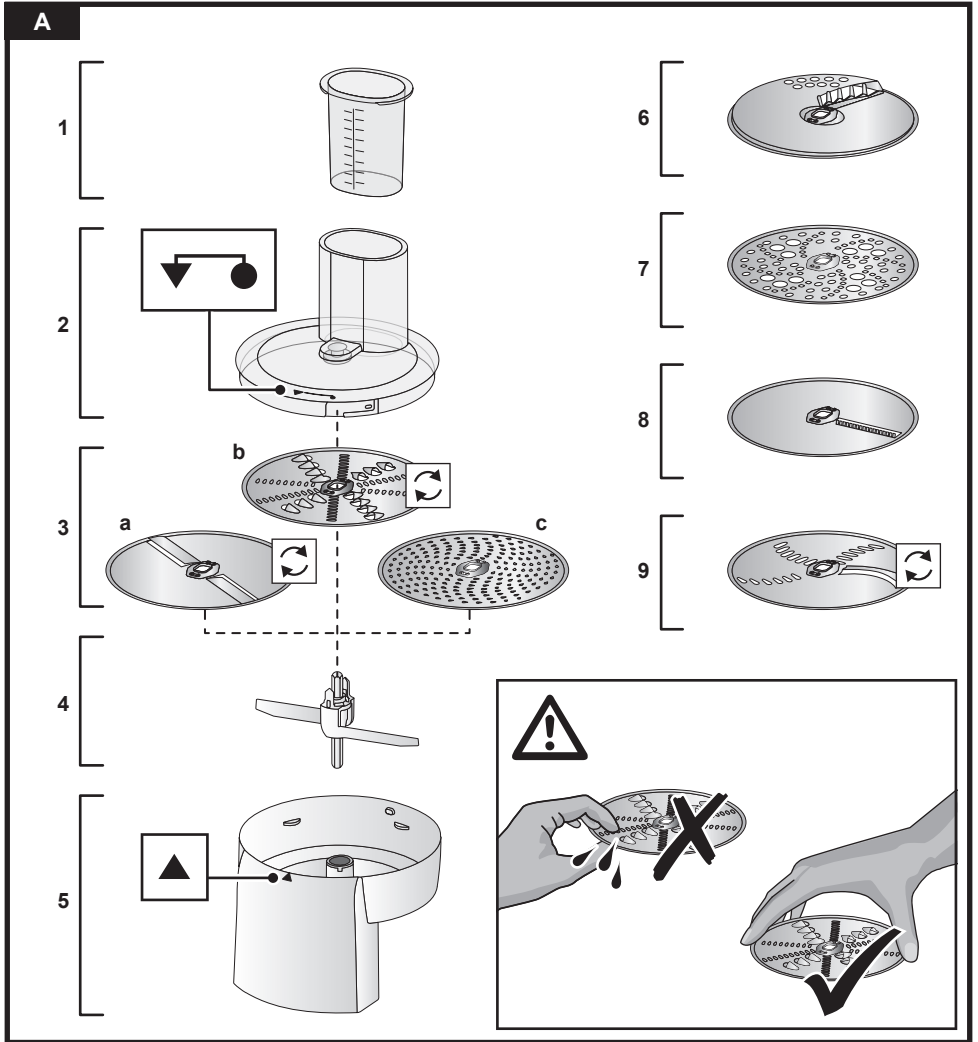
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

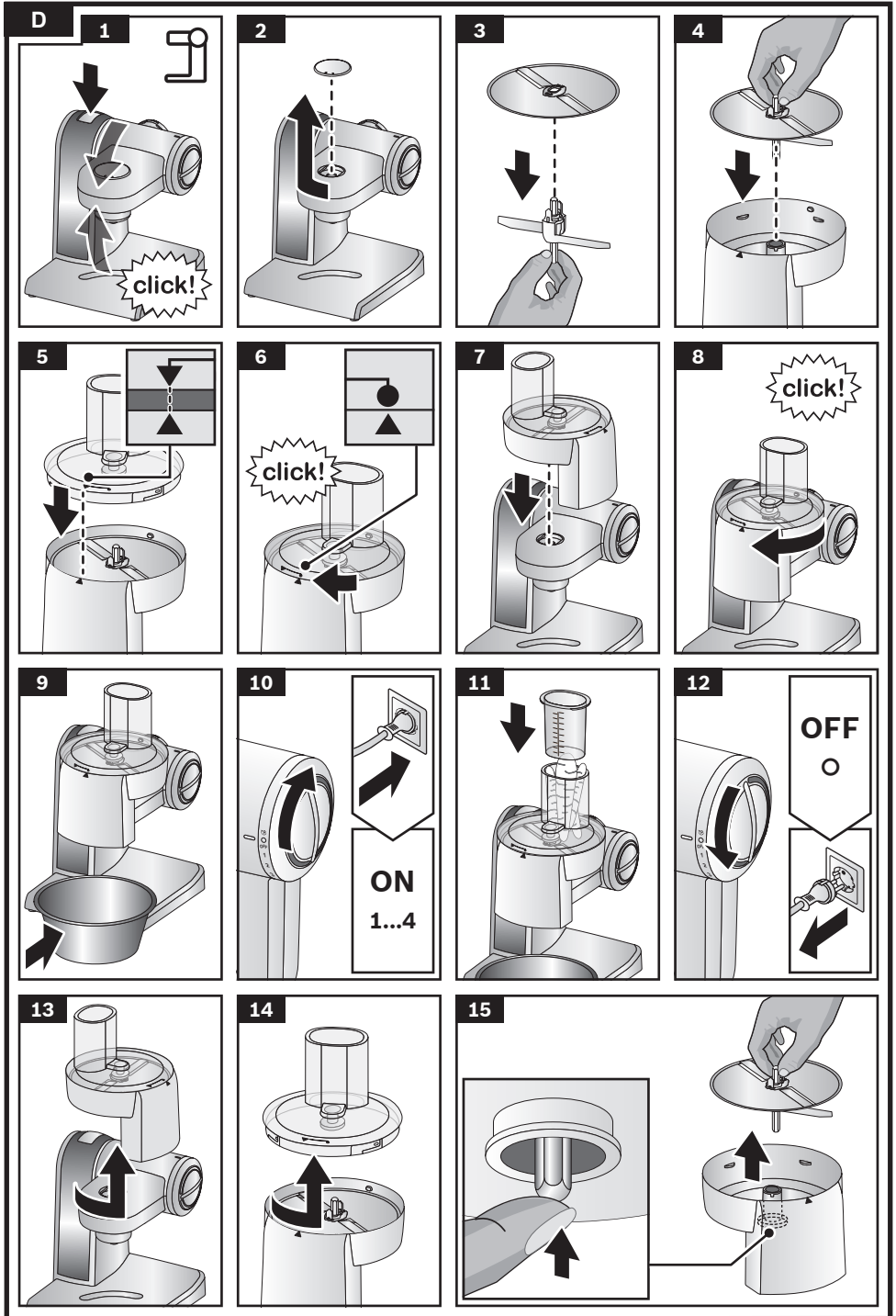


Slicer

MUZ4DS4

[de]	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	4
[fr]	Mode d'emploi	Accessoire râpe/éminceur	7
[it]	Istruzioni per l'uso	Sminuzzatore	11





Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör ist zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln geeignet. Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf (ohne Zutaten) betreiben.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Gehäuse befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren.







Schutz vor Überlastung

→ Bild

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb des Gerätes. Bei Überlastung bricht die Antriebswelle des Durchlaufschneiders. Sie kann jedoch leicht ersetzt werden.

Eine neue Antriebswelle mit Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich.

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Deckel aufsetzen () und festdrehen ().
	Markierung zum Aufsetzen des Deckels.

Auf einen Blick

→ Bild

- 1 **Stopfer**
- 2 **Deckel mit Füllschacht**
- 3 **Zerkleinerungsscheiben**
 - a Wende-Schneidscheibe – dick / dünn
 - b Wende-Raspelscheibe – grob / fein
 - c Reibscheibe – mittelfein
- 4 **Antriebswelle mit Mitnehmer**
- 5 **Gehäuse mit Auslassöffnung**

Sonderzubehör

- 6 **Pommes frites-Scheibe**
- 7 **Reibscheibe – grob**
- 8 **Asia-Gemüse-Scheibe**
- 9 **Kartoffelpuffer-Scheibe**

→ Bild

Arbeitsposition

Zerkleinerungsscheiben

Hinweise:

- Wende-Scheiben: Die gewünschte Seite muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Einseitige Scheiben: Die Seite mit dem Messer / mit den Erhöhungen muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verarbeitung auf Stufe 3.

Kennzeichnung auf der Scheibe:

- 1 = dicke Schneidseite
- 3 = dünne Schneidseite

Hinweis: Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob / fein



Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4.

Kennzeichnung auf der Scheibe:

- 2 = grobe Raspelseite
- 4 = feine Raspelseite

Hinweis: Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 4 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein





Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 4.

Hinweis: Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Arbeiten mit dem Durchlaufschntzler

→ Bild

1. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Arbeitsposition bringen.
2. Antriebsschutzdeckel vom Antrieb für den Durchlaufschntzler abnehmen. Antriebsschutzdeckel drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.
3. Antriebswelle mit der Sollbruchstelle nach unten mit einer Hand unten festhalten. Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe auflegen. Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
4. Antriebswelle am oberen Ende festhalten und in den Durchlaufschntzler einsetzen.
5. Deckel aufsetzen ().
6. Im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen ().
7. Durchlaufschntzler auf den Antrieb setzen.
8. Im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.
9. Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung des Durchlaufschntzlers stellen.
10. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
11. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ausstecken, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

12. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel in der Schüssel die Auslassöffnung fast erreichen, Drehschalter auf **0** stellen. Stillstand des Antriebes abwarten. Netzstecker ausstecken.
13. Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
14. Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
15. Antriebswelle mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken.

Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

- Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen.
- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Pommes frites-Scheibe MUZ45PS1



Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites. Verarbeitung auf Stufe 3.

Reibscheibe – grob MUZ45RS1



Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße. Verarbeitung auf Stufe 3.

Asia-Gemüse-Scheibe MUZ45AG1



Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte. Verarbeitung auf Stufe 4.

Kartoffelpuffer-Scheibe MUZ45KP1



Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben. Verarbeitung auf Stufe 3.

Änderungen vorbehalten.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM4... .

Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour couper, émincer et râper des produits alimentaires. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon pousoir fourni !
- Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords !
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Utiliser l'accessoire uniquement sur l'entraînement avant jaune. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !





- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide (sans ingrédients).
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier.

Protection contre la surcharge

→ Figure 1

La zone de rupture programmée empêche d'endommager le mécanisme d'entraînement de l'appareil. En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur casse. Cet arbre est toutefois facile à remplacer. Un arbre d'entraînement neuf avec taquet entraîneur est disponible auprès du service après-vente.

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Attention! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Poser le couvercle (☒), puis le visser à fond (☑).
	Repère pour la mise en place du couvercle.

Vue d'ensemble

→ Figure 2

- 1 Pilon poussoir
- 2 Couvercle avec orifice de remplissage
- 3 Disques à réduire
 - a Disque à découper réversible – épais / mince
 - b Disque à râper réversible – grossier / fin
 - c Disque à râper – mi-fin
- 4 Arbre d'entraînement avec taquet d'entraînement
- 5 Boîtier avec orifice de sortie

Accessoires en option

- 6 Disque à pommes frites
- 7 Disque à râper – grossier
- 8 Disque à légumes asiatiques
- 9 Disque pour galettes de pommes de terre

→ Figure 3

Position de travail

Disques à réduire

Remarques :

- Disques réversibles : après le montage, le côté souhaité doit être orienté vers le haut.
- Disques unilatéraux : après le montage, le côté avec la lame / élévations doit être orienté vers le haut.

Disque à découper réversible – épais / mince



Pour émincer les fruits et légumes.

Préparation au niveau 3.

Marquage sur le disque :

1 = côté découpe épaisse

3 = côté découpe mince

Remarque : le disque à découper réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque à râper



réversible – grossier / fin

Pour râper des légumes, des fruits et du fromage, sauf le fromage dur (p. ex. le parmesan). Préparation au niveau 3 ou 4.

Marquage sur le disque :

2 = côté râpe grossière

4 = côté râpe fine

Remarque : le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté épais au niveau 4.

Disque à râper – mi-fin



Pour râper les pommes de terre



crues, le fromage dur (p. ex. le parmesan), le chocolat mis au réfrigérateur et les noix.

Préparation au niveau 4.

Remarque : le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage à pâte molle ou prédécoupé en tranches.

Travailler avec l'accessoire râpeur / éminceur

→ Figure D

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant en position de travail.
2. Retirer le couvercle de protection de l'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur. Tourner le couvercle de protection pour le déverrouiller.
3. D'une main, tenir fermement l'arbre d'entraînement avec la zone de rupture programmée vers le bas. Poser le disque à découper ou râper voulu. Avec les disques réversibles, veiller à ce que le côté souhaité soit dirigé vers le haut.
4. Saisir l'arbre d'entraînement par l'extrémité supérieure et l'introduire dans l'accessoire râpeur / éminceur.
5. Mettre le couvercle en place ().
6. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée ().
7. Placer l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement.

8. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
9. Placer un bol ou une assiette sous l'orifice de sortie de l'accessoire râpeur / éminceur.
10. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
11. Introduire les aliments à traiter dans l'orifice de remplissage et les faire avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

Éviter que les aliments coupés ne s'accumulent directement au niveau de l'orifice de sortie.

Conseil : pour que la coupe des aliments soit régulière, présenter les aliments minces en bottes.

Remarque : si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur /éminceur, éteindre le robot culinaire, débrancher la fiche secteur, attendre l'immobilisation de l'entraînement, retirer le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur et vider l'orifice de remplissage.

Après utilisation

12. Lorsque l'opération est terminée ou que les aliments traités atteignent presque l'orifice de sortie dans le bol, mettre l'interrupteur rotatif sur **0**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
13. Tourner l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
14. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
15. Retirer l'arbre d'entraînement avec le disque. Pour ce faire, pousser du doigt sur l'arbre d'entraînement par le bas.

Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation.

Nettoyage et entretien

Attention !

- Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation.
- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ou de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

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

Remarque : le traitement , p. ex. de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

Accessoires en option

(en vente dans le commerce spécialisé)

Disque à pommes frites MUZ45PS1



Pour couper des pommes de terre crues en frites. Préparation au niveau 3.

Disque à râper – grossier MUZ45RS1



Pour râper des pommes de terre crues, p. ex. pour faire des galettes ou des boulettes de pomme de terre. Préparation au niveau 3.

Disque à légumes asiatiques MUZ45AG1



Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques. Préparation au niveau 4.

Disque pour galettes de pommes de terre MUZ45KP1



Pour râper des pommes de terre crues et préparer des rösti et des galettes de pommes de terre, pour découper fruits et légumes en rondelles épaisses. Préparation au niveau 3.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM4... Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina.

Questo accessorio è idoneo per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossa).

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Utilizzare l'accessorio soltanto sull'ingranaggio anteriore giallo. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!





- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio (senza ingredienti).
- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo.

Protezione da sovraccarico

→ Figura 6

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio dell'apparecchio. In caso di sovraccarico l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo si spezza. Ma può essere facilmente sostituito. Un nuovo asse di azionamento con trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio (▲) e chiuderlo (●).
	Marcatura per l'inserimento del coperchio.

Panoramica

→ Figura 7

- 1 Pestello
- 2 Coperchio con pozzetto di riempimento
- 3 Dischi sminuzzatori
 - a Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile
 - b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
 - c Disco grattugia – medio-fine
- 4 Asse di azionamento con trascinatore
- 5 Carcassa con apertura di uscita

Accessori speciali

- 6 Disco per patatine fritte
- 7 Disco grattugia – grosso
- 8 Disco verdura Asia
- 9 Disco grattugia

→ Figura 8

Posizione di lavoro

Dischi sminuzzatori

Note:

- Dischi doppia funzione: dopo l'inserimento, il lato desiderato deve essere rivolto verso l'alto.
- Dischi funzione singola: dopo l'inserimento, il lato con la lama / con i rialzi deve essere rivolto verso l'alto.

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile



Per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione alla velocità 3.

Marcatura sul disco:

1 = lato per il taglio spesso

3 = lato per il taglio sottile

Nota: il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, pagnotte e cioccolato. Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine



Per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Lavorazione alla velocità 3 o 4.

Marcatura sul disco:

2 = lato grattugia grosso

4 = lato grattugia fine

Nota: il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare frutta secca. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso alla velocità 4.

Disco grattugia – medio-fine





Per grattugiare patate crude, formaggio duro (ad es. parmigiano), cioccolato raffreddato e frutta secca. Lavorazione alla velocità 4.

Nota: il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio morbido e formaggio da taglio.

Utilizzo dello sminuzzatore continuo

→ Figura

1. Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di lavoro.
2. Togliere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio per lo sminuzzatore continuo. Ruotare il coperchio di sicurezza fino a togliere il blocco.
3. Con una mano tenere fermo in basso l'asse di azionamento con il punto di rottura prestabilita. Applicare il disco per affettare o grattugiare desiderato. Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
4. Afferrare l'asse di azionamento dall'estremità superiore ed introdurlo nello sminuzzatore continuo.
5. Applicare il coperchio ()
6. Ruotare in senso orario fino all'arresto ()
7. Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio.
8. Ruotare in senso orario fino all'arresto.
9. Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita dello sminuzzatore continuo.
10. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
11. Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare che gli alimenti tagliati intasino l'apertura di uscita.

Consiglio: per risultati di taglio uniformi tagliare i prodotti a gambo sottile riuniti in mazzetti.

Nota: se nello sminuzzatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuzzatore continuo e svuotare il pozzetto di carico.

Dopo la lavorazione

12. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati nella ciotola stanno per raggiungere l'apertura di uscita, mettere la manopola su **0**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
13. Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
14. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
15. Togliere l'asse di azionamento con il disco spingendo contro di esso con il dito agendo dal basso.

Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso.

Pulizia e cura

Attenzione!

- Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività.
- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Nota: durante la lavorazione per es. di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Accessori speciali

(presso i rivenditori specializzati)

Disco per patatine fritte MUZ45PS1



Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte. Lavorazione alla velocità 3.

Disco grattugia – grosso MUZ45RS1



Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli. Lavorazione alla velocità 3.

Disco verdura Asia MUZ45AG1



Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici. Lavorazione alla velocità 4.

Disco grattugia MUZ45KP1



Per grattugiare patate crude per rösti o frittelle di patate, e per tagliare frutta e verdura a fette spesse. Lavorazione alla velocità 3.

Con riserva di modifiche.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001053814

(000518)