

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

MUZ9VL1



BOSCH

de Gebrauchsanleitung



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Bauhreihe „OptiMUM“) bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln geeignet. Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur am vorderen, gelben Antrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Gehäuse befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 6

Auf einen Blick


Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

Durchlaufschneider

1 Stopfer / Messbecher

2 Deckel

- a Füllschacht
- b Farbkennzeichnung (gelb)
- c Markierung 

3 Zerkleinerungsscheiben

- a Wende-Schneidscheibe – dick/dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob/fein
- c Reibscheibe – mittelfein
- d Reibscheibe – grob
- e Asia-Gemüse-Scheibe

4 Scheibenträger

- a Scheibenaufnahme
- b Flügel
- c Antriebswelle

5 Gehäuse

- a Auslassöffnung
- b Markierung 

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!







Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Farbkennzeichnung

Die Antriebe des Grundgeräts haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie dieses Zubehör ausschließlich am **vorderen, gelben** Antrieb.

Symbole und Markierungen


Symbol	Bedeutung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Deckel aufsetzen () und festdrehen ().
	Markierung zum Aufsetzen des Deckels.

Zerkleinerungsscheiben

Hinweise:

- Wende-Scheiben: Die gewünschte Seite muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Einseitige Scheiben: Die Seite mit dem Messer / mit den Erhöhungen muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Geschwindigkeits-Empfehlungen

7	Wende-Schneidscheibe, Wende-Raspelscheibe, Reibscheibe mittelfein und grob, Asia-Gemüse-Scheibe
M 	Für die Verwendung mit den Zerkleinerungsscheiben nicht geeignet.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben (z. B. für Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln) oder dünne Scheiben (z. B. für Gurkensalat oder Gemüsechips).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

1 = dicke Schneidseite

3 = dünne Schneidseite

Hinweis: 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 (z. B. mit der groben Seite geraspelten Gouda oder Edamer als Pizzabelag oder mit der feinen Seite geraspelten Meerrettich als Beilage oder Basis für Saucen).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

2 = grobe Raspelseite

4 = feine Raspelseite

Hinweis: Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen oder Hartkäse (z. B. Parmesan).. Weichkäse mit der groben Seite raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

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

Reibscheibe – grob



Zum Reiben roher Kartoffeln (z. B. für Knödel, Klöße oder Reibekuchen).

Asia-Gemüse-Scheibe



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in feine Streifen (z. B. für eine Gemüsepfanne).

Vorbereitung

⚠ Verletzungsgefahr

- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand oder am Kunststoff anfassen!
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden.
- Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden.

➔ Bildfolge

Wichtig: Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten. Der Durchlaufschnitzler kann nur mit korrekt eingesetzter Schüssel (ohne Deckel) betrieben werden.

1. Scheibenträger in das Gehäuse einsetzen. Die beiden Flügel müssen unten sein.
2. Gewünschte Zerkleinerungsscheibe auf den Scheibenträger aufsetzen. Darauf achten, welche Seite nach oben zeigt.
3. Deckel aufsetzen (☒).
4. Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (☒).
5. Durchlaufschnitzler auf den vorderen, gelben Antrieb setzen und nach unten drücken.
6. Durchlaufschnitzler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Verwendung


⚠ Verletzungsgefahr

Niemals in den Füllschacht greifen. Zum Nachschieben ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden.

Achtung!

- Einen Rückstau des Schneidgutes in der Auslassöffnung vermeiden.
- Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

→ **Bildfolge** 

1. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
2. Die Lebensmittel vorbereiten. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Füllschacht geben.
3. Ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer nachschieben.
4. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel in der Schüssel die Auslassöffnung fast erreichen, Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
5. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm mit dem Durchlaufschnitzler bis zum Anschlag anheben.
6. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, abnehmen und entleeren.
7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag nach unten drücken.
8. Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Hinweis: Für gleichmäßige Schneid-ergebnisse dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Rückstau oder Verstopfung beheben:

- Gerät ausschalten, Stillstand des Antriebs abwarten und Netzstecker ziehen.
- Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen und Füllschacht entleeren.
- Um festsitzende Lebensmittel unter der Zerkleinerungsscheibe zu entfernen, Durchlaufschnitzler abnehmen, Scheibe und Scheibenträger entnehmen und Verstopfung entfernen.

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

 **Verletzungsgefahr**


- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

Durchlaufschnitzler zerlegen

- Den Durchlaufschnitzler in umgekehrter Reihenfolge wie unter „Vorbereitung“ beschrieben zerlegen. → „Vorbereitung“ siehe Seite 5


Im **Bild**  finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Sollbruchstelle. Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle. Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Ein neuer Scheibenträger ist beim Kundendienst erhältlich (Best.-Nr. 10000314).

Änderungen vorbehalten.

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 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

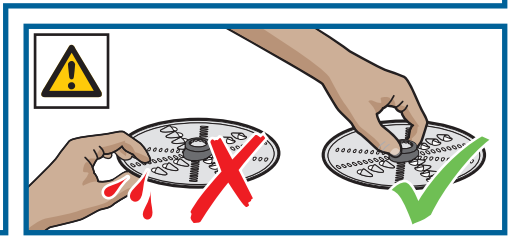
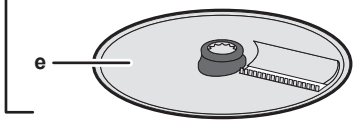
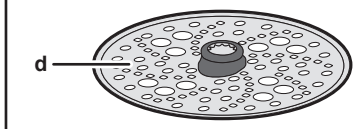
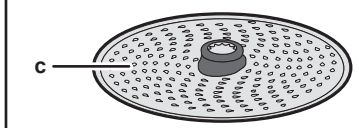
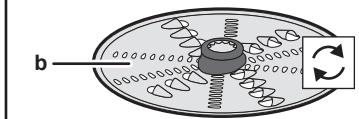
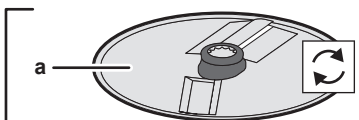
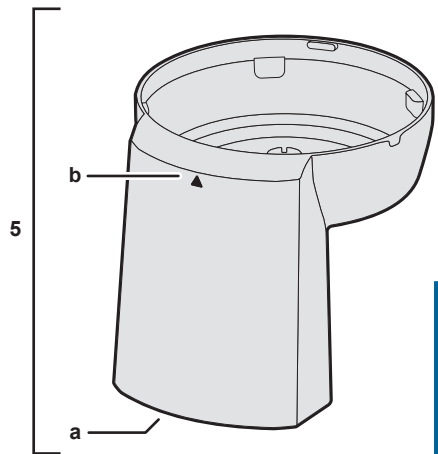
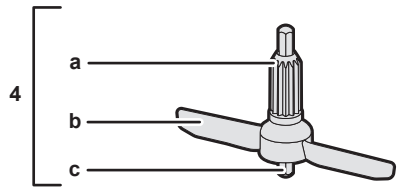
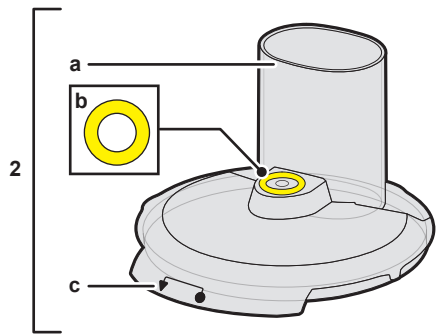
www.bosch-home.com

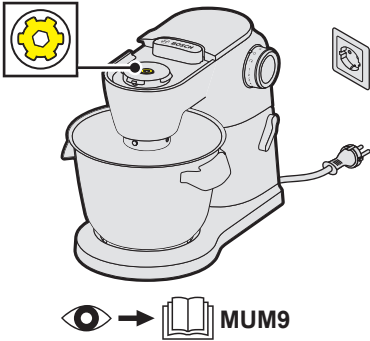
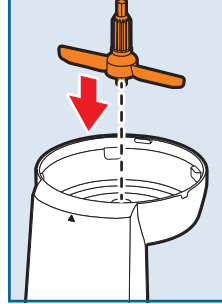
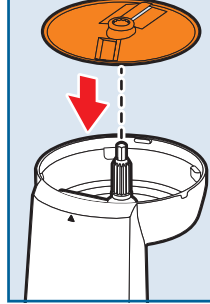
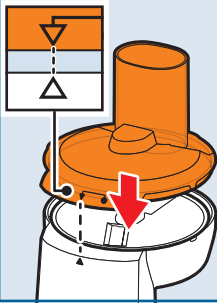
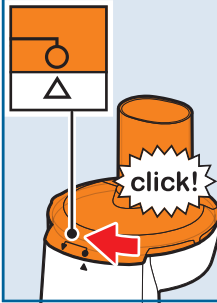
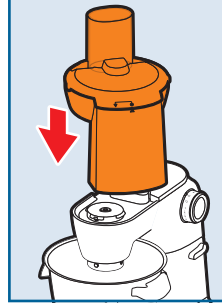
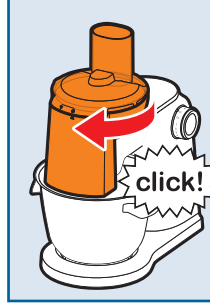
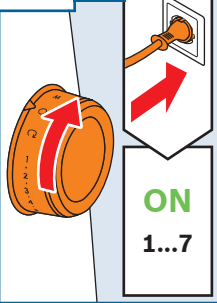
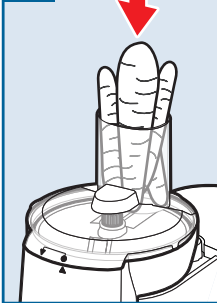
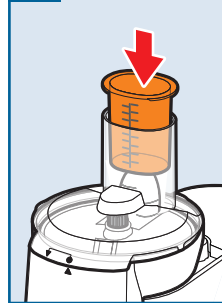
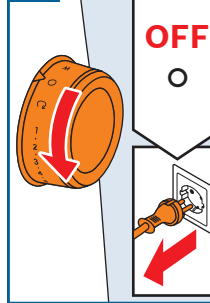
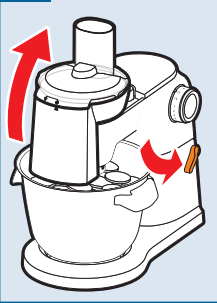
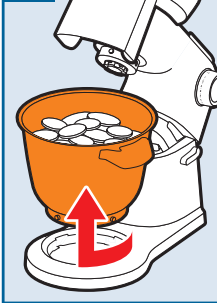
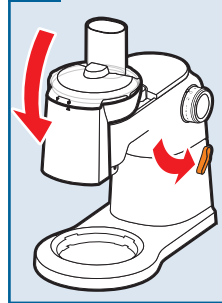
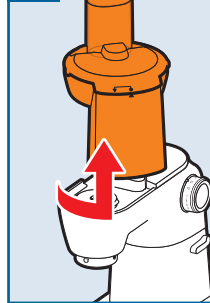


8001017416

960418

A



B**1****2****3****4****5****6****C****1****2****3****4****5****6****7****8**

D

