



BOSCH



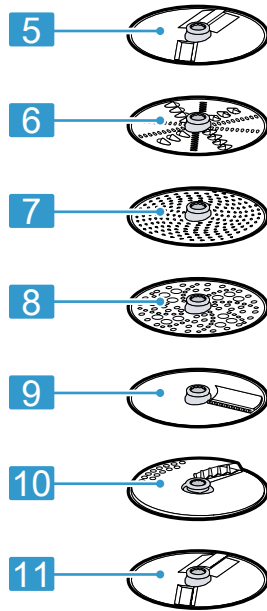
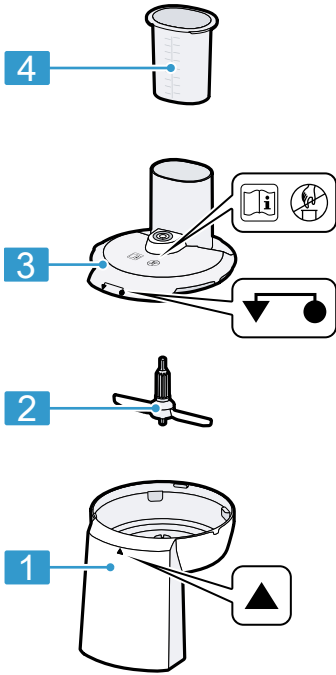
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

VeggieLove

MUZS68VL

[de]	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	6
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire râpe/éminceur	9
[it]	Manuale utente	Sminuzzatore	12





1



A

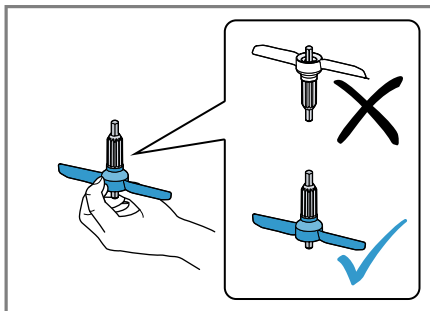


B

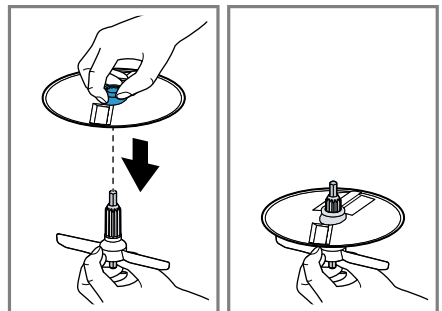


C

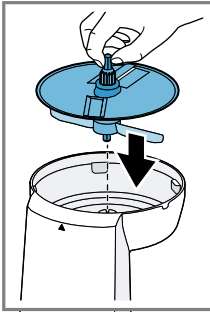
2



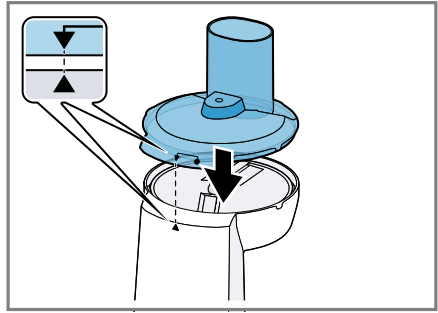
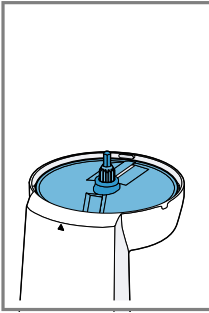
3



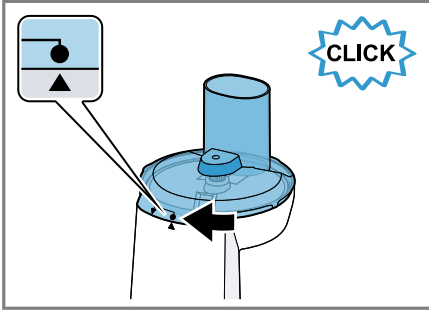
4



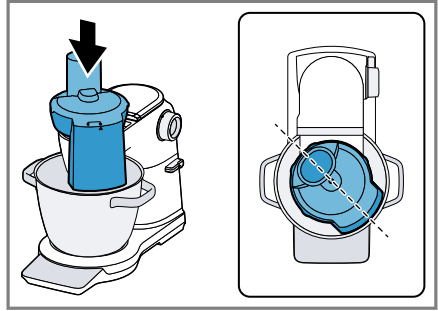
5



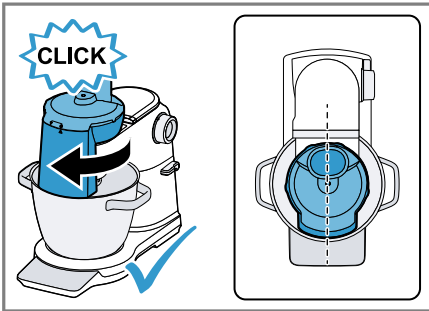
6



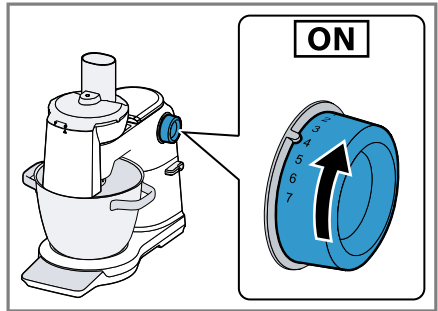
7



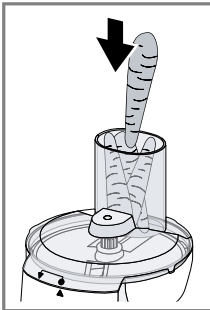
8



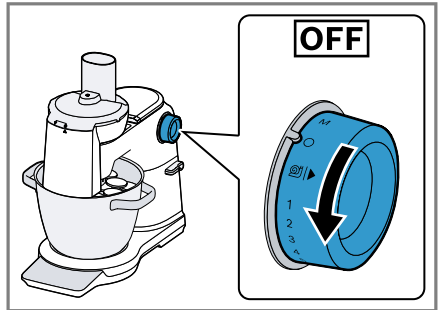
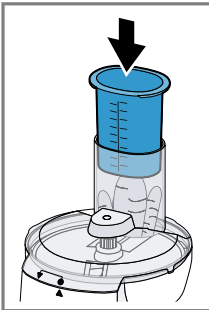
9



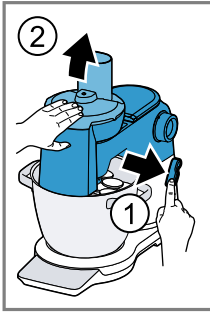
10



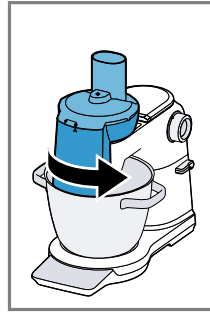
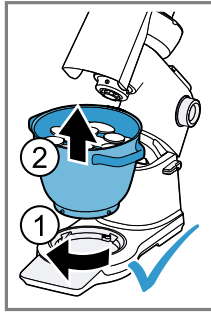
11



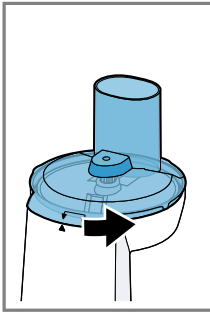
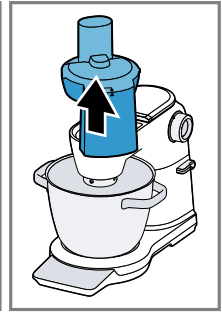
12



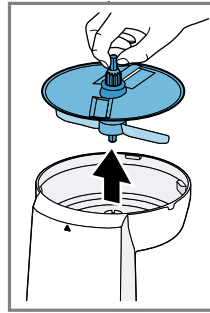
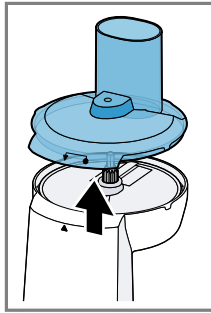
13



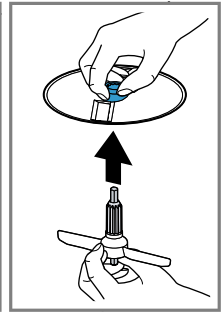
14








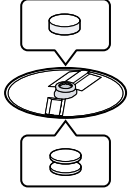






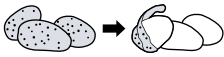

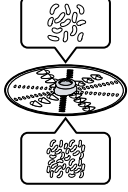




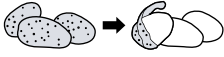

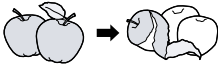




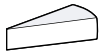


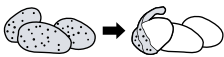


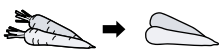



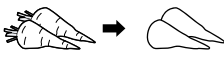

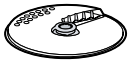
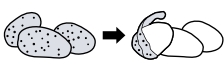

15



16



17

				
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	5

Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS8, MUM9, MUMS6.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel 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

- ▶ 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.

Kennenlernen des Zubehörs



Übersicht

→ Abb. **1**



- | | |
|----------|----------------|
| 1 | Gehäuse |
| 2 | Scheibenträger |

3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer und Messbecher
5	Schneidwendescheibe dick/dünn
6	Raspelwendescheibe grob/fein
7	Reibscheibe fein
8	Reibscheibe grob ¹
9	Asia-Gemüsescheibe ¹
10	Pommes-Frites-Scheibe ¹
11	SuperCut Wendescheibe ¹

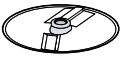
Symbole


Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.


¹ Je nach Modell


Symbol	Beschreibung
	Deckel aufsetzen
	Positionsmarkierung Gehäuse


Zerkleinerungsscheiben

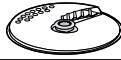
Bezeichnung	Verwendung
Schneidwende-scheibe dick/dünn 	<p>Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p> <p>Kennzeichnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = dicke Scheiben ■ 3 = dünne Scheiben <p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade.</p> <p>Tip: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.</p>

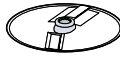
Raspelwende-scheibe grob/fein 	<p>Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer.</p> <p>Kennzeichnung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite <p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan.</p> <p>Tip: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Reibscheibe fein 	<p>Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan.</p> <p>Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Reibscheibe grob 	<p>Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

Asia-Gemüsescheibe 	<p>Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

Bezeichnung	Verwendung
Pommes-Frites-Scheibe 	<p>Rohe Kartoffeln für Pommes frites schneiden.</p>

SuperCut Wende-scheibe 	<p>Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.</p> <p>Tip: Besonders geeignet für sehr weiche und sehr faserige Lebensmittel, z. B. überreife Tomaten oder Staudensellerie.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.
→ "Störungen beheben", Seite 8

Bedienung

Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden. Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.
→ Abb. **2**

A	Küchenmaschine der Baureihe MUMS8
B	Küchenmaschine der Baureihe MUM9
C	Küchenmaschine der Baureihe MUMS6

Durchlaufschnitzler vorbereiten

→ Abb. **3 - 9**

Lebensmittel mit dem Durchlaufschnitzler verarbeiten

Hinweis: Das Zubehör lässt sich nur mit korrekt eingesetzter Schüssel verwenden.

Tipps

- Um optimale Ergebnisse zu erhalten, verarbeiten Sie dünnes Schnittgut bundweise.
- Sie können die Schüssel entnehmen und entleeren, ohne das Zubehör abzunehmen.

→ Abb. **10 - 13**

Verarbeitung abschließen

→ Abb. **14** - **16**

Reinigungsübersicht

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

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **17**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **18**

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. Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

- ▶ Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 10000314 beim Kundendienst erhältlich.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUMS8, MUM9, MUMS6.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par l'élément de plastique au milieu.
- ▶ 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 aliments.
- ▶ 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

- ▶ 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.

Présentation de l'accessoire



Aperçu

→ Fig. 1

1	Boîtier
2	Porte-disque
3	Couvercle avec ouverture pour ajout

4	Pilon poussoir et gobelet gradué
5	Disque réversible à émincer épais / fin
6	Disque réversible à râper grossier / fin
7	Disque à râper fin
8	Disque à râper grossier ¹
9	Disque pour julienne de légumes ¹
10	Disque à pommes frites ¹
11	Disque réversible SuperCut ¹


Symboles


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


¹ Selon le modèle


Symbole	Description
▼	Mettre le couvercle en place
▲	Repère de positionnement sur le boîtier


Disques à réduire


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

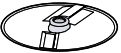
Disque réversible à râper grossier / fin 	<p>Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage.</p> <p>Marquage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin <p>Remarque : Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan.</p> <p>Conseil : Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Disque à râper fin 	<p>Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan).</p> <p>Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Disque à râper grossier 	<p>Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Désignation	Utilisation
Disque pour julienne de légumes 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes.

Disque à pommes frites 	Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

Disque réversible SuperCut 	<p>Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes.</p> <p>Conseil : Convient particulièrement à des aliments très mous et très fibreux (p. ex. tomates très mûres ou céleri).</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sécurité anti-surcharge

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

→ "Dépannage", Page 11

Utilisation

Aperçu des appareils de base

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

→ Fig. 2

- A** Robot pâtissier de la série MUMS8
- B** Robot culinaire de la série MUM9
- C** Robot pâtissier de la série MUMS6

Préparer l'accessoire râpeur/éminceur

→ Fig. 3 - 9

Traiter les aliments avec l'accessoire râpeur / éminceur

Remarque : L'accessoire peut être utilisé uniquement lorsque le bol correspondant est mis en place.

Conseils

- Pour obtenir des résultats optimaux, travaillez les aliments fins par bouquets.

- Vous pouvez retirer et vider le bol sans enlever l'accessoire.

→ Fig. **10** - **13**

Terminer le traitement

→ Fig. **14** - **16**

Guide de nettoyage

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

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **17**

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **18**

Dépannage

Les produits alimentaires ne tombent pas dans le bol.

L'orifice de sortie ou le boîtier est obstrué.

1. Terminez le traitement et branchez la fiche secteur.
2. Retirez l'accessoire.
3. Démontez l'accessoire et éliminez 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. Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

- ▶ Un nouveau porte-disque est disponible auprès du service après-vente sous la référence 10000314.

Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS8, MUM9, MUMS6.
- con gli accessori e le parti originali.
- per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dalla parte di plastica al centro.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli alimenti 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

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiari) 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.

Informazioni sugli accessori





Panoramica

→ 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
7	Disco a fori fini per grattugiare
8	Disco a fori grossi per grattugiare ¹
9	Disco per verdure asiatiche ¹
10	Disco per patatine fritte ¹
11	Disco SuperCut ¹

Simboli

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

¹ A seconda del modello

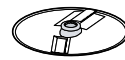
Dischi sminuzzatori

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 medio-finemente, 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 	Grattugiare gli alimenti grossolanamente, ad es. patate crude per canederli, polpette o frittelle di patate.
Disco per verdure asiatiche 	Tagliare gli alimenti in strisce sottili, ad es. frutta e verdura.
Disco per patatine fritte	Tagliare patate crude per fare patatine fritte.

Denominazione **Utilizzo**

Disco SuperCut

Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.



Consiglio: Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi (ad es. pomodori troppo maturi) e molto fibrosi (ad es. sedano da costa).

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.
→ "Sistemazione guasti", Pagina 14

Utilizzo**Panoramica degli apparecchi base**

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base.
Preparare la macchina da cucina universale come illustrato.
→ Fig. 2

A Macchina da cucina universale della serie MUMS8

B Robot da cucina della serie MUM9

C Robot da cucina della serie MUMS6

Preparazione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. 3 - 9

Lavorazione degli alimenti con lo sminuzzatore continuo

Nota: L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

Consigli

- Per ottenere risultati ottimali, lavorare gli alimenti sottili legati in mazzetto.
- È possibile togliere e svuotare la ciotola senza rimuovere l'accessorio.

→ Fig. 10 - 13

Fine della lavorazione

→ Fig. 14 - 16

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **17**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **18**

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. I ricambi con punto di rottura prestabilito non rientrano nei nostri impegni di garanzia.

- ▶ È possibile ordinare un portadisco nuovo presso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 10000314.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



8001347515 (051107)

de, fr, it