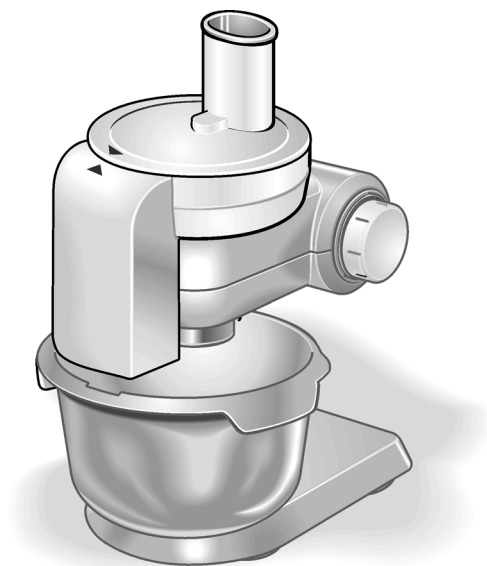




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUZXDS1DE
MUZ8DS1DE

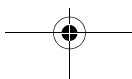
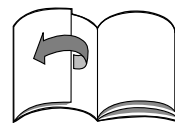
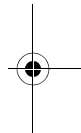


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
it Istruzioni per l'uso
fr Notice d'utilisation



de	Deutsch	3
it	Italiano	7
fr	Français	11



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8.../MUMX... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten. Dieses Zubehör ist zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile sind weitere Anwendungen möglich.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen/abnehmen.

Wichtig!

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (Bild ).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild .

- 1 Gehäuse mit Auslassöffnung
- 2 Scheibenträger
- 3 Zerkleinerungsscheiben
 - a Profi Supercut Wendescheibe – grob/fein
 - b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
 - c Reibscheibe – mittelfein
- 4 Deckel mit Einfüllschacht
- 5 Stopfer

Bild .

Arbeitsposition

Schutz vor Überlastung

Bild .

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über

eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.

Ein neuer Scheibenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Solche Ersatzteile sind beim Kundendienst käuflich erhältlich (Best.-Nr. 091027).

Bedienen



Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

de

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen.

Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.

Wenn nicht mit der Original-Schüssel der MUMXL.../MUM8... gearbeitet wird, muss der Werkzeugantriebsschutzdeckel aufgesetzt sein.



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.

Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter können die Richtwerte der folgenden Tabelle entnommen werden:

7-stufig: 1...2...3...4...5...6...7

4-stufig: 1.....2.....3.....4

Je nach Modell:

Profi Supercut Wendescheibe/ Schneid-Wendescheibe – grob/fein

zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 5.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe: „Grob“ für die grobe Schneidseite

„Fein“ für die feine Schneidseite

Achtung!

Die Profi Supercut Wendescheibe/Schneid-Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Raspel-Wendescheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 5 oder 7.

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe: „2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite (auf Stufe 7) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 7.

Achtung!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

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

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild D

- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 1 bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 3 bringen.
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen (**Bild D-5a**).
- Scheibenträger am unteren Ende festhalten, dabei müssen die beiden Spitzen nach oben zeigen.
- Gewünschte Zerkleinerungsscheibe vorsichtig auf die Spitzen des Scheibenträgers auflegen (**Bild D-6a**). Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Scheibenträger am oberen Ende ergreifen und in das Gehäuse einsetzen (**Bild D-6b**).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in **Bild D-8** gezeigt auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- 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 ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (**Bild 13**).
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen



Verletzungsgefahr

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Sonderzubehör

Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden.

MUZ8PS1

Pommes frites-Scheibe

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.



Achtung!

Kartoffeln nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 5 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

MUZ8RS1

Reibscheibe grob

Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.



- Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 5 stellen.
- Kartoffeln mit dem Stopfer nachschieben.

MUZ8KP1

Kartoffelpuffer-Scheibe

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



Achtung!

Beim Einsetzen darauf achten, dass die gewünschte Seite (Reiben/Schneiden) nach oben zeigt..

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 5 oder 7 stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel mit dem Stopfer nachschieben.

MUZ8AG1

Asia-Gemüse-Scheibe

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.



Achtung!

Die Messer müssen nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Zu verarbeitende Lebensmittel nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 4 stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel mit dem Stopfer nachschieben.

de

MUZ8KS1

Reibscheibe, fein

zum Reiben von Hartkäse
(z. B. Parmesan).



Achtung!

*Hartkäse nur bei Stillstand des Antriebes
nachfüllen.*

- Zu verarbeitenden Hartkäse in den Einfüllschacht geben.
- Drehschalter auf 4 stellen.
- Hartkäse mit dem Stopfer nachschieben.

Änderungen vorbehalten.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM8.../MUMX... . Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina. Questo accessorio è idoneo a tagliare e grattugiare alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo! Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta. Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello. Applicare/rimuovere l'accessorio solo quando l'ingranaggio è fermo.

Importante!

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata. Usare gli accessori solo dopo se completamente montati. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura 1**).

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 1

- 1 Carcassa con apertura di uscita**
- 2 Portadisco**
- 3 Disco sminuzzatore**
 - a Disco doppia funzione «Profi Supercut» – grosso/fine
 - b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
 - c Disco grattugia – medio-fine
- 4 Coperchio con bocca di carico**
- 5 Pestello**

Figura 2

Posizione di lavoro

Protezione da sovraccarico

Figura 3

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di sovraccarico sullo sminuzzatore continuo, l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo è dotato di un intaglio (punto di rottura prestabilita).

In questo punto l'asse di azionamento si spezza in caso di sovraccarico.

Un nuovo portadisco con asse di azionamento può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti.

I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia. Questi ricambi possono essere acquistati presso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 091027).

Uso



Pericolo ferite

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

Montare/smontare lo sminuzzatore continuo solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Non introdurre le mani nella bocca di carico, per spingere utilizzare il pestello.

it

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo.

Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale.

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di lavoro mostrata.

Se non si lavora con la ciotola impastatrice originale del MUM8.../MUMXL..., il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile deve essere applicato.



Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.

Per apparecchi con interruttore rotante a 4 posizioni i valori indicativi possono essere presi della tabella seguente:

a 7 posizioni: 1...2...3...4...5...6...7
a 4 posizioni: 1.....2.....3.....4

A seconda del modello:

Disco doppia funzione Profi Supercut/ disco doppia funzione per affettare – grosso/sottile



per tagliare frutta e verdura.

Lavorazione al grado 5.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«Grob» (grosso) per il lato di taglio grosso

«Fein» (fine) per il lato di taglio sottile

Attenzione!

Il disco doppia funzione Profi Supercut/disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate cotte, che nella cottura si mantengono dure.

Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine



per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano).

Lavorazione al grado 5 o 7.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci.

Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso (al grado 7).

Disco grattugia – medio-fine



per grattugiare patate crude, formaggio duro (per es. parmigiano), cioccolata raffreddata e noci.

Lavorazione al grado 7.

Attenzione!

Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto.

Il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio tenero e formaggio da taglio.

Lavoro con lo sminuzzatore continuo

Figura D

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 1. 
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 3. 
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuzzatore continuo (figura D-5a).
- Tenere il portadisco sull'estremità inferiore con le due punte rivolte verso l'alto.
- Deposare con precauzione il disco sminuzzatore desiderato sulle punte del portadisco (figura D-6a). Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare il portadisco sull'estremità superiore ed introdurlo nella carcassa (figura D-6b).
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio, come si mostra nella figura D-8, e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.

- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

Evitare un intasamento dell'alimento tagliato nell'apertura di uscita.

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

Avvertenza: 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 vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere il portadisco con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (figura 13).
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Pulizia e cura



Pericolo ferite

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: per la rimozione della patina rossa dopo la lavorazione, per es. delle carote, mettere un poco di olio alimentare su un panno e con questo strofinare lo sminuzzatore continuo (non i dischi sminuzzatori). Lavare poi lo sminuzzatore continuo.

Accessorio speciale

Se un accessorio non è compreso nella fornitura, può essere acquistato nel commercio o presso il servizio assistenza clienti.

MUZ8PS1

Disco per patatine fritte

Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.



Attenzione!

Aggiungere patate solo ad ingranaggio fermo.

- Introdurre le patate nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 5.
- Spingere le patate con il pestello.

MUZ8RS1

Disco grattugia grosso

Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.



- Introdurre le patate nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 5.
- Spingere le patate con il pestello.

MUZ8KP1

Disco per frittelle di patate

Per grattugiare patate crude, per preparare patate sminuzzate e arrostiti in padella o frittelle di patate, e per affettare frutta e verdura a fette spesse.



Attenzione!

Nell'applicazione prestare attenzione che il lato desiderato (per grattugiare/affettare) sia rivolto in alto.

- Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 5 oppure 7.
- Spingere gli alimenti da lavorare con il pestello.

MUZ8AG1

Disco verdura Asia

Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.



Attenzione!

Dopo l'applicazione le lame devono essere rivolte verso l'alto.

Aggiungere gli alimenti da lavorare solo ad ingranaggio fermo.

- Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocca di carico.

it

- Disporre l'interruttore rotante su 4.
- Spingere gli alimenti da lavorare con il pestello.

MUZ8KS1

disco per grattugiare, fine
per grattugiare formaggio duro
(per es. parmigiano).



Attenzione!

Aggiungere il formaggio duro solo ad ingrassaggio fermo.

- Introdurre il formaggio duro da grattugiare nella bocca di carico.
- Disporre l'interruttore rotante su 4.
- Spingere il formaggio duro con il pestello.

Con riserva di modifiche.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM8.../MUMX... .

Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

Cet accessoire convient pour émincer et râper 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.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures !

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 jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir.

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.

Important !

N'utilisez les accessoires que dans la position de travail indiquée.

N'utilisez les accessoires qu'à l'état entièrement assemblé.

N'assemblez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, Figure 1).

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure 1

- 1 Boîtier avec orifice de sortie
- 2 Porte-disque
- 3 Disques à réduire
 - a Disque réversible « Profi Supercut » – grossier / fin
 - b Disque à râper réversible – épais / fin
 - c Disque à râper – mi-fin
- 4 Couvercle avec ouverture pour ajout
- 5 Pilon-poussoir

Figure 2

Position de travail

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.

Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie.

Vous pouvez acheter de telles pièces de rechange auprès du service après-vente (n° de réf. 091027).

fr

Utilisation



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 jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout ; pour faire avancer les aliments, utilisez le pilon poussoir.

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 travail indiquée.

Si vous ne travaillez pas avec le bol d'origine de la MUM8.../MUMXL..., il faut poser le couvercle protégeant l'entraînement de l'accessoire.



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.

Pour les appareils à sélecteur rotatif 4 gradins, consultez les valeurs indicatives figurant sur le tableau suivant :

7 gradins : 1...2...3...4...5...6...7

4 gradins : 1.....2.....3.....4

Selon le modèle :

Disque réversible / Disque réversible à émincer Pro Supercut – grossier / fin

pour émincer les fruits et légumes.

Travaillez les aliments sur la position 5.

Marquage sur le disque à râper réversible :

« Grob » (grossier) pour le côté de coupe grossier

« Fein » (fin) pour le côté de coupe fin



Attention !

Le disque réversible / disque réversible à émincer Pro Supercut 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 réversible à râper – grossier / fin



pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple).

Travaillez sur la position 5 ou 7.

Marquage sur le disque à râper réversible :

« 2 » pour 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).

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 sur la position 7.

Attention !

Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.

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

Travailler avec l'accessoire à râper / émincer Figure D

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 1. 
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- 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.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 3. 
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur / éminceur (figure D-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 hacher souhaité sur les pointes du porte-disques (fig. D-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 D-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 D-8, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- 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.

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.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- 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 toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien



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 !

Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Vous risquez d'endommager les surfaces.

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.

Accessoires en option

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

MUZ8PS1

Disque à pommes frites

Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.



Attention !

Ne rajoutez des pommes de terres qu'entraînement immobile.

- Mettez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 5.
- Rajoutez les pommes de terre avec le pilon poussoir.

MUZ8RS1

Disque à râper (épais)

Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.



- Mettez les pommes de terre dans l'ouverture pour ajout.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 5.
- Rajoutez les pommes de terre avec le pilon poussoir.

fr

MUZ8KP1

Disque pour galettes de pommes de terre

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.

Attention !

Lors de la mise en place, veillez bien à ce que le côté souhaité (pour râper / émincer) regarde vers le haut.

- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à traiter.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur 5 ou 7.
- Avec le pilon poussoir, faites avancer les produits alimentaires à traiter.



MUZ8KS1

Disque à râper / concasser fin pour râper du fromage du (parmesan par exemple)

Attention !

Ne rajoutez des pommes de terres qu'une fois l'entraînement immobile.

- Par l'orifice d'ajout, introduisez le fromage dur à traiter.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 4.
- Faites avancer le fromage dur avec le pilon poussoir.



MUZ8AG1

Disque à légumes asiatiques

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

Attention !

Après la mise en place, les lames doivent regarder vers le haut.

Attendez que l'entraînement se soit immobilisé avant de rajouter les ingrédients à traiter.

- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à traiter.
- Amenez le sélecteur rotatif sur 4.
- Avec le pilon poussoir, faites avancer les produits alimentaires à traiter.



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundenservice-Verzeichnis.

Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich

Germany

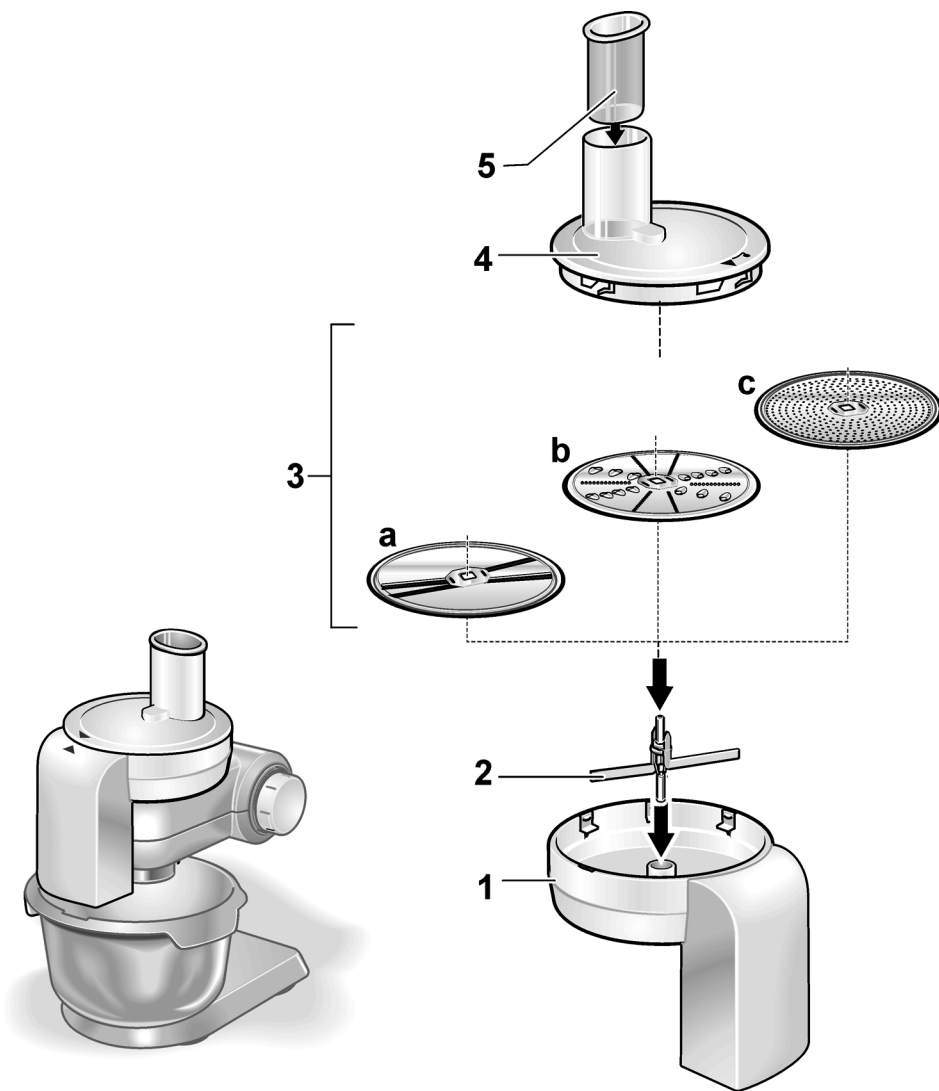
www.bosch-home.com



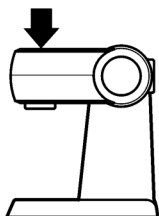
8001003829 (9405)

de, it, fr

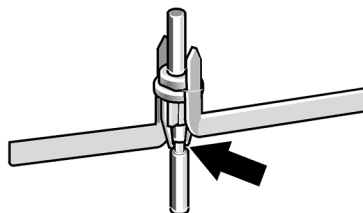
A



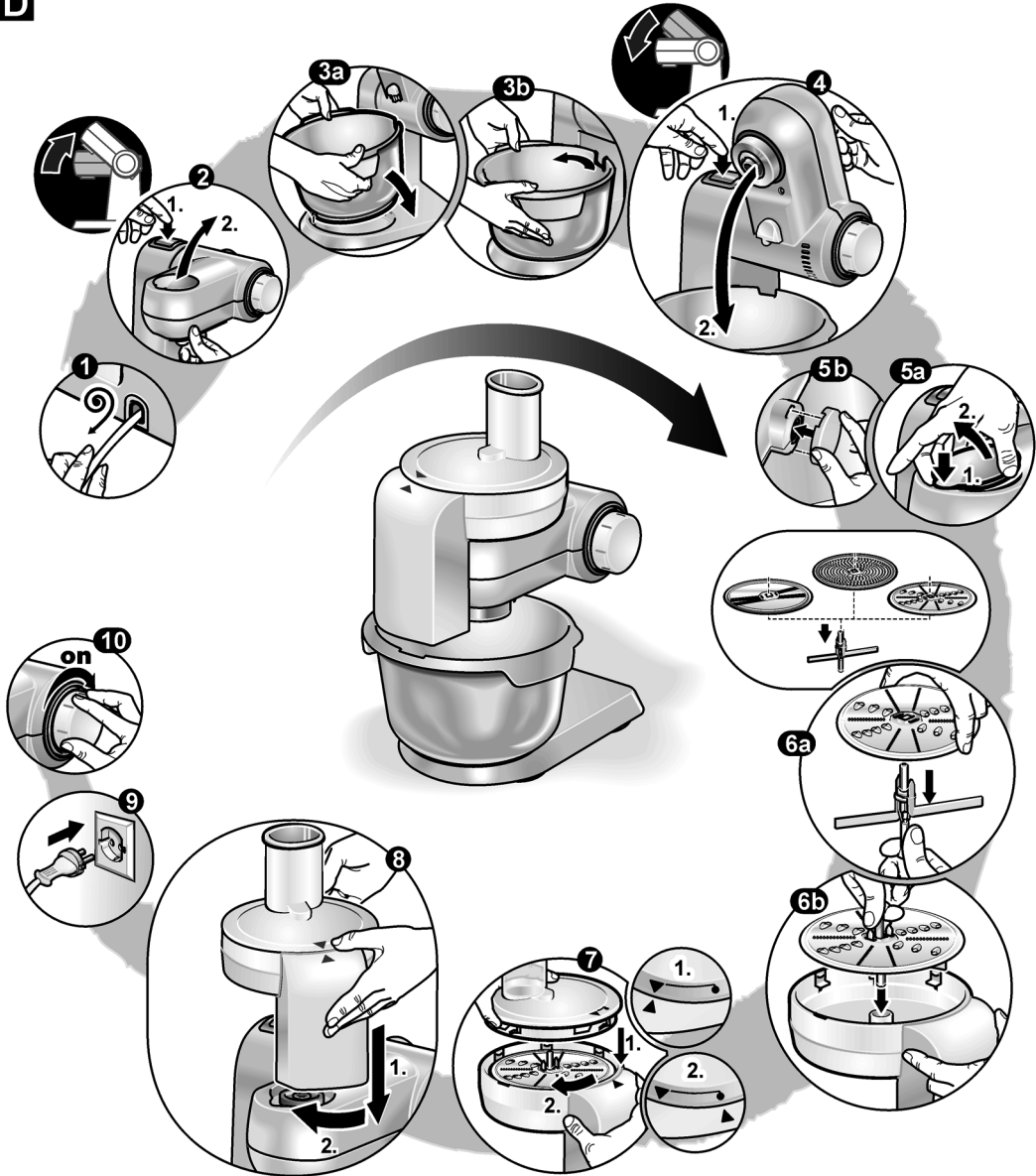
B



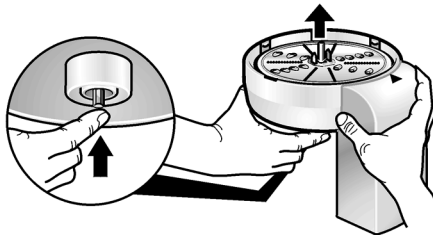
C



D



E



F		<i>Profi Supercut</i>					
							
MUMX30GXDE	✓	✓		✓	✓		✓
MUMX50GXDE	✓	✓		✓	✓	✓	✓
MUMX25CLDE	✓	✓		✓	✓		
MUMX25GLDE	✓	✓		✓	✓		