



BOSCH



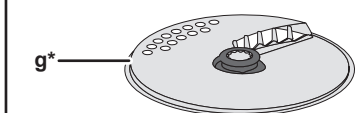
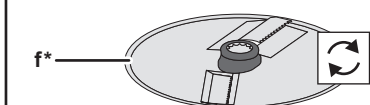
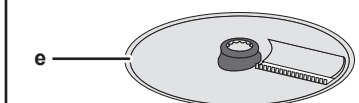
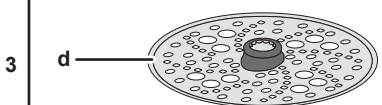
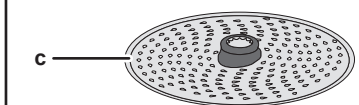
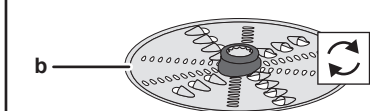
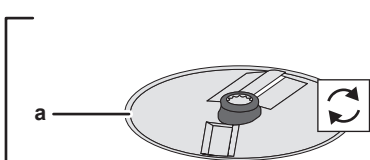
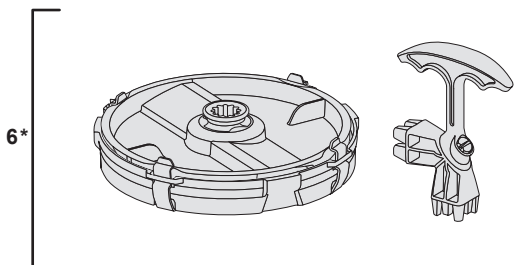
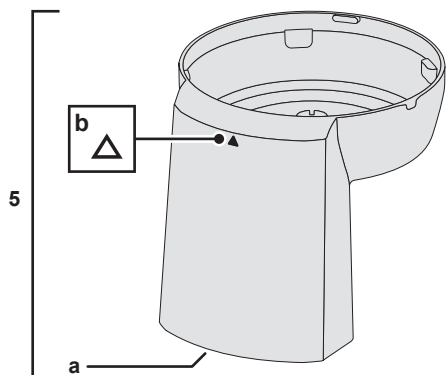
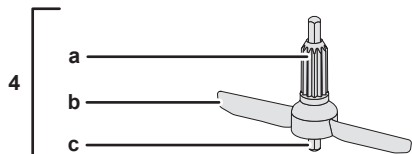
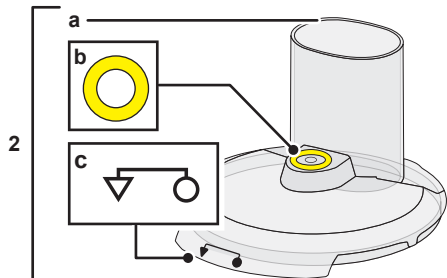
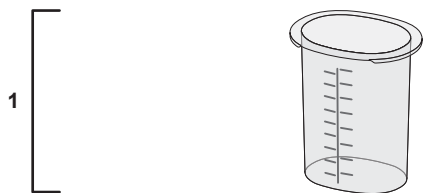
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

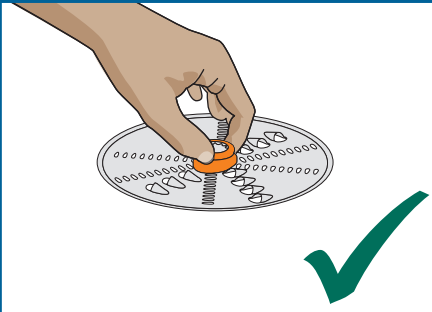
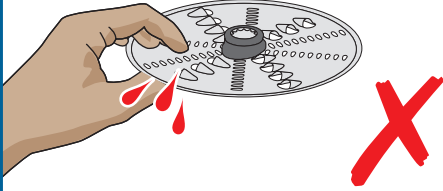
VeggieLove

MUZ9VL1

[de]	Gebrauchsanleitung	Durchlaufschnitzler	5
[fr]	Mode d'emploi	Accessoire râpe/éminceur	10
[it]	Istruzioni per l'uso	Sminuzzatore	15

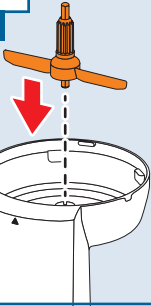
A



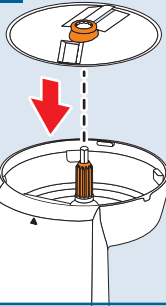


B

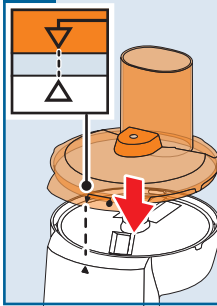
1



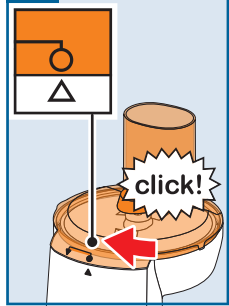
2

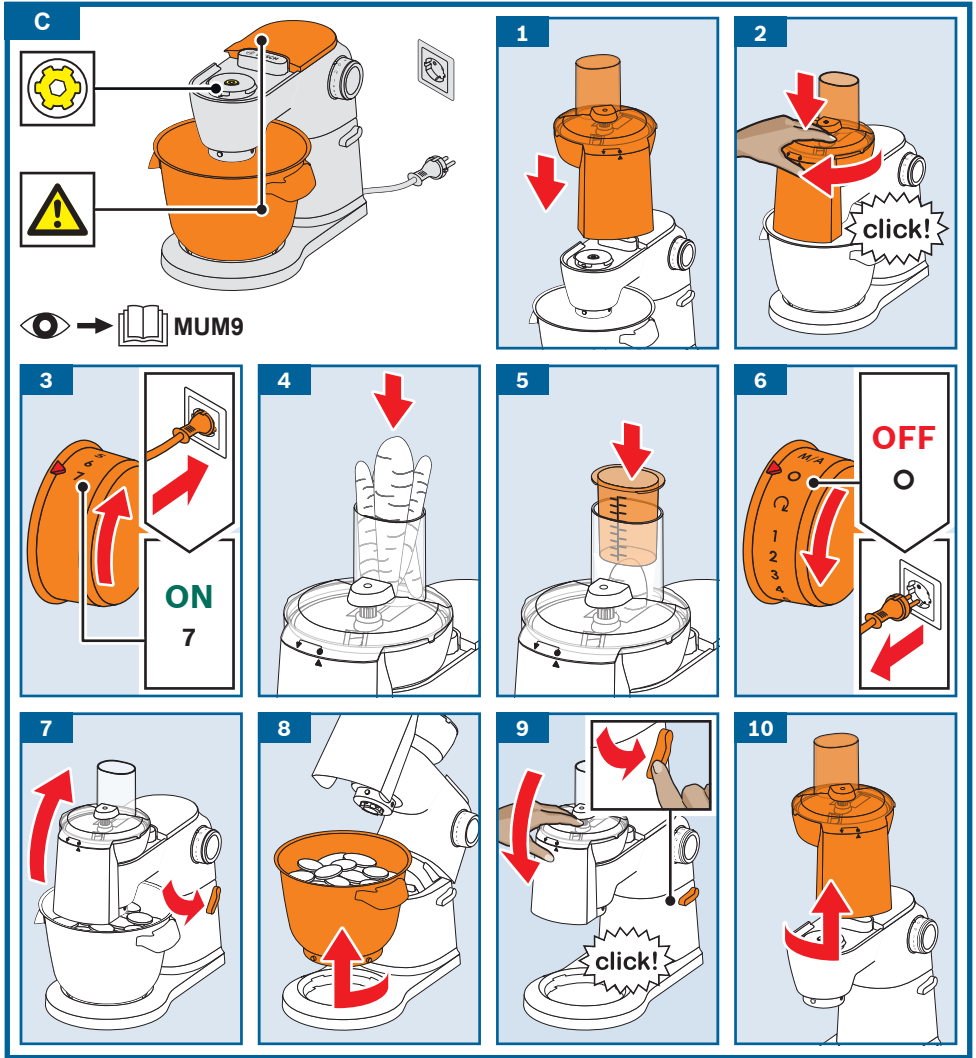


3



4





D

	✓	⚠ X
	✓	✓
	✓	⚠ X

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Baureihe „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 9

Auf einen Blick

→ Bild 

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
 - f Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn *
 - g Pommes frites-Scheibe *
- 4 **Scheibenträger**
 - a Scheibenaufnahme
 - b Flügel
 - c Antriebswelle
- 5 **Gehäuse**
 - a Auslassöffnung
 - b Markierung 
- 6 **Würfelschneider-Einsatz (MUZ9CC1) ***
(separate Gebrauchsanleitung)

* je nach Modell

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 9

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, Profi Supercut Wendescheibe, Pommes frites-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 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 von rohen 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).

Profi Supercut Wende-scheibe – dick / dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke oder dünne Scheiben. Besonders geeignet für sehr weiche Lebensmittel (z. B. überreife Tomaten) und sehr faserige Lebensmittel (z. B. Lauch oder Staudensellerie).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

1 = dicke Schneidseite

3 = dünne Schneidseite

Hinweis: Die Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte Kartoffeln nur kalt schneiden.

Pommes frites-Scheibe



Zum Schneiden von rohen Kartoffeln für Pommes frites.



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 ()

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. Durchlaufschnitzler wie gezeigt auf den vorderen, gelben Antrieb setzen.
2. Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
4. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Füllschacht geben.
5. Ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer nachschieben.
6. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel in der Schüssel die Auslassöffnung fast erreichen, Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebes abwarten. Netzstecker ausstecken.
7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm mit dem Durchlaufschnitzler bis zum Anschlag anheben.
8. Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, abnehmen und entleeren.
9. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag nach unten drücken.
10. Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

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 Zubehörteile 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 8

Im **Bild D** 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.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM »). Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour couper, émincer et râper des produits alimentaires. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni !
- Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Utiliser l'accessoire uniquement sur l'entraînement avant jaune. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier.



Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Vue d'ensemble

→ **Figure A**

Accessoire râpeur / éminceur

- 1 **Pilon poussoir / gobelet gradué**
- 2 **Couvercle**
 - a Orifice de remplissage
 - b Code couleur (jaune)
 - c Repère 
- 3 **Disques à réduire**
 - a Disque à découper réversible – épais / mince
 - b Disque à râper réversible – grossier / fin
 - c Disque à râper – mi-fin
 - d Disque à râper – grossier
 - e Disque à légumes asiatiques
 - f Disque réversible Pro Supercut épais/fin *
 - g Disque à pommes frites *
- 4 **Porte-disque**
 - a Logement du disque
 - b Ailes
 - c Axe d'entraînement
- 5 **Boîtier**
 - a Orifice de sortie
 - b Repère 
- 6 **Accessoire à découper en dés (MUZ9CC1) ***
(notice d'utilisation spécifique)

* selon le modèle

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé!







- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Code couleur



Les entraînements de l'appareil de base disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Utiliser cet accessoire uniquement sur l'entraînement **avant jaune**.

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Attention! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Poser le couvercle () , puis le visser à fond ().
	Repère pour la mise en place du couvercle.

Disques à réduire

Remarques :

- Disques réversibles : après le montage, le côté souhaité doit être orienté vers le haut.
- Disques unilatéraux : après le montage, le côté avec la lame / élévations doit être orienté vers le haut.

Recommandations concernant la vitesse

7	Disque à découper réversible, disque à râper réversible, disque à râper mi-fin et grossier, disque à légumes asiatiques, disque réversible Pro Supercut épais/fin, disque à pommes frites
M ↻	Ne convient pas à l'utilisation de disques à réduire.

Disque à découper réversible – épais / mince

Pour couper les fruits et légumes en tranches épaisses (p. ex. pour un gratin de pommes de terre ou des pommes de terre rissolées) ou fines (p. ex. pour une salade de concombre ou des chips de légumes).

Marquage sur le disque :

1 = côté de découpe épais

3 = côté de découpe fin



Remarque : le disque à découper réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites et fermes à la cuisson qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – grossier / fin

Pour râper les légumes, les fruits et le fromage (p. ex. pour râper grossièrement le gouda ou l'emmental pour la pizza ou râper finement le raifort comme condiment ou base de sauce).

Marquage sur le disque :

2 = côté râpe grossière

4 = côté râpe fine



Remarque : le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix ni les fromages durs (p. ex. parmesan). Râper le fromage à pâte molle avec le côté de râpage grossier.

Disque à râper – mi-fin

Pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex. parmesan), le chocolat mis au réfrigérateur et les noix.



Remarque : le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage à pâte molle ou prédécoupé en tranches.

Disque à râper – grossier

Pour râper les pommes de terre crues (p. ex. pour faire des quenelles de pomme de terre ou des rösti).



Disque à légumes asiatiques

Pour couper les fruits et légumes en fines lamelles (p. ex., pour une poêlée de légumes).



Disque réversible Pro Supercut – épais / mince

Pour émincer les fruits et légumes en tranches fines et épaisses. Convient particulièrement à des aliments très mous (p. ex. tomates très mûres) et aliments très fibreux (p. ex. poireaux ou céleri-branche).

Marquage sur le disque :

1 = côté de découpe épais

3 = côté de découpe fin



Remarque : le disque réversible ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque à pommes frites

Pour découper des pommes de terre crues en frites.





Préparation

⚠ Risques de blessures

- Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à réduire. Ne saisir les disques à réduire que par leur bord ou au niveau de l'élément en plastique!
- Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois le moteur immobilisé et après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé.
- Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base.
- Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue.

→ Suite de la figure B

Important : préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale. L'accessoire râpeur / éminceur ne peut être utilisé que lorsque le bol (sans couvercle) est mis en place correctement.

1. Insérer le porte-disque dans le boîtier. Les deux ailes doivent être orientées vers le bas.
2. Mettre en place le disque à réduire souhaité sur le porte-disque. Veiller au côté orienté vers le haut.
3. Mettre le couvercle en place ().
4. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée ().

Utilisation


⚠ Risques de blessures

Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir fourni.

Attention !

- Eviter que les aliments coupés ne s'accumulent directement au niveau de l'orifice de sortie.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

→ Suite de la figure C

1. Placer l'accessoire râpeur / éminceur sur l'entraînement frontal jaune et le pousser vers le bas.
 2. Le pousser vers le bas et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée.
 3. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
 4. Introduire les aliments préparés dans l'orifice de remplissage.
 5. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni.
 6. Lorsque le traitement est terminé ou que les ingrédients traités s'accumulent dans le bol jusqu'à l'orifice de sortie, commuter l'interrupteur rotatif sur  . Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
 7. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant avec l'accessoire râpeur / éminceur jusqu'en butée.
 8. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, le retirer et le vider.
 9. Appuyer sur la touche de déverrouillage et faire basculer le bras pivotant vers le bas jusqu'en butée.
 10. Tourner l'accessoire râpeur / éminceur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

Remarque : pour que la coupe des aliments soit régulière, traiter les aliments minces en bottes.

Éliminer une accumulation ou un bourrage :

- Eteindre l'appareil, attendre que l'entraînement s'immobilise et débrancher la fiche du secteur.
- Retirer le couvercle de l'accessoire râpeur / éminceur et vider l'orifice de remplissage.
- Pour retirer les ingrédients coincés sous le disque à réduire, enlever l'accessoire râpeur / éminceur, retirer le disque et le porte-disqu et éliminer le bourrage.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risques de blessures

Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Démonter l'accessoire râpeur / éminceur

- Démonter l'accessoire râpeur / éminceur dans l'ordre inverse de celui décrit au chapitre Préparation.
→ « Préparation » voir page 13

La **figure D** vous montre comment laver les pièces détachées.

Remarque : le traitement, p. ex. de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

Protection contre la surcharge

Pour empêcher un endommagement important de votre appareil en cas de surcharge de l'accessoire râpeur / éminceur, l'arbre d'entraînement de ce dernier comporte une zone de rupture programmée. En cas de surcharge, l'arbre d'entraînement casse à cet endroit. 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 (n° de réf. 10000314).

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM9 (serie “OptiMUM”). Seguire le istruzioni per l’uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina.

Questo accessorio è idoneo per tagliare, tagliare a julienne e grattugiare alimenti. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossa).

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.
- Usare l’accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l’accessorio sull’apparecchio base. Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro. Utilizzare l’accessorio soltanto sull’ingranaggio anteriore giallo. Applicare o rimuovere l’accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo.



Importante!

Lavare sempre a fondo l’accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 19*

Panoramica

→ **Figura A**

Sminuzzatore continuo

- 1 **Pestello / misurino**
- 2 **Coperchio**
 - a Pozzetto di riempimento
 - b Marcatura colorata (gialla)
 - c Marcatura 
- 3 **Dischi sminuzzatori**
 - a Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile
 - b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
 - c Disco grattugia – medio-fine
 - d Disco grattugia – grosso
 - e Disco verdura Asia
 - f Disco doppia funzione
Profi Supercut – spesso / sottile*
 - g Disco per patatine fritte *
- 4 **Portadisco**
 - a Supporto disco
 - b Aletta
 - c Albero motore
- 5 **Corpo**
 - a Apertura di uscita
 - b Marcatura 
- 6 **Insero cubettatrice (MUZ9CC1) ***
(istruzioni per l'uso separate)

* a seconda del modello

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!







- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 19

Marcature colorate

Gli ingranaggi dell'apparecchio base presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sulle parti dell'accessorio. Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente sull'ingranaggio **anteriore giallo**.



Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio () e chiuderlo ()
	Marcatura per l'inserimento del coperchio.

Dischi sminuzzatori

Note:

- Dischi doppia funzione: dopo l'inserimento, il lato desiderato deve essere rivolto verso l'alto.
- Dischi funzione singola: dopo l'inserimento, il lato con la lama / con i rialzi deve essere rivolto verso l'alto.

Consigli sulla velocità

7	Disco doppia funzione per affettare, disco doppia funzione per grattugiare, disco grattugia medio-fine e grosso, disco verdura Asia, disco doppia funzione Profi Supercut – spesso / sottile, disco per patatine fritte
M ↻	Non adatta per l'uso con i dischi sminuzzatori.

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile

Per tagliare frutta e verdura a fette spesse (ad es. per gratin di patate o patate al forno) o sottili (ad es. insalata di cetrioli o chip di verdure).

Marcatura sul disco:

1 = lato per il taglio spesso

3 = lato per il taglio sottile

Nota: il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, pagnotte e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate a pasta gialla bollite.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine

Per tagliare a julienne o grattugiare verdura, frutta e formaggio (ad es. con il lato grosso, per grattugiare formaggio per la pizza o, con il lato fine, per grattugiare il rafano da usare come contorno o come base per salse).

Marcatura sul disco:

2 = lato grattugia grosso

4 = lato grattugia fine



Nota: il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare frutta secca o formaggio duro (ad es. parmigiano). Grattugiare il formaggio morbido solo con il lato grosso.

Disco grattugia – medio-fine

Per grattugiare patate crude, formaggio duro (ad es. parmigiano), cioccolato raffreddato e frutta secca.

Nota: il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio morbido e formaggio da taglio.

Disco grattugia – grosso

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

Disco verdura Asia

Per tagliare frutta e verdura a striscioline (ad es. per le verdure in padella).

Disco doppia funzione Profi Supercut – spesso / sottile

Per tagliare frutta e verdura a fette spesse o sottili. Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi (ad es. pomodori troppo maturi) e molto fibrosi (ad es. porri o sedano).

Marcatura sul disco:

1 = lato per il taglio spesso

3 = lato per il taglio sottile

Nota: il disco doppia funzione non è adatto per tagliare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Disco per patatine fritte

Per tagliare patate crude per fare le patatine fritte.





Preparazione

Pericolo di lesioni

- Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori solo dal bordo o dalla parte in plastica!
- Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Usare l'accessorio solo completamente montato.
- Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

→ Sequenza immagini

Importante: preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. Lo sminuzzatore continuo può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita (senza coperchio).

1. Inserire il portadisco nel corpo. Le due alette devono essere in basso.
2. Applicare il disco sminuzzatore desiderato sul portadisco. Prestare attenzione a quale lato è rivolto verso l'alto.
3. Applicare il coperchio (.
4. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto (.

Utilizzo

Pericolo di lesioni


Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Per spingere usare solo il pestello fornito in dotazione.

Attenzione!

- Evitare che gli alimenti tagliati intasino l'apertura di uscita.
- Non esercitare una forte pressione con il pestello.

→ Sequenza immagini

1. Applicare lo sminuzzatore continuo sull'ingranaggio anteriore giallo come indicato.

2. Premere verso il basso e ruotare in senso orario fino all'arresto.
3. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
4. Mettere gli alimenti preparati nel pozzetto di riempimento.
5. Spingere gli alimenti esclusivamente con il pestello fornito in dotazione.
6. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati nella ciotola stanno per raggiungere l'apertura di uscita, mettere la manopola su . Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
7. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante con lo sminuzzatore continuo fino all'arresto.
8. Ruotare la ciotola in senso orario, rimuoverla e svuotarla.
9. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
10. Ruotare lo sminuzzatore continuo in senso antiorario e rimuoverlo.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 19

Nota: per risultati di taglio uniformi tagliare i prodotti sottili a mazzetti.

Per eliminare un intasamento o un'ostruzione:

- Spegnerne l'apparecchio, attendere che l'ingranaggio sia fermo e staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio dello sminuzzatore continuo e svuotare il pozzetto di riempimento.
- Per rimuovere gli alimenti bloccati sotto il disco sminuzzatore, togliere lo sminuzzatore continuo, togliere il disco e il portadisco e rimuovere gli alimenti bloccati.

Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

⚠ Pericolo di lesioni

Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.

Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Smontaggio dello sminuzzatore continuo

- Smontare lo sminuzzatore continuo seguendo la procedura inversa rispetto a quanto indicato sotto "Preparazione".
→ "Preparazione" ved. pagina 18

La **Figura D** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

Avvertenza: durante la lavorazione per es. di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Protezione da sovraccarico

Al fine di evitare gravi danni all'apparecchio in caso di sovraccarico dello sminuzzatore continuo, l'asse motore dello sminuzzatore continuo prevede un punto di rottura predeterminato. In caso di sovraccarico l'asse motore si spezza in questo punto. 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 (codice 10000314).

Con riserva di modifiche.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205889

(001207)