



BOSCH



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

Cube Cutter

MUZ5CC2

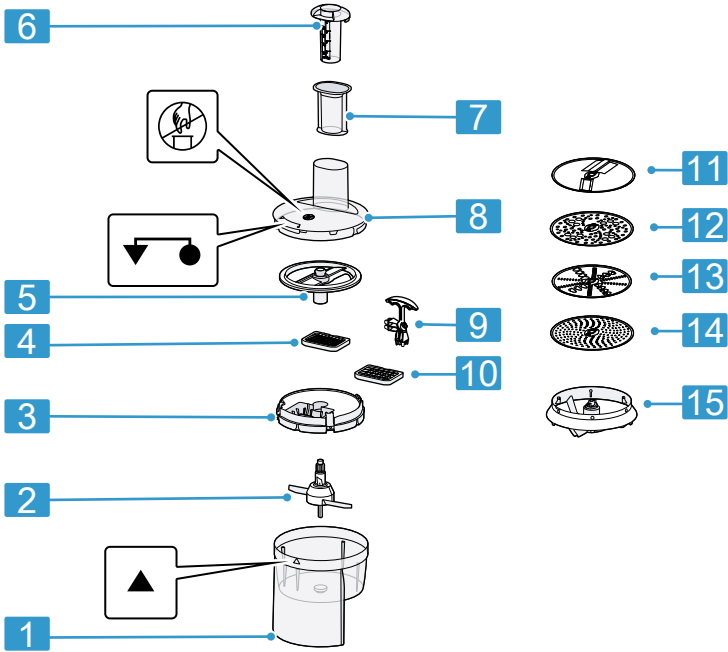
[de]	Gebrauchsanleitung	Würfelschneider	9
[fr]	Manuel d'utilisation	Coupe-dés	12
[it]	Manuale utente	Affettatrice a cubetti	15



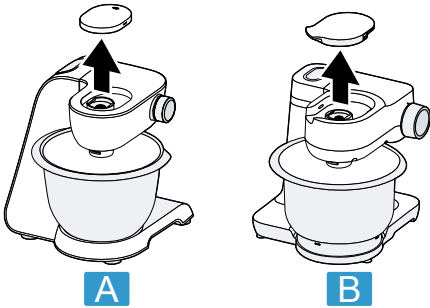
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226067>



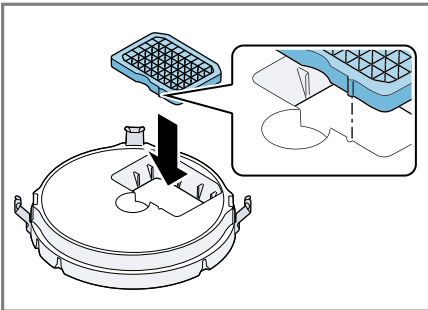
-
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
-
- [fr]** Scanner le code QR ou visiter le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
-
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.



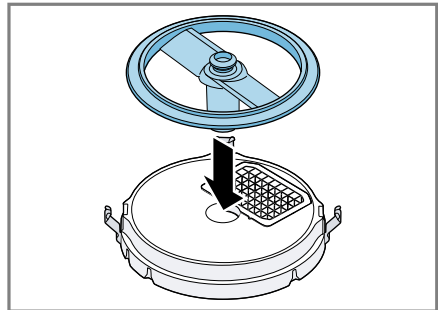
1



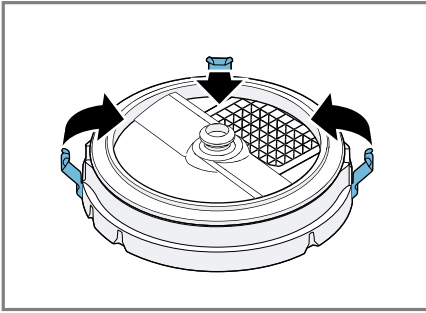
2



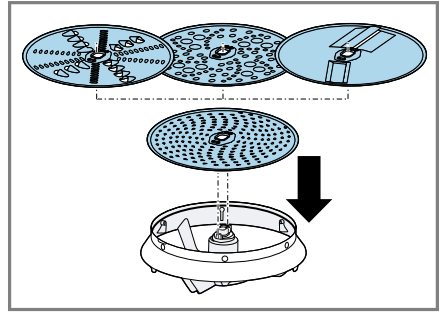
3



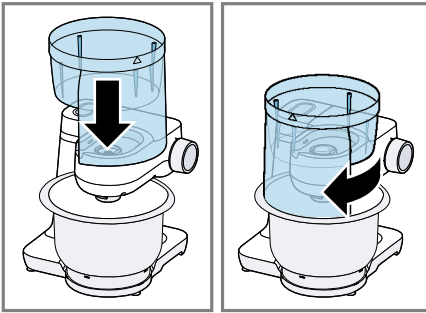
4



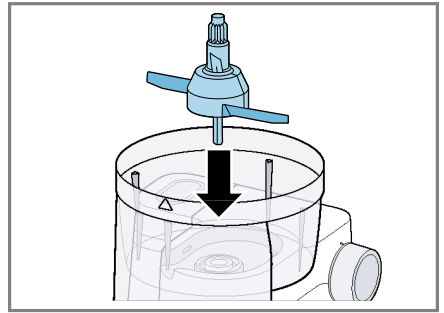
5



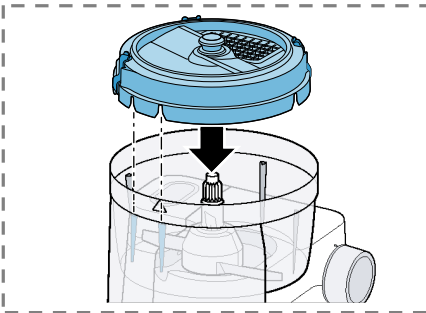
6



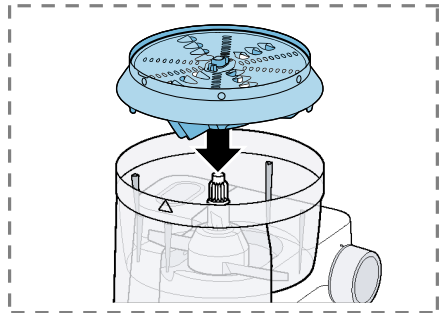
7



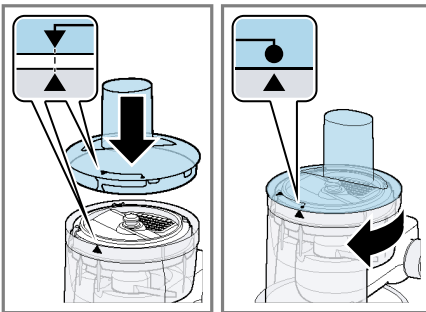
8



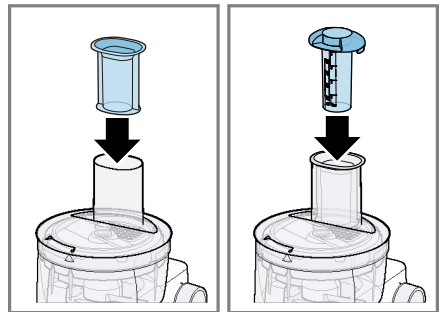
9



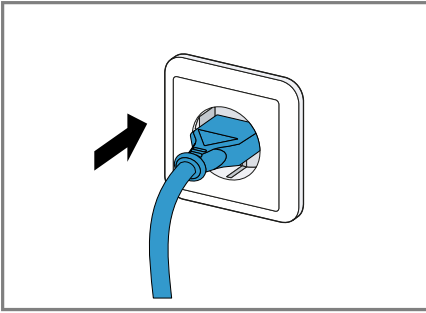
10



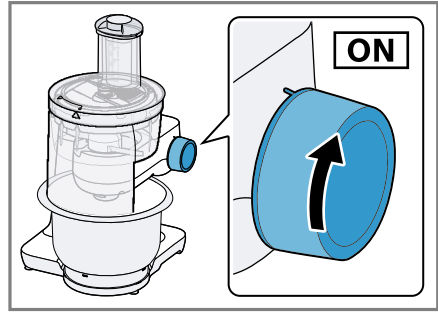
11



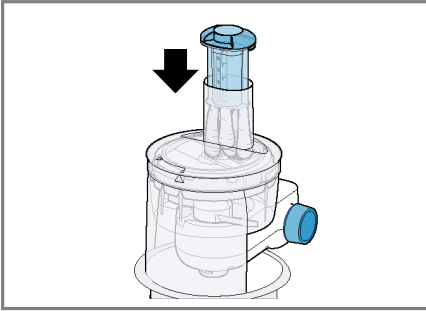
12



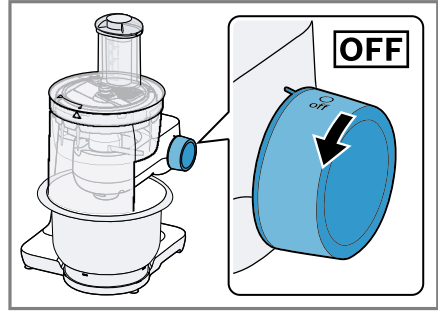
13



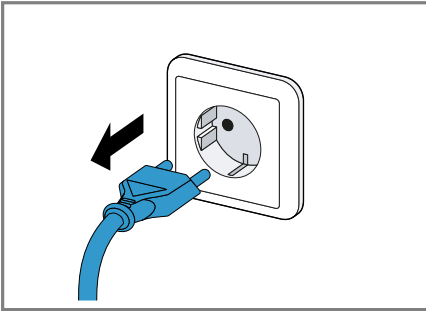
14



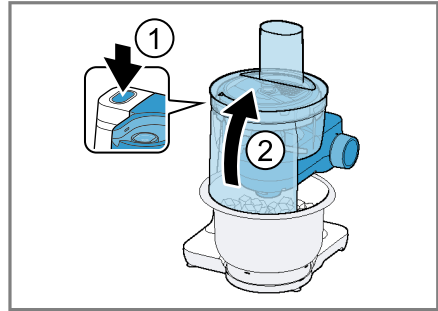
15



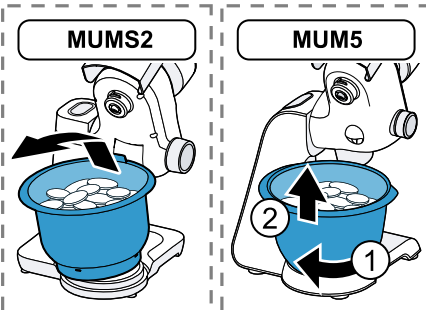
16



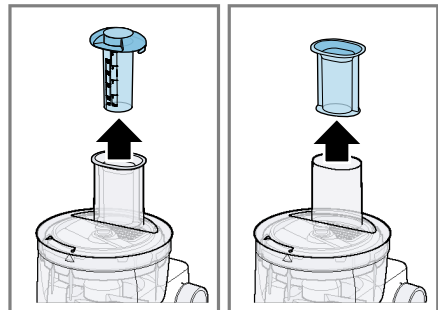
17



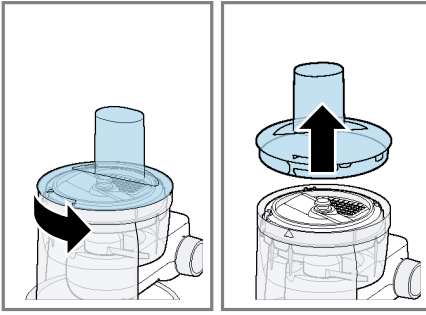
18



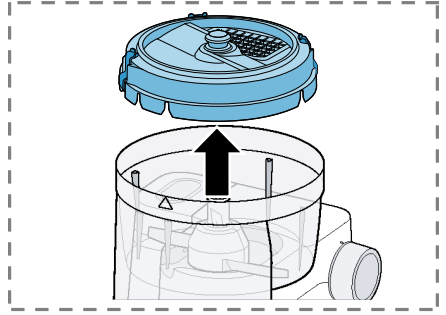
19



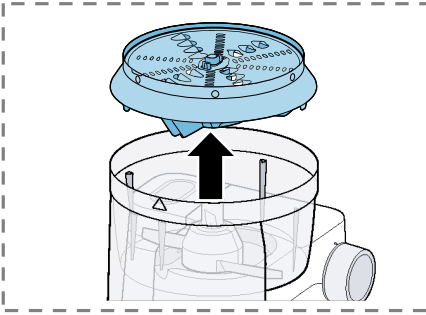
20



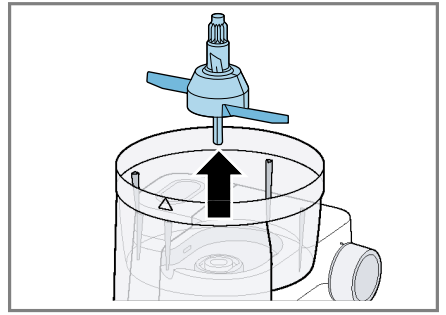
21



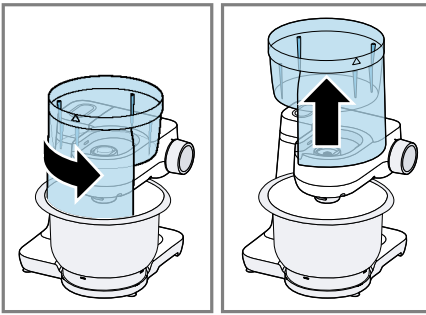
22



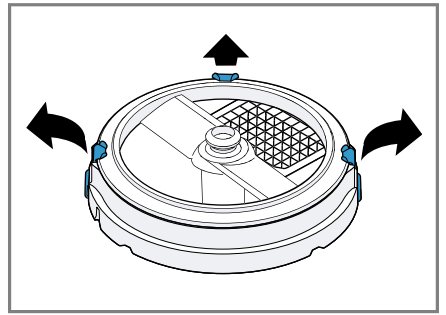
23



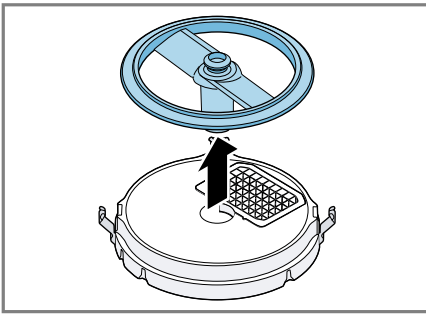
24



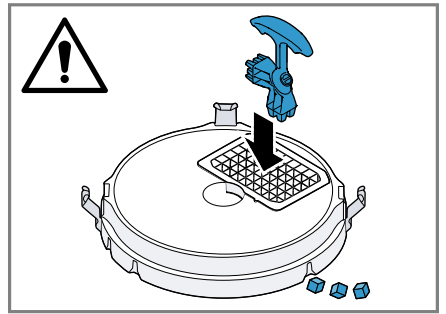
25



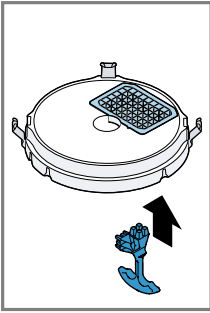
26



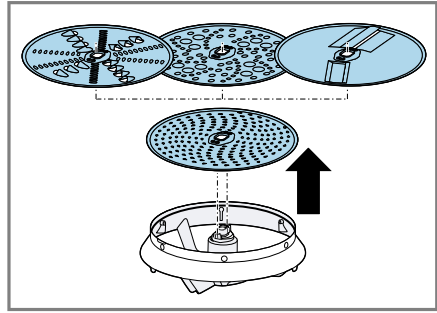
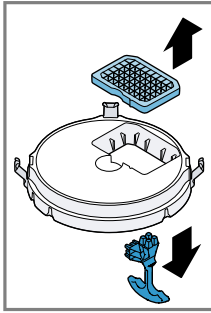
27



28



29









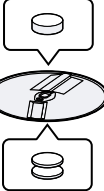



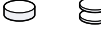



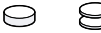
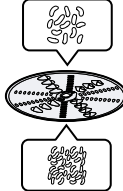

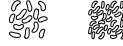



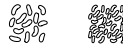

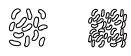








30

	X	✓	✓	✓	X
	✓	✓	✓	✓	✓

31

			1000 g	2	3
			1000 g	2	2
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5

32

					
			1000 g	4	7
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5
			1000 g	3	6
			1000 g	4	7
			1000 g	4	6
			1000 g	3	5
			800 g	4	7
			1000 g	4	7
			1000 g	4	6



Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS2, MUMS4, MUM5.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät mit ausreichend Abstand zur Wand, zu empfindlichen Flächen und Geräten aufstellen.
- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.
- ▶ Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.

Übersicht

→ Abb. 1

1	Gehäuse
2	Antriebswelle
3	Grundträger
4	Schneidgitter klein
5	Messerscheibe
6	Messbecher
7	Stopfer
8	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
9	Schneidgitter-Reiniger
10	Schneidgitter groß ¹




¹ Je nach Geräteausstattung

de Zubehör verwenden

11	Schneidwendescheibe dick/dünn ¹
12	Reibscheibe grob ¹
13	Raspelwendescheibe grob/fein ¹
14	Reibscheibe fein ¹
15	Scheibenträger ¹

¹ Je nach Geräteausstattung

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/dünn	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none">■ 1 = dicke Scheiben■ 3 = dünne Scheiben Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.
Raspelwende-scheibe grob/fein	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none">■ 2 = grobe Seite■ 4 = feine Seite Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.

¹ Je nach Geräteausstattung

Bezeichnung	Verwendung
-------------	------------

Reibscheibe fein	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan.
------------------	---



Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.

Reibscheibe grob ¹	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.
-------------------------------	--



¹ Je nach Geräteausstattung

Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden. Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.

→ Abb. 2

A	Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5
B	Küchenmaschine der Baureihe MUMS2

Zubehör verwenden

Folgen Sie der Bildanleitung.

Würfelschneider-Einsatz zusammenbauen

→ Abb. 3 - 5

Scheibenschneider-Einsatz zusammenbauen

→ Abb. 6 - 6

Zubehör am Grundgerät anbringen

→ Abb. 7 - 12

Zubehör verwenden

→ Abb. 13 - 17

Zubehör vom Grundgerät abnehmen

→ Abb. 18 - 25

Würfelschneider-Einsatz auseinanderbauen

→ Abb. **26** - **29**

Scheibenschneider-Einsatz auseinanderbauen

→ Abb. **30** - **30**

Gerät und Teile reinigen

- ▶ Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **31**

Anwendungsbeispiele

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.

→ Abb. **32**

→ Abb. **33**

Störungen beheben

Das Zubehör funktioniert nicht

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Der Mitnehmer an der Unterseite des Gehäuses bricht wegen Fremdkörpern an der Sollbruchstelle.

- ▶ Den Einsatz unter der Bestellnummer 623944 beim Kundendienst nachbestellen und austauschen.

Das Zubehör ist nicht korrekt zusammengebaut.

- ▶ Prüfen ob das Zubehör korrekt zusammengebaut wurde.

Verarbeitete Lebensmittel fallen nicht in die Schüssel.

Auslassöffnung oder Gehäuse ist verstopft.

1. Beenden Sie die Verarbeitung und stecken den Netzstecker aus.
2. Nehmen Sie das Zubehör ab.
3. Nehmen Sie das Zubehör auseinander und entfernen Sie die Verstopfung.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
 - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUMS2, MUMS4, MUM5.
 - avec des pièces et accessoires d'origine.
 - pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
 - pour découper des aliments en dés.
 - ▶ Ne saisir les disques à réduire que par leurs bords.
 - ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
 - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
 - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
 - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
 - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
 - ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
 - ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Placer l'appareil à une distance suffisante par rapport au mur, aux surfaces sensibles et aux autres appareils.
- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments congelés.

Aperçu

→ Fig. 1




1	Boîtier
2	Arbre d'entraînement
3	Support de base
4	Grille de coupe, petite
5	Disque à découper
6	Gobelet doseur
7	Pilon poussoir
8	Couvercle avec ouverture pour ajout
9	Nettoyeur de disque de coupe
10	Grille de coupe, grande ¹
11	Disque réversible à émincer épais / fin ¹
12	Disque à râper grossier ¹

¹ Selon l'équipement de l'appareil


13	Disque réversible à râper grossier / fin ¹
14	Disque à râper fin ¹
15	Porte-disque ¹

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Mettre le couvercle en place
	Repère de positionnement sur le boîtier

Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = tranches épaisses ■ 3 = tranches fines Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat. Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Désignation

Disque réversible à râper grossier / fin



Utilisation

Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage.

Marquage :

- 2 = côté grossier
- 4 = côté fin

Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan.

Conseil : Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.

Disque à râper fin



Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan).

Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.

Disque à râper grossier¹



Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base. Préparez votre robot culinaire, comme illustré.

→ Fig. 2

A Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5

B Robot culinaire de la série MUMS2

Utiliser l'accessoire

Suivre les instructions de la figure.

Assembler l'accessoire à découper en dés

→ Fig. **3** - **5**

Assembler l'accessoire à découper en tranches

→ Fig. **6** - **6**

Monter l'accessoire sur l'appareil de base

→ Fig. **7** - **12**

Utiliser l'accessoire

→ Fig. **13** - **17**

Retirer l'accessoire de l'appareil de base

→ Fig. **18** - **25**

Démonter l'accessoire à découper en dés

→ Fig. **26** - **29**

Démonter l'accessoire à découper en tranches

→ Fig. **30** - **30**

Nettoyer l'appareil et ses composants

- ▶ Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **31**

Exemples d'utilisation

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.

→ Fig. **32**

→ Fig. **33**

Dépannage

L'accessoire ne fonctionne pas

Une zone de rupture programmée protège l'entraînement contre les dommages. En présence d'un corps étranger, le pivot d'entraînement situé en dessous du boîtier se casse au niveau de la zone de rupture programmée.

- ▶ Commander l'insert sous la référence 623944 auprès du service après-vente et remplacer l'ancien.

L'accessoire n'est pas correctement assemblé.

- ▶ Vérifier si l'accessoire a été assemblé correctement.

Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

1. Terminez le traitement et brancher la fiche secteur.
2. Retirez l'accessoire.
3. Démonter l'accessoire et éliminer le bouchage.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- per tagliare alimenti in forma di cubetti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Installare l'apparecchio mantenendo una distanza sufficiente dalla parete, dalle superfici e dagli apparecchi sensibili.
- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.
- ▶ Non lavorare alimenti surgelati.

Panoramica

→ Fig. **1**




1	Corpo dell'apparecchio
2	Albero motore

3	Supporto base
4	Griglia di taglio piccola
5	Disco di taglio
6	Misurino
7	Pestello
8	Coperchio con bocca di carico integrata
9	Pulitore per griglia di taglio
10	Griglia di taglio grande ¹
11	Disco taglierina spesso/fine ¹
12	Disco a fori grossi per grattugiare ¹
13	Disco grattugia fine/grossa ¹
14	Disco a fori fini per grattugiare ¹
15	Portadisco ¹

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio


Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicazione del coperchio
	Marcatura di posizione del corpo

Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
Disco tagliarina spesso/fine 	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = fette spesse ■ 3 = fette sottili Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato. Consiglio: Tagliare le patate bollite solo a freddo.
Disco grattugia fine/grossa 	Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = lato grosso ■ 4 = lato fine Nota: Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano. Consiglio: Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.
Disco a fori fini per grattugiare 	Grattugiare gli alimenti mediofinemente, ad es. patate crude o formaggio duro, come Parmigiano. Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio tenero e formaggio da taglio.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Denominazione	Utilizzo
Disco a fori grossi per grattugiare ¹ 	Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base. Preparare il robot da cucina come illustrato. → Fig. 2

- A** Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5
- B** Robot da cucina della serie MUMS2

Utilizzo degli accessori

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

Montaggio dell'insero cubettatrice

→ Fig. 3 - 5

Montaggio dell'insero affettatrice

→ Fig. 6 - 6

Montaggio degli accessori sull'apparecchio base

→ Fig. 7 - 12

Utilizzo degli accessori

→ Fig. 13 - 17

Rimozione dell'accessorio dall'apparecchio base

→ Fig. 18 - 25

Smontaggio dell'insero cubettatrice

→ Fig. 26 - 29

Smontaggio dell'insero affettatrice

→ Fig. 30 - 30

Pulizia dell'apparecchio e dei componenti

- Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **31**

Esempi d'impiego

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.

→ Fig. **32**

→ Fig. **33**

Sistemazione guasti

L'accessorio non funziona

Un punto di rottura prestabilita protegge l'ingranaggio da danni. Il trascinatore sul lato inferiore del corpo si rompe in corrispondenza del punto di rottura prestabilita a causa di corpi estranei.

- Ordinare l'inserito presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 623944 e sostituirlo.

L'accessorio non è montato correttamente.

- Controllare che l'accessorio sia stato montato correttamente.

Gli alimenti lavorati non cadono nella ciotola.

Apertura di uscita o corpo ostruito.

1. Terminare la lavorazione e scollegare la spina di alimentazione.
2. Togliere gli accessori.
3. Rimuovere gli accessori ed eliminare l'ostruzione.



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



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001259076 (020920)

de, fr, it