



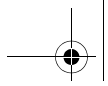
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUZ4DS3

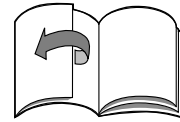
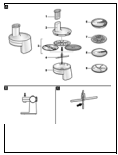


BOSCH

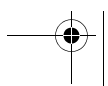
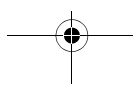
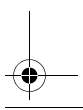
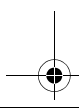
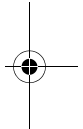
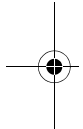
de Gebrauchsanleitung
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso



de	Deutsch	3
fr	Français	6
it	Italiano	9



.....



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4... bestimmt.
Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.
Dieses Zubehör ist zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!
Durchlaufschneider nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen/abnehmen.
Nicht in den Einfüllschacht oder in die Auslassöffnung greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Achtung!

Durchlaufschneider nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschneider nie am Grundgerät zusammenbauen.
Durchlaufschneider nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.

Erläuterung der Symbole am Gerät



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge! Nicht in Nachfüllöffnung greifen.

Sollbruchstelle

Bild

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb des Gerätes. Bei Überlastung bricht die Antriebswelle des Durchlaufschneiders. Sie kann jedoch leicht ersetzt werden.
Eine neue Antriebswellen mit Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

- 1 Stopfer
- 2 Deckel mit Einfüllschacht
- 3 Zerkleinerungsscheiben
 - 3a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
 - 3b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
 - 3c Reibscheibe – mittelfein
- 4 Antriebswelle mit Mitnehmer
- 5 Gehäuse mit Auslassöffnung

Sonderzubehör

- 6 Pommes frites-Scheibe
- 7 Reibscheibe grob
- 8 Asia-Gemüse-Scheibe
- 9 Kartoffelpuffer-Scheibe

Bild

Arbeitsposition

de

Bedienen

Wende-Schneidscheibe – dick/dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse. Verarbeitung auf Stufe 3.

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:
„1“ für die dicke Schneidseite
„3“ für die dünne Schneidseite



Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob/fein

zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse, außer Hartkäse (z. B. Parmesan). Verarbeitung auf Stufe 3 oder 4. Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:
„2“ für die grobe Raspelseite
„4“ für die feine Raspelseite



Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur mit der groben Seite auf Stufe 4 raspeln.

Reibscheibe – mittelfein

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan) und Nüssen. Verarbeitung auf Stufe 4.



Achtung!

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

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild D

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Arbeitsposition bringen.
- Antriebschutzdeckel vom Antrieb des Durchlaufschnitzlers abnehmen. Antriebs-Schutzdeckel drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.
- Antriebswelle mit der Sollbruchstelle nach unten mit einer Hand unten festhalten.
- Gewünschte Schneid- oder Raspelscheibe auflegen. Bei Wende-Scheiben darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
- Antriebswelle am oberen Ende ergreifen und in den Durchlaufschnitzler einsetzen.

- Deckel aufsetzen (Markierung beachten) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Durchlaufschnitzler auf den Antrieb setzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung des Durchlaufschnitzlers stellen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für ein gleichmäßiges Schnittgut, dünnes Schneidgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebensmittel im Durchlaufschnitzler festklemmen, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten, Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Antriebswelle mit Scheibe entnehmen. Dazu mit dem Finger von unten gegen die Antriebswelle drücken (**Bild E**).
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen

⚠ Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

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

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Bild

- Vorbereiten wie beim Durchlaufschnitzler beschrieben. Darauf achten, dass die Messer nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Pommes frites-Scheibe MUZ45PS1

Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Achtung!

Kartoffeln nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

Verarbeitung auf Stufe 3.

Reibscheibe grob MUZ45RS1

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

Verarbeitung auf Stufe 3.



Asia-Gemüse-Scheibe MUZ45AG1

Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Achtung!

Zu verarbeitende Lebensmittel nur bei Stillstand des Antriebes nachfüllen.

Verarbeitung auf Stufe 4.

Kartoffelpuffer-Scheibe MUZ45KP1

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

Verarbeitung auf Stufe 3.



fr

Pour votre sécurité

Les accessoires sont adaptés au robot culinaire MUM4...
 Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM4...
 Cet accessoire convient pour émincer et râper les produits alimentaires.
 Il ne doit pas servir à traiter d'autres objets ou substances.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure !

N'approchez pas les doigts des lames et des arêtes, tranchantes, des disques à réduire. Ne saisissez les disques à réduire que par leurs bords ! Ne posez/retirez l'accessoire râpeur/éminceur qu'après avoir éteint le moteur et débranché la fiche mâle de la prise de courant. N'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture pour ajout d'ingrédients ; pour en ajouter, utilisez le pilon poussoir.

Attention !

N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur qu'entièrement assemblé. N'assemblez jamais l'accessoire râpeur/éminceur sur l'appareil de base. N'utilisez l'accessoire râpeur/éminceur que dans la position de travail indiquée.

Explication des symboles sur l'appareil



Prudence ! Accessoires rotatifs !

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Zone fragilisée

Figure 6

La zone de rupture programmée empêche d'endommager le moteur de l'appareil. En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur casse. Cet arbre est toutefois facile à remplacer. Un arbre d'entraînement neuf avec taquet entraîneur est disponible auprès du service après-vente.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 7

- 1 Pilon-poussoir
- 2 Couvercle avec ouverture pour ajout
- 3 Disques à réduire
 - 3a Disque à découper réversible – épais/mince
 - 3b Disque à râper réversible – épais/fin
 - 3c Disque à râper – mi-fin
- 4 Arbre d'entraînement avec taquet entraîneur
- 5 Boîtier avec orifice de sortie

Accessoires en option

- 6 Disque à pommes frites
- 7 Disque à râper (épais)
- 8 Disque à légumes asiatiques
- 9 Disque pour galettes de pommes de terre

Figure 8

Position de travail

Utilisation

Disque à découper réversible – épais/mince

pour émincer les fruits et légumes. Travaillez les aliments sur la position 3.

Chiffre « 1 » sur le disque à découper réversible, signalant le côté de coupe épaisse « 3 » pour le côté de coupe mince.



Attention !

Le disque à réduire réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits-pains et le chocolat. Ne coupez les pommes de terre cuites fermes qu'après qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – épais/fin

pour râper des fruits, des légumes et du fromage (sauf le fromage dur, le parmesan par exemple). Travaillez sur la position 3 ou 4.

Chiffre « 2 » sur le disque à râper réversible, pour désigner le côté servant à râper épais, « 4 » pour le côté servant à râper fin.



Attention !

Le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix. Ne râpez le fromage mou qu'avec le côté épais sur la position 4.

Disque à râper – mi-fin

pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex. le parmesan) et les noix.

Travaillez les aliments sur la position 4.



Attention !

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

Travailler avec l'accessoire râpeur/éminceur

Figure 1

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras basculant en position de travail.
- Retirez le couvercle d'entraînement de l'accessoire râpeur/éminceur. Tournez le couvercle protégeant l'entraînement jusqu'à avoir supprimé le verrouillage.
- D'une main, tenez fermement l'arbre d'entraînement avec la zone de rupture programmée regardant vers le bas.
- Posez le disque à découper ou râper voulu. Avec les disques réversibles, veillez à ce que le côté souhaité soit dirigé vers le haut.

- Saisissez l'arbre d'entraînement par l'extrémité supérieure et introduisez-le dans l'accessoire râpeur/éminceur.
- Posez le couvercle (respectez le repère) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Posez l'accessoire râpeur/éminceur sur l'entraînement puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Placez le bol ou l'assiette sous l'orifice de sortie de l'accessoire râpeur/éminceur.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position recommandée.
- Versez les produits alimentaires à traiter dans l'ouverture d'ajout et faites-les avancer avec le pilon poussoir.

Attention !

Évitez que les aliments coupés ne s'accumulent directement à la sortie.

Un conseil : Pour que la coupe des aliments soit régulière, présentez les aliments minces en bottes.

Remarque : Si les aliments à traiter devaient se coincer dans l'accessoire râpeur/éminceur, éteignez le robot culinaire, débranchez la fiche mâle de la prise de courant et attendez que l'entraînement se soit immobilisé, retirez le couvercle de l'accessoire râpeur/éminceur puis videz l'ouverture d'ajout.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez l'accessoire râpeur/éminceur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'arbre d'entraînement avec le disque. Pour ce faire, appuyez avec le doigt, par le bas, contre l'arbre d'entraînement (Figure 2).
- Nettoyez les pièces.

fr

Nettoyage et entretien

⚠ Attention !

*N'utilisez pas de détergent abrasif.
Vous risquez d'endommager les surfaces.*

Toutes les pièces de l'accessoire râpeur/
éminceur vont au lave-vaisselle.

Un conseil : Pour enlever le dépôt rouge laissé
après le traitement des carottes par exemple,
versez un peu d'huile alimentaire sur un chiffon
et frottez l'accessoire râpeur/éminceur avec
(pas les disques à réduire).

Ensuite, rincez l'accessoire râpeur/éminceur.

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)

Figure ▣

- Préparation comme décrit pour l'accessoire
râpeur/éminceur. Veillez à ce que les lames
une fois en place regardent vers le haut.

Disque à pommes frites MUZ45PS1

Pour découper des frites dans
les pommes de terre crues.



⚠ Attention !

*Ne rajoutez des pommes de terres
qu'entraînement immobile.*

Travaillez les aliments sur la position 3.

Disque à râper (épais) MUZ45RS1

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



Travaillez les aliments sur la position 3.

Disque à légumes asiatiques MUZ45AG1



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

⚠ Attention !

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

Travaillez les aliments sur la position 4.

Disque pour galettes de pommes de terre MUZ45KP1



Pour râper des pommes de terre crues
et préparer des « rösti » et des galettes
de pommes de terre, pour découper les
fruits et légumes en rondelles épaisses.
Travaillez les aliments sur la position 3.

Per la vostra sicurezza

L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM4... .
 Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM4... .
 Questo accessorio è idoneo a tagliare e grattugiare alimenti.
 Non è idoneo a lavorare altri oggetti o sostanze.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite!

Tenere le mani lontano dalle lame taglienti e dai bordi dei dischi sminuzzatori.

Afferrare i dischi sminuzzatori solo sul bordo!

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

Non introdurre le mani nella bocca di carico o nell'apertura di uscita, per spingere utilizzare il pestello.

Attenzione!

Usare lo sminuzzatore continuo solo nello stato di montaggio completo.

Non montare mai lo sminuzzatore continuo sull'apparecchio principale.

Usare lo sminuzzatore continuo solo nella posizione di lavoro mostrata.

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio



Attenzione: Utensili rotanti! Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Rottura prestabilita

Figura 9

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio dell'apparecchio.

In caso di sovraccarico l'asse di azionamento dello sminuzzatore continuo si spezza.

Ma può essere facilmente sostituito.

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 1

- 1 **Pestello**
- 2 **Coperchio con bocca di carico**
- 3 **Disco sminuzzatore**
 - 3a Disco doppia funzione per affettare – spesso/sottile
 - 3b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/fine
 - 3c Disco grattugia – medio-fine
- 4 **Asse di azionamento con trascinatore**
- 5 **Carcassa con apertura di uscita**

Accessorio speciale

- 6 **Disco per patatine fritte**
- 7 **Disco grattugia grosso**
- 8 **Disco verdura Asia**
- 9 **Disco per frittelle di patate**

Figura 10

Posizione di lavoro

it

Uso

Disco doppia funzione per affettare – spesso/ sottile



per tagliare frutta e verdura.
Lavorazione al grado 3.

Indicazione sul disco doppia funzione per affettare:

«1» per il lato di taglio spesso

«3» per il lato di taglio sottile

Attenzione!

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

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso/ fine



per grattugiare verdura, frutta e formaggio, tranne il formaggio duro (per es. parmigiano). Lavorazione al grado 3 o 4.

Indicazione sul disco doppia funzione per grattugiare:

«2» per il lato grattugia grossa

«4» per il lato grattugia fine

Attenzione!

Il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare noci. Grattugiare il formaggio tenero solo con il lato grosso al grado 4.

Disco grattugia – medio-fine



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

Lavorazione al grado 4.

Attenzione!

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

Lavoro con lo sminuz-zatore continuo

Figura D

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di lavoro.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio dello sminuz-zatore continuo. Ruotare il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio, finché non si sblocca.
- Con una mano tenere fermo in basso l'asse di azionamento con il punto di rottura prestabilita.

- Applicare il disco per affettare o grattugiare desiderato. Nel caso di dischi doppia funzione prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
- Afferrare l'asse di azionamento sull'estremità superiore ed introdurlo nello sminuz-zatore continuo.
- Applicare il coperchio (attenzione al riferimento) e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Applicare lo sminuz-zatore continuo sull'ingranaggio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita dello sminuz-zatore continuo.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di carico e spingerli con il pestello.

Attenzione!

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

Consiglio: Per un alimento tagliato in modo omogeneo, tagliare i prodotti sottili legati in mazzetto.

Avvertenza: se nello sminuz-zatore continuo dovessero restare attaccati alimenti da lavorare, spegnere il robot da cucina, estrarre la spina, attendere che l'ingranaggio sia fermo, rimuovere il coperchio dello sminuz-zatore continuo e vuotare il pozzetto di carico.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare lo sminuz-zatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Rimuovere l'asse di azionamento con il disco. A tal fine spingere da sotto l'asse di azionamento con il dito (**Figura E**).
- Pulire le parti.

Pulizia e cura

Attenzione!

*Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.*

Tutte le parti dello sminuzzatore continuo sono lavabili in lavastoviglie.

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

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Figura

- Preparare come descritto per lo sminuzzatore continuo. Prestare attenzione che le lame dopo l'applicazione siano rivolte in alto.

Disco per patatine fritte MUZ45PS1

Per tagliare patate crude,
per fare le patatine fritte.



Attenzione!

*Aggiungere patate solo ad ingranaggio fermo.
Lavorazione al grado 3.*

Disco grattugia grosso MUZ45RS1

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



Lavorazione al grado 3.

Disco verdura Asia MUZ45AG1

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



Attenzione!

*Aggiungere gli alimenti da lavorare solo
ad ingranaggio fermo.*

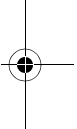
Lavorazione al grado 4.


Disco per frittelle di patate MUZ45KP1



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

Lavorazione al grado 3.



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

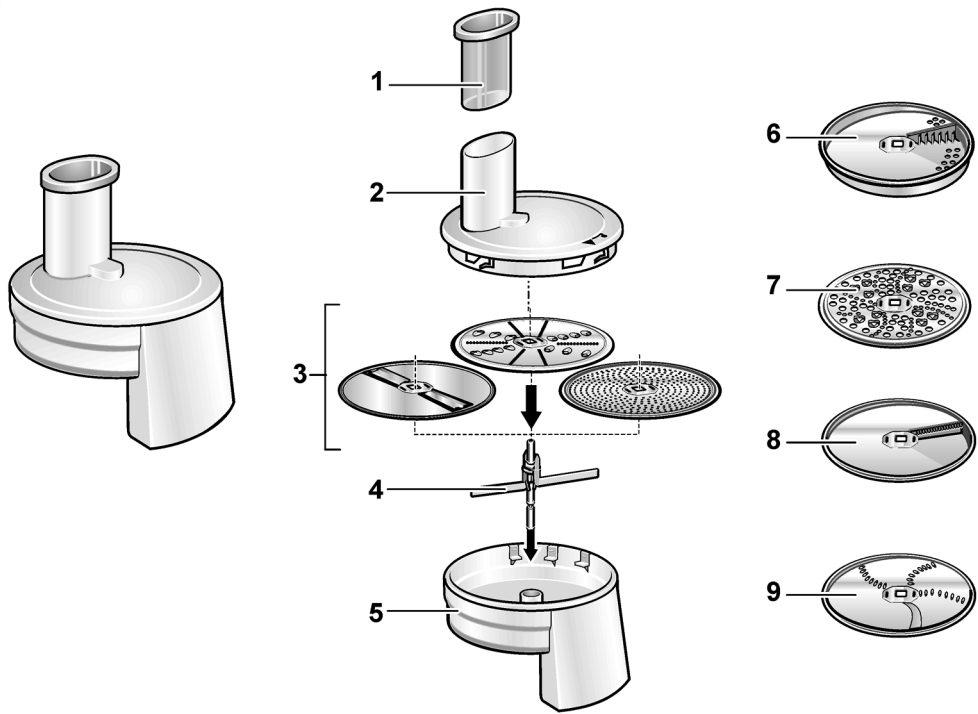


8001008836 (9411)

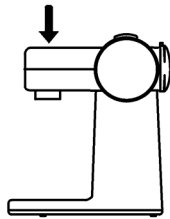
de, fr, it



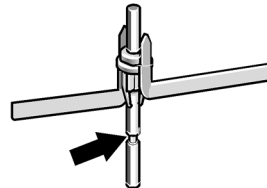
A



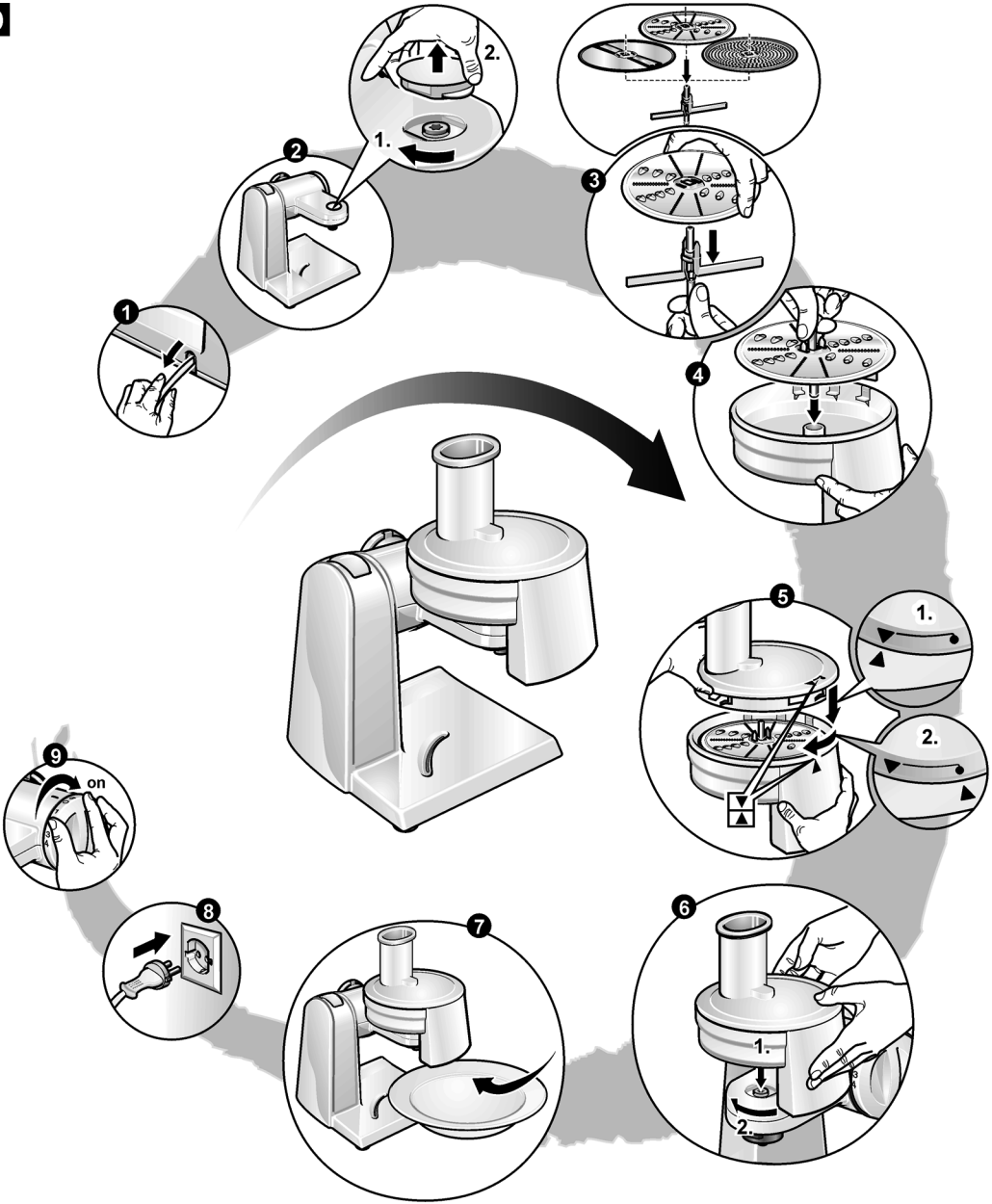
B



C



D



E

