



BOSCH

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



VeggieLove

MUZ5VL1

[de]	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	8
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire râpe/éminceur	11
[it]	Manuale utente	Sminuzzatore	14



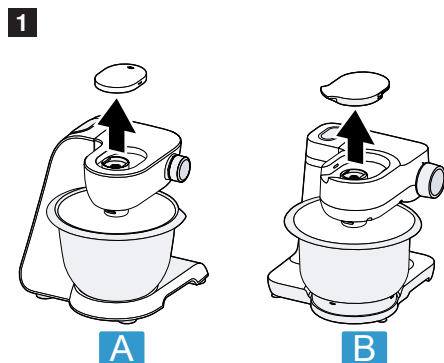
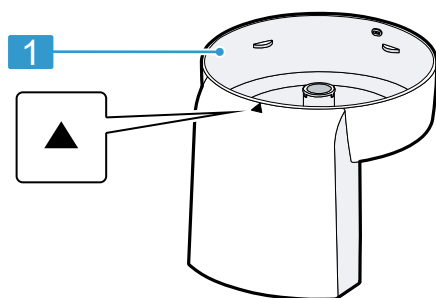
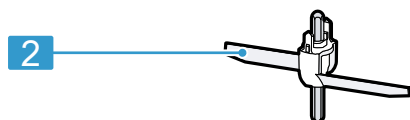
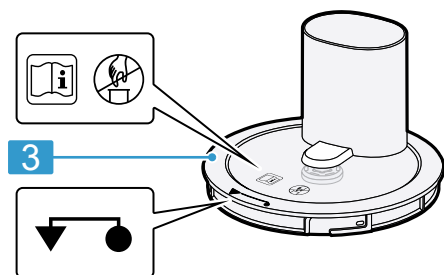
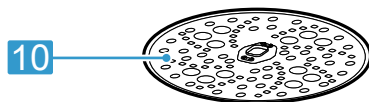
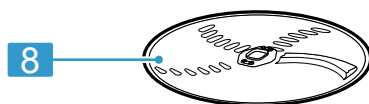
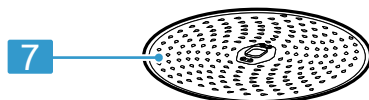
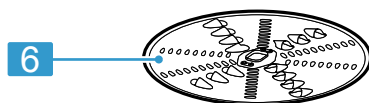
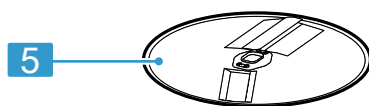
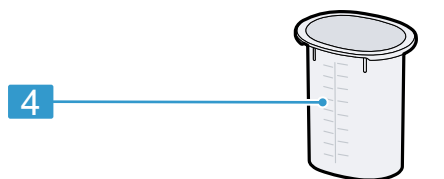
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226394>

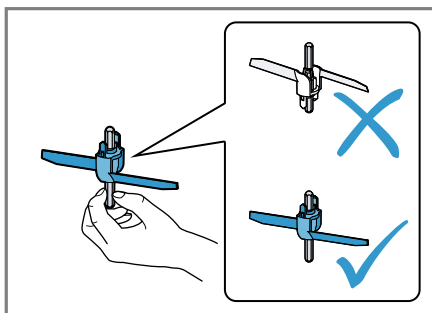


[de] Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.

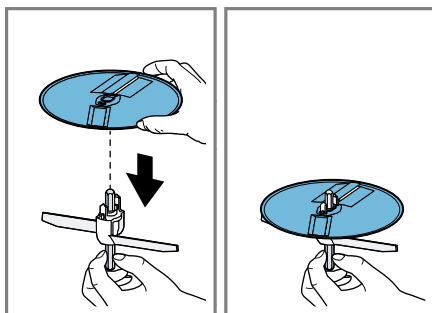
[fr] Scanner le code QR ou visiter le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.

[it] Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.

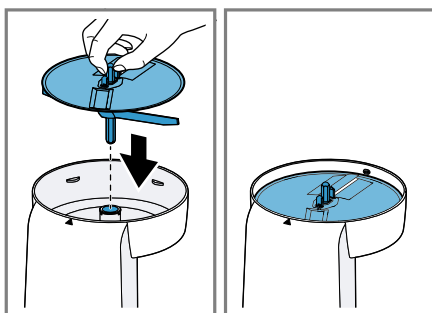




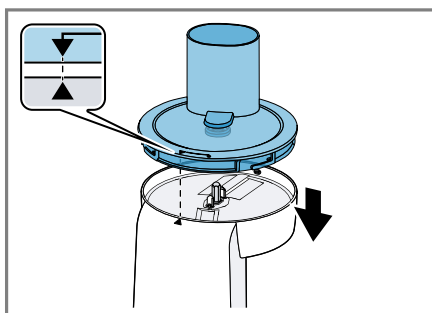
3



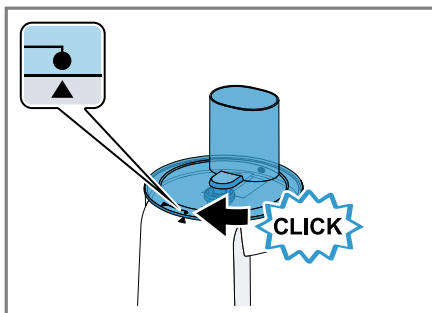
4



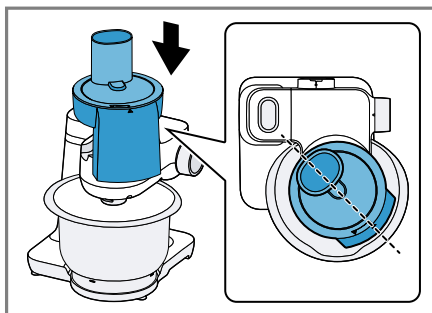
5



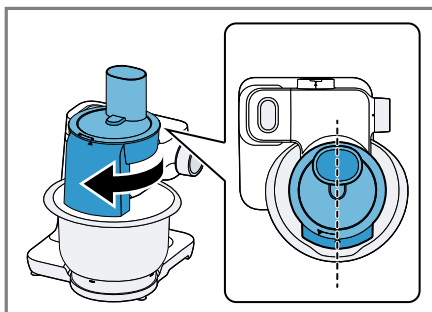
6



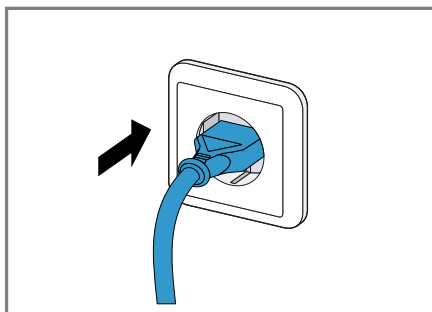
7



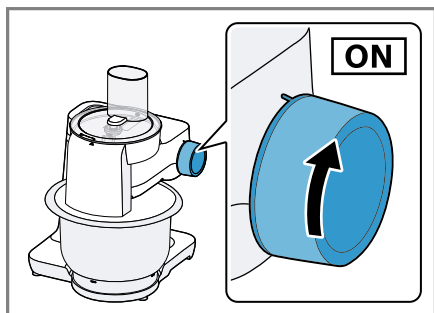
8



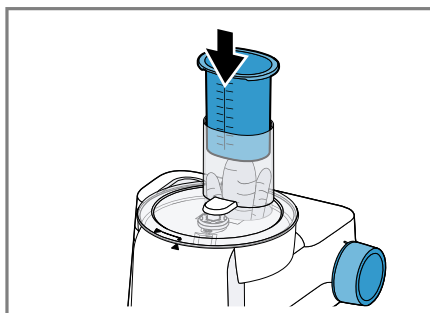
9



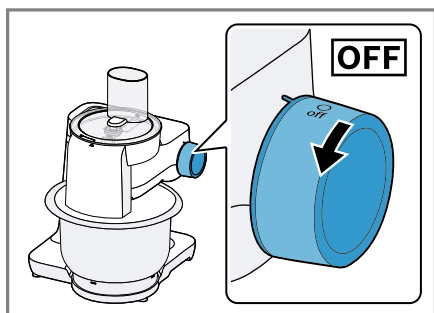
10



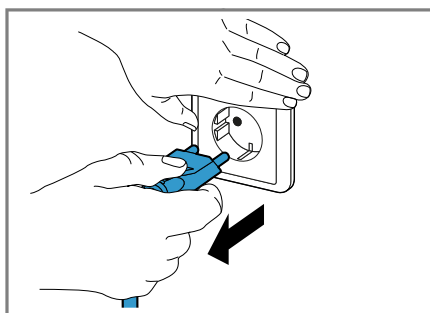
11



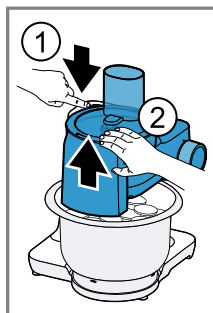
12



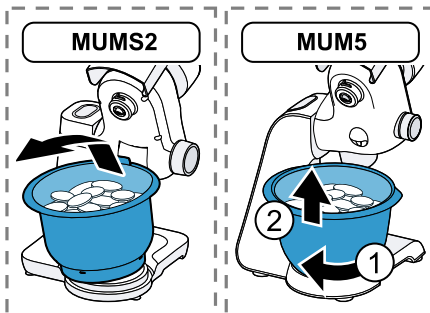
13



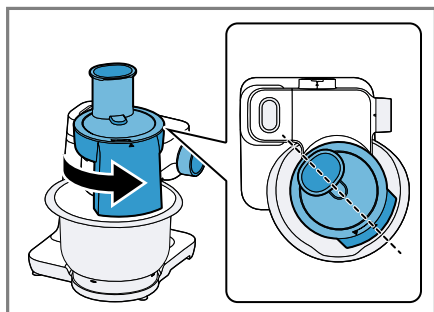
14



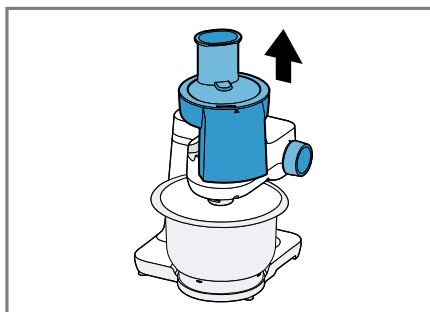
15



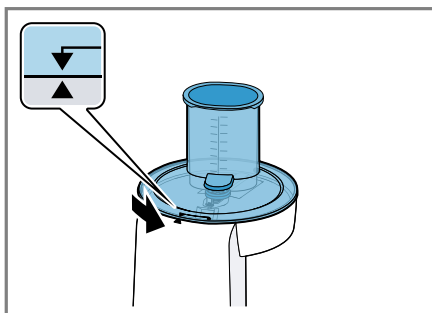
16



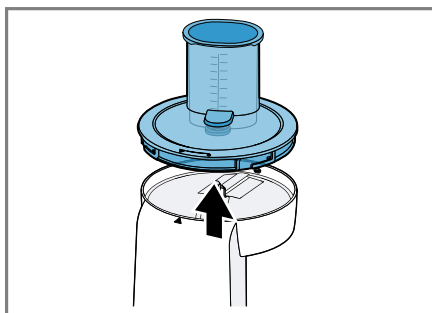
17



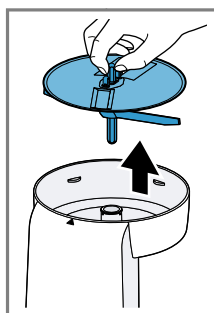
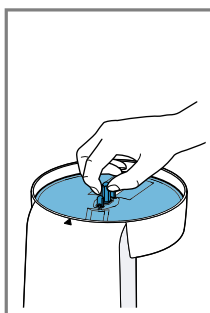
18



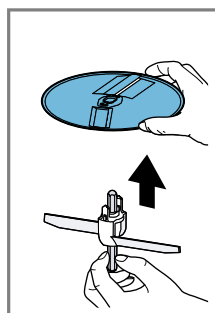
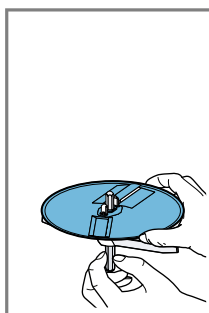
19



20



21



22

23

			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
			1000 g	4	7
			1000 g	4	6
			1000 g	3	5
			1000 g	3	5
			1000 g	3	6
			1000 g	3	6
			1000 g	3	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.
- ▶ 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 in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

Sachschäden vermeiden

- ▶ 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.

Bestandteile

→ Abb. **1**

1	Gehäuse
2	Scheibenträger
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer und Messbecher

¹ Je nach Geräteausstattung

5	Schneidwendescheibe dick/dünn
6	Raspelwendescheibe grob/fein
7	Reibscheibe fein
8	Schneid-Raspel-Wendescheibe ¹
9	Asia-Gemüsescheibe ¹
10	Reibscheibe grob ¹

¹ Je nach Geräteausstattung

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	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: ■ 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: ■ 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.
Reibschei- be fein 	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.
Reibschei- be grob ¹ 	Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.

¹ Je nach Geräteausstattung

Bezeichnung	Verwendung
Schneid- Raspel- Wendescheibe ¹ 	Rohe Kartoffeln reiben oder in Scheiben schneiden. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von sehr faserigen Lebensmitteln, z. B. Lauch oder Mango.
Asia- Gemüses- cheibe ¹ 	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.

¹ Je nach Geräteausstattung

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden. Wenn der Durchlaufschnitzler überlastet oder blockiert wird, bricht die Achse des Scheibenträgers an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

Hinweis: Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 00630760 beim Kundendienst erhältlich.

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

Bedienung

Durchlaufschnitzler zusammenbauen

→ Abb. **3 - 7**

Durchlaufschnitzler am Grundgerät anbringen

→ Abb. **8** - **9**

Lebensmittel mit dem Durchlaufschnitzler verarbeiten

→ Abb. **10** - **13**

Schüssel entleeren

Tipp: Sie können die Schüssel während der Verarbeitung entleeren, ohne den Durchlaufschnitzler abzunehmen.

→ Abb. **14** - **16**

Durchlaufschnitzler abnehmen

→ Abb. **17** - **18**

Durchlaufschnitzler auseinandernehmen

→ Abb. **19** - **22**

Tipp: Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **23**

Tipp: An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **24**

Störungen beheben

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.

Zerkleinerungsscheibe dreht sich nicht, obwohl das Grundgerät läuft.

Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt und eingerastet.

- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt montiert wurde.

Zubehör wurde überlastet und Achse des Scheibenträgers ist an der Sollbruchstelle gebrochen.

- Sie können beim Kundendienst unter der Bestellnummer 00630760 einen neuen Scheibenträger bestellen.

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.
 - ▶ 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.
 - ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ 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.

Composants

→ Fig. **1**

1	Boîtier
2	Porte-disque
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Pilon poussoir et gobelet gradué

¹ Selon l'équipement de l'appareil

5	Disque réversible à émincer épais / fin
6	Disque réversible à râper grossier / fin
7	Disque à râper fin
8	Disque réversible à émincer / râper ¹
9	Disque pour julienne de légumes ¹
10	Disque à râper grossier ¹

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Symboles

Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Mettre le couvercle en place

Symbole	Description
	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 : ■ 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.
Disque réversible à râper grossier / fin 	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.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Désignation	Utilisation
Disque à râper grossier ¹ 	Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).
Disque réversible à émincer / râper ¹ 	Pour râper des pommes de terre crues ou les couper en tranches. Remarque : Ne convient pas pour traiter les aliments très fibreux, p. ex. le poireau ou la mangue.
Disque pour julienne de légumes ¹ 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Si l'accessoire râpeur / éminceur est surchargé ou bloqué, l'axe du porte-disque se brise au niveau de la zone de rupture programmée prévue à cet effet.

Remarque : Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements à garantie. Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 00630760.

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

Utilisation

Assembler l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **3** - **7**

Poser l'accessoire râpeur / minceur sur l'appareil de base

→ Fig. **8** - **9**

Traiter les aliments avec l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **10** - **13**

Vider le bol

Conseil : Vous pouvez vider le bol pendant le traitement, sans devoir enlever l'accessoire râpeur / éminceur.

→ Fig. **14** - **16**

Retirer l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **17** - **18**

Démonter l'accessoire râpeur / éminceur

→ Fig. **19** - **22**

Conseil : Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **23**

Conseil : Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.

Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **24**

Dépannage

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 bourrage.

Le disque à réduire ne tourne pas alors que l'appareil de base est en marche.

Le couvercle n'est pas correctement placé et enclenché.

- Vérifiez si le couvercle est correctement monté.

L'accessoire a subi une surcharge et l'axe du porte-disque est cassé au niveau de la zone de rupture programmée.

- Vous pouvez commander un nouveau porte-disque auprès du Service après-vente sous la référence 00630760.



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.
- ▶ 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 nell'apposita posizione di lavoro.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ 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.

Componenti

→ Fig. 1

1	Corpo dell'apparecchio
2	Portadisco
3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Pestello e misurino
5	Disco taglierina spesso/fine
6	Disco grattugia fine/grossa

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

7	Disco a fori fini per grattugiare
8	Disco doppia funzione taglio/grattugia ¹
9	Disco per verdure asiatiche ¹
10	Disco a fori grossi per grattugiare ¹

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicazione del coperchio
	Marcatura di posizione del corpo

Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
	¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Denominazione	Utilizzo
Disco taglierina spesso/fine 	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: ■ 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: ■ 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.
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

Denominazione	Utilizzo
Disco doppia funzione taglio/grattugia ¹ 	Grattugiare le patate crude o tagliarle a fette. Nota: Non idoneo per la lavorazione di alimenti molto fibrosi, ad es. porri o mango.
Disco per verdure asiatiche ¹ 	Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.

¹ In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

Se lo sminuzzatore continuo viene riempito eccessivamente oppure ostruito, l'asse del portadisco sull'apposito punto di rottura predeterminato si rompe.

Nota: I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia. È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00630760.

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

Funzionamento

Assemblaggio dello sminuzzatore continuo

→ Fig. **3** - **7**

Montaggio dello sminuzzatore continuo sull'apparecchio base

→ Fig. 8 - 9

Lavorazione degli alimenti con lo sminuzzatore continuo

→ Fig. 10 - 13

Svuotamento della ciotola

Consiglio: È possibile svuotare la ciotola durante la lavorazione senza rimuovere lo sminuzzatore continuo.

→ Fig. 14 - 16

Rimozione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. 17 - 18

Smontaggio dello sminuzzatore continuo

→ Fig. 19 - 22

Consiglio: Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 23

Consiglio: Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 24

Sistemazione guasti

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.

Il disco sminuzzatore non ruota sebbene l'apparecchio base sia in funzione.

Coperchio non inserito né agganciato correttamente.

- Verificare che il coperchio sia stato correttamente montato.

Gli accessori sono stati sovraccaricati e l'asse del portadisco si è spezzato nel punto di rottura prestabilito.

- È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 00630760.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



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



8001321042 (040607)

de, fr, it