



BOSCH



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

VeggieLove

MUZS68VL

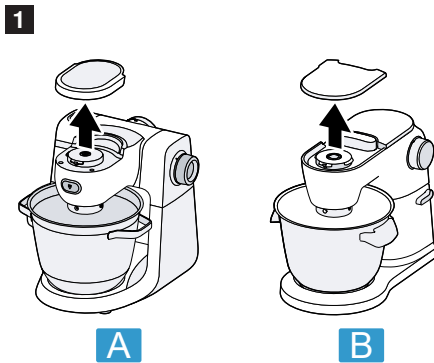
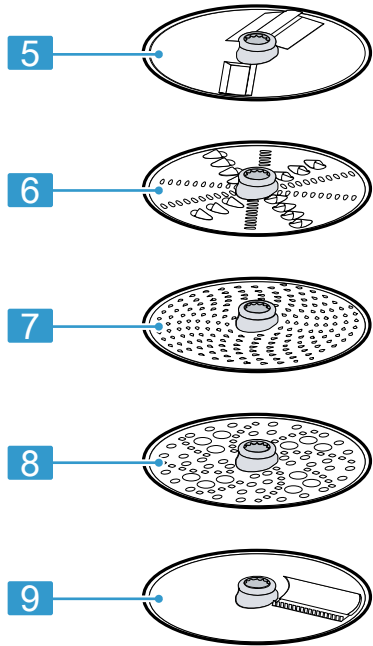
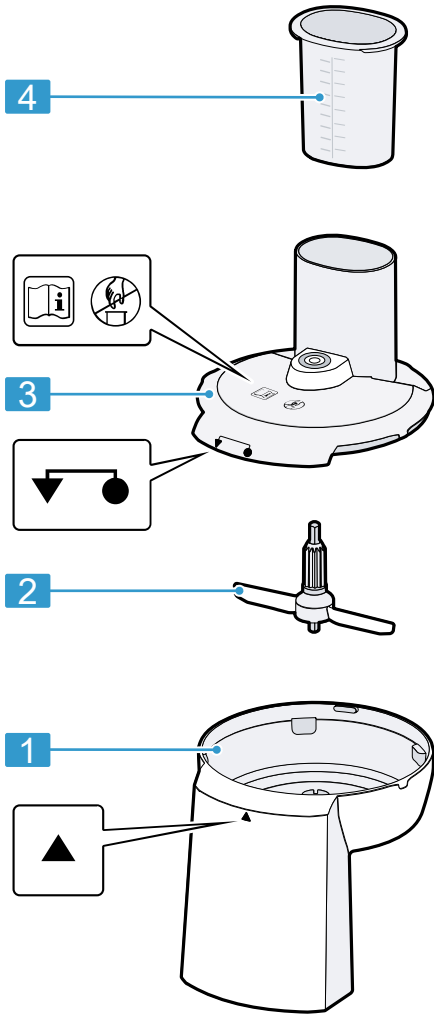
| | | | |
|-------------|----------------------|--------------------------|----|
| [de] | Gebrauchsanleitung | Durchlaufschnitzler | 8 |
| [fr] | Manuel d'utilisation | Accessoire râpe/éminceur | 11 |
| [it] | Manuale utente | Sminuzzatore | 14 |

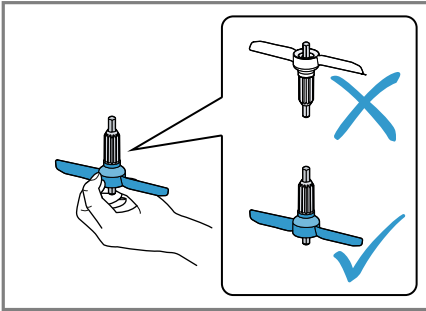


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281976>

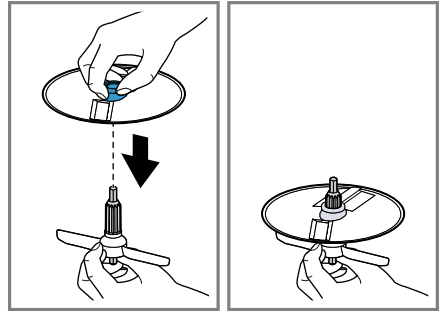


-
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
-
- [fr]** Scanner le code QR ou visiter le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. 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.

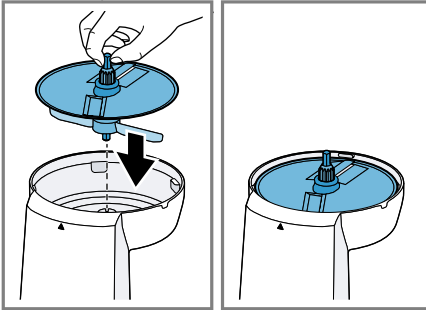




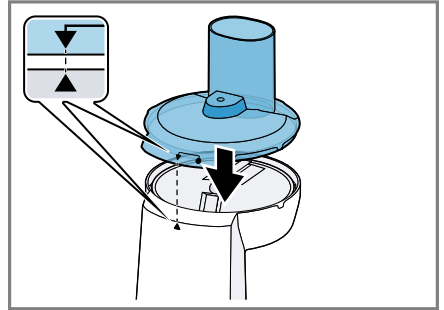
3



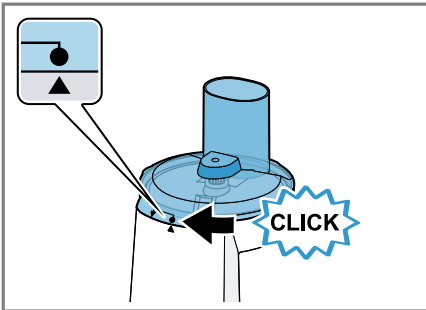
4



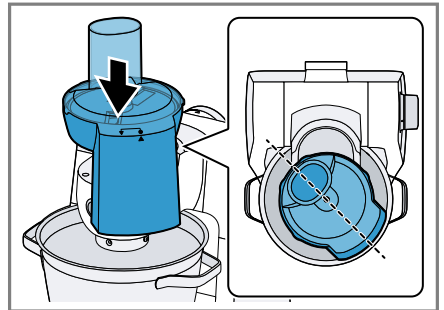
5



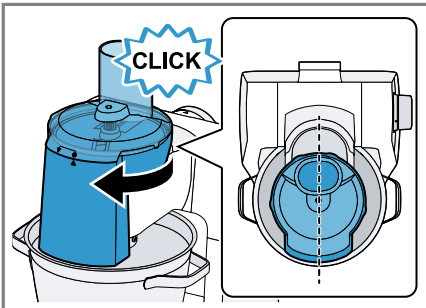
6



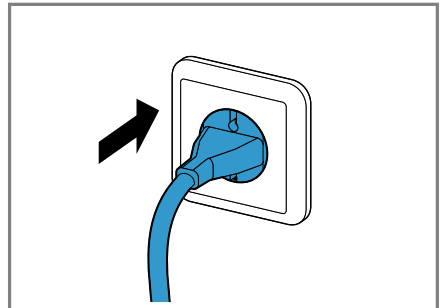
7



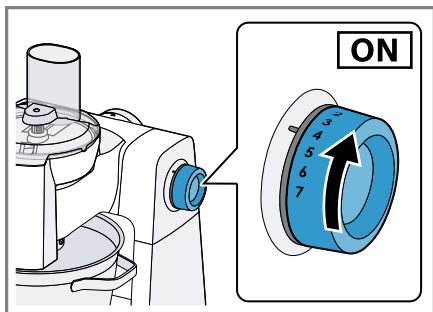
8



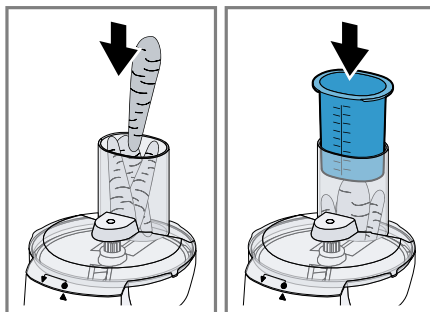
9



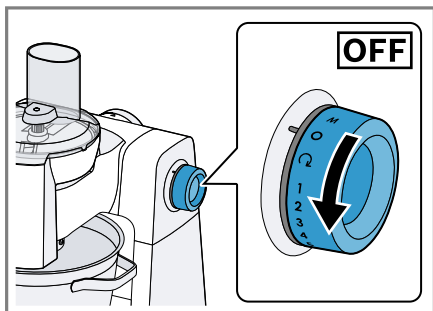
10



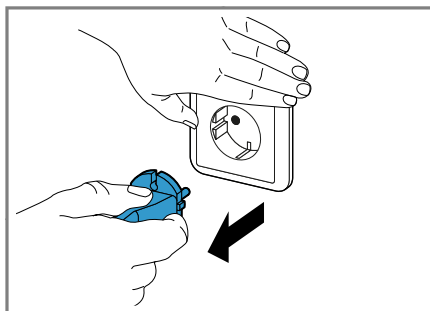
11



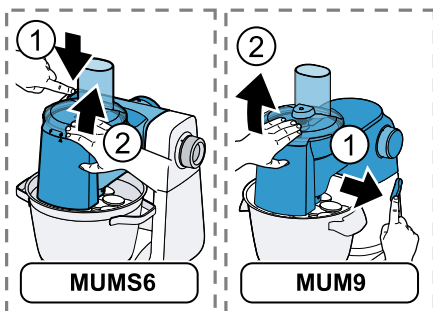
12



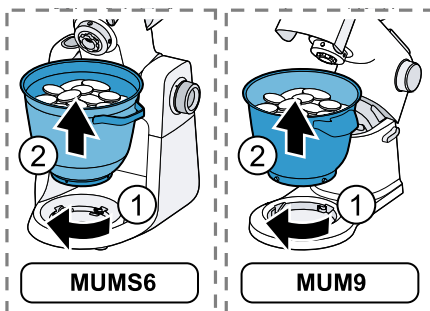
13



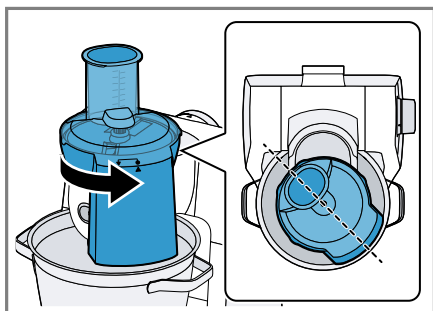
14



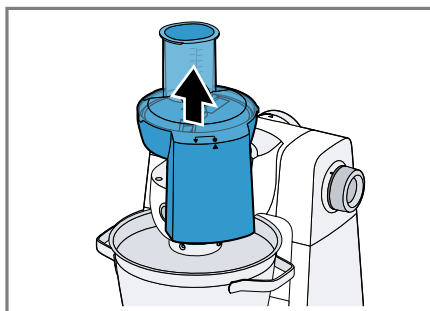
15



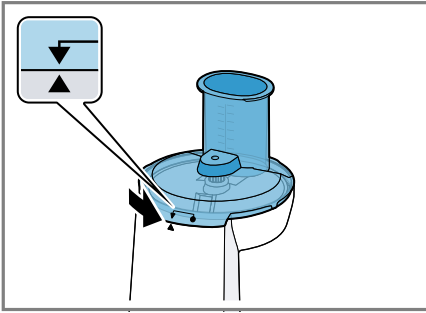
16



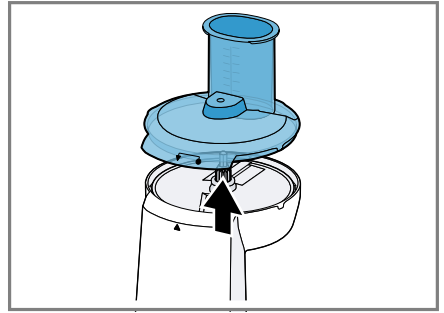
17



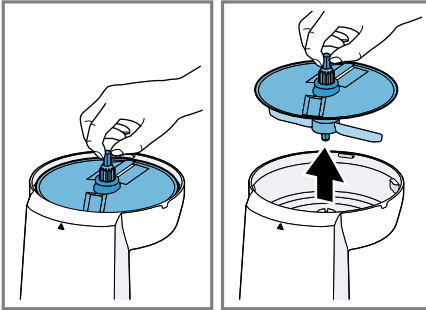
18



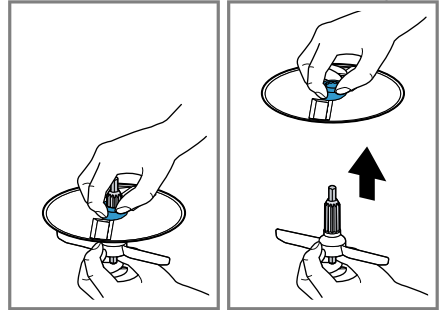
19



20






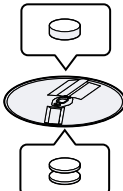








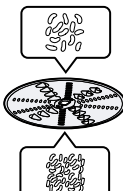

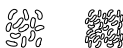

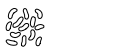

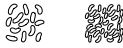

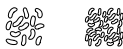






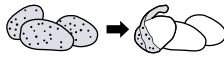










21



22

23

|  |  |  |  MAX |  1-7 / M |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  | 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 |



Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6, MUM9.
- 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 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 |
| 5 | Schneidwendescheibe dick/dünn |


| | |
|----------|------------------------------|
| 6 | Raspelwendescheibe grob/fein |
| 7 | Reibscheibe fein |
| 8 | Reibscheibe grob |
| 9 | Asia-Gemüsescheibe |

Symbole

| Symbol | Beschreibung |
|--------|---|
| | Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten. |
| | Nicht in den Einfüllschacht fassen. |
| | Deckel aufsetzen |
| | Positionsmarkierung Gehäuse |

Zerkleinerungsscheiben

| Bezeichnung | Verwendung |
|-------------|------------|
|-------------|------------|

| 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. |
| Reibscheibe fein  | Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse. |
| Reibscheibe grob  | Lebensmittel grob raspeln, z. B. rohe Kartoffeln für Knödel, Klöße oder Reibekuchen. |
| Asia-Gemüsescheibe  | Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse. |

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 vorgesehene Sollbruchstelle.

Hinweis: Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Scheibenträger ist unter der Bestellnummer 10000314 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 MUMS6

B Küchenmaschine der Baureihe MUM9

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 entnehmen und 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 10000314 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 MUMS6, MUM9.
 - 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 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**

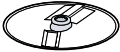



| | |
|----------|-------------------------------------|
| 1 | Boîtier |
| 2 | Porte-disque |
| 3 | Couvercle avec ouverture pour ajout |
| 4 | Pilon poussoir et gobelet gradué |


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

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 |
|  | 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. |
| 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 : <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 grossier  | Pour râper grossièrement des aliments comme des pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti). |

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

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 10000314.

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 MUMS6 |
| B | Robot culinaire de la série MUM9 |

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 retirer et vider le bol sans enlever l'accessoire râpe/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 branchez 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 10000314.



Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS6, MUM9.
- 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 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 |
| 7 | Disco a fori fini per grattugiare |

| | |
|---|-------------------------------------|
| 8 | Disco a fori grossi per grattugiare |
| 9 | Disco per verdure asiatiche |

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 |
|------------------------------|---|
| Disco taglierina 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 |



| Denominazione | Utilizzo |
|---------------|----------|
|---------------|----------|

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

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.



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 10000314.

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 MUMS6

B Robot da cucina della serie MUM9

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 togliere e svuotare la ciotola senza rimuovere lo sminuzzatore.

→ Fig. **14 - 16**

Rimozione dello sminuzzatore continuo

→ Fig. **17 - 18**

Smontaggio dello sminuzzatore continuo

→ Fig. **19 - 22**

it Panoramica per la pulizia

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 10000314.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line below the pencil icon and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and continuing down to the bottom 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



8001284562 (030503)

de, fr, it