



BOSCH

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



ErgoMixx

MSM6...

MS6...

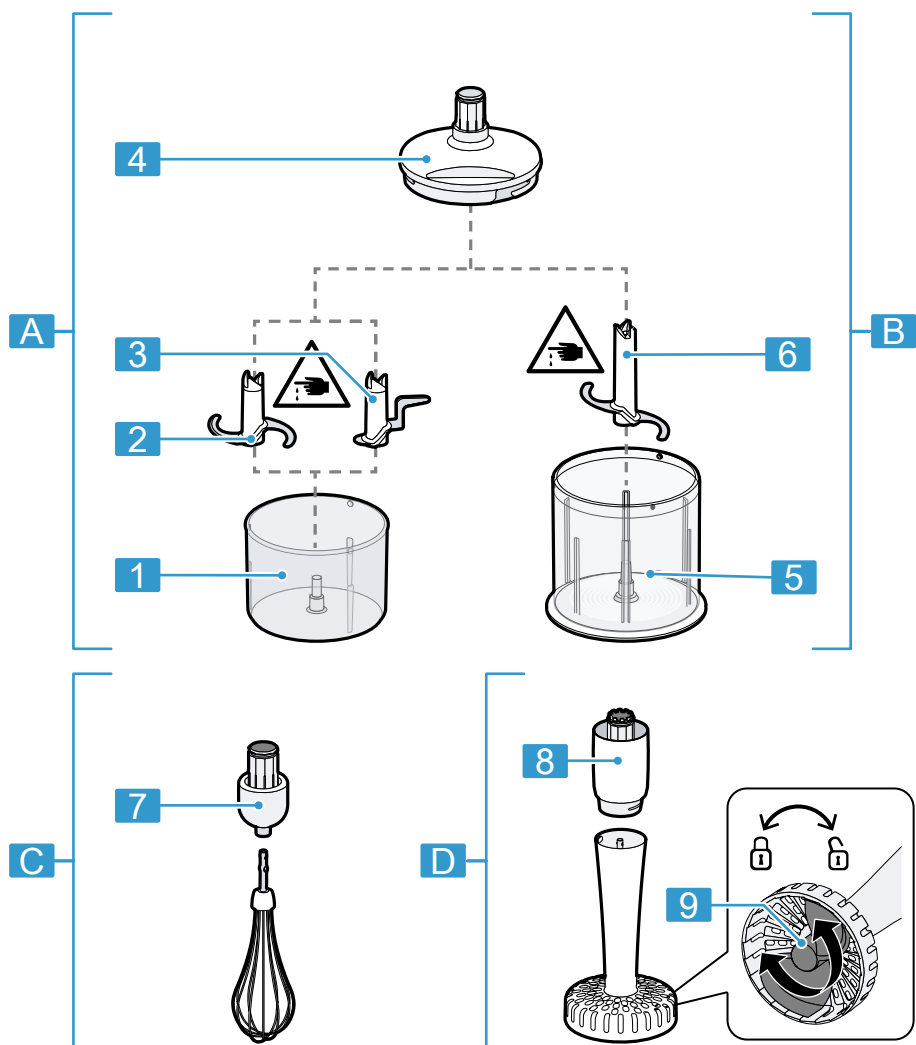
[hu] Használati útmutató



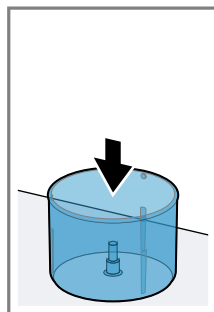


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001217307>

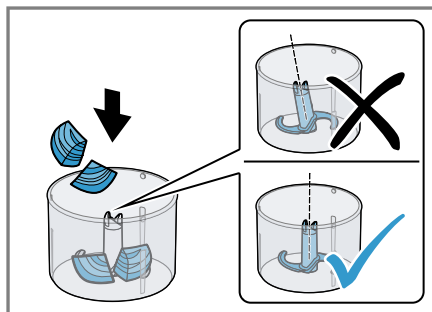
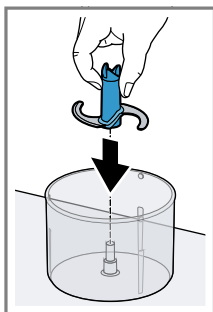
[hu] További információ és tájékoztatás az interneten található. Olvassa be a borító belső oldalán lévő QR kódot.



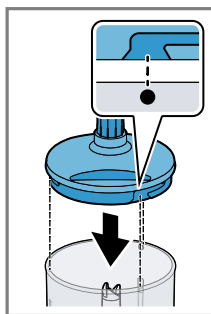
1



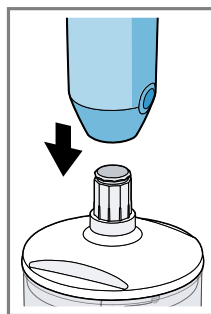
2



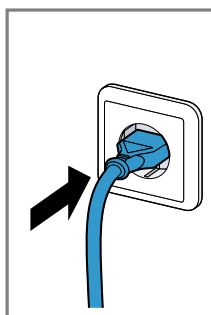
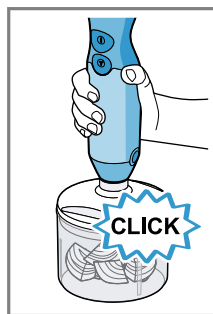
3



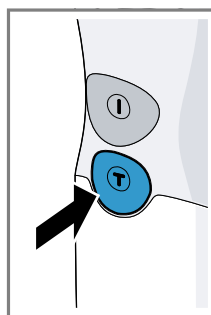
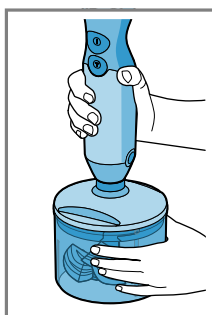
4



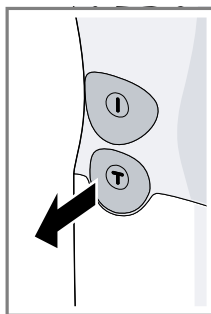
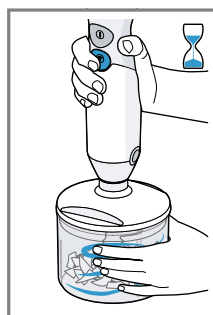
5



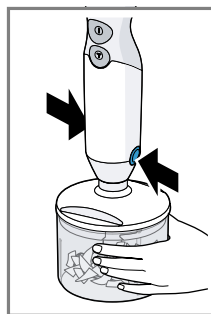
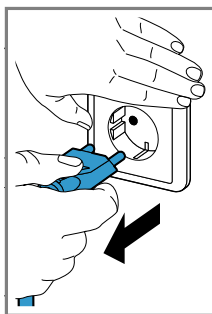
6



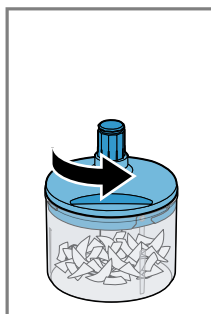
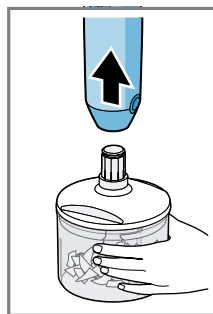
7



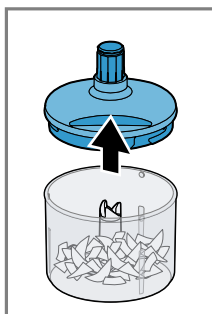
8



9

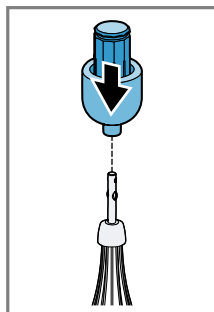


10

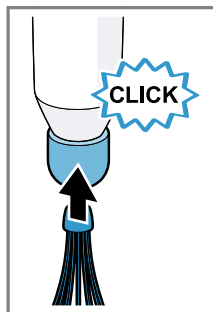
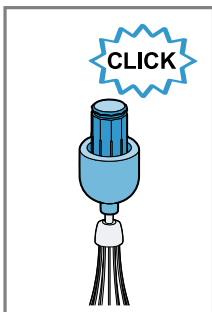


11

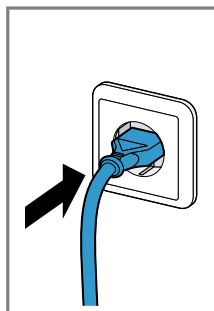
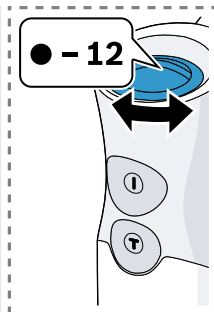




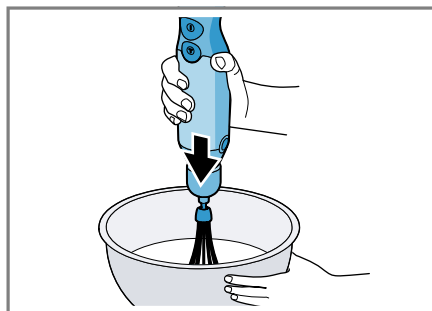
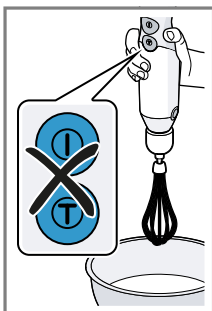
12



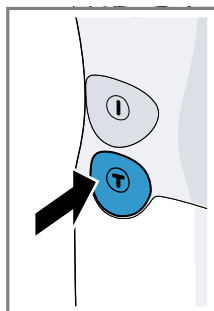
13



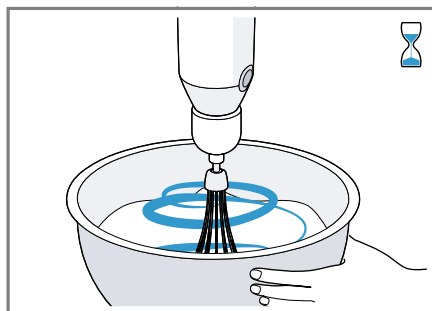
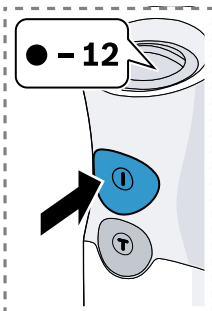
14



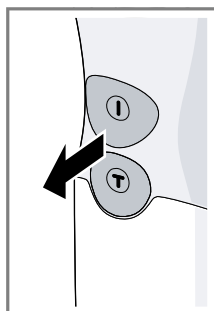
15



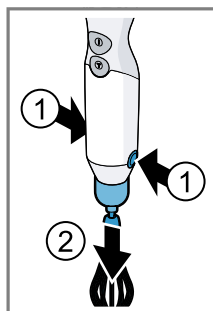
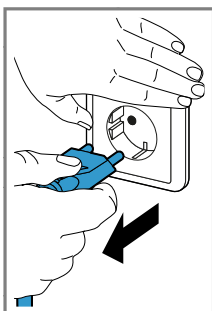
16



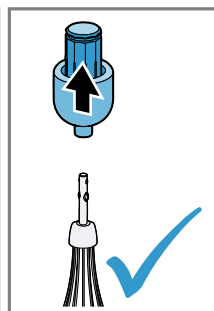
17

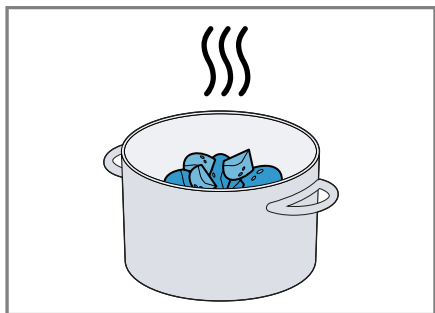


18

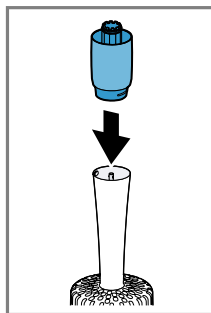


19

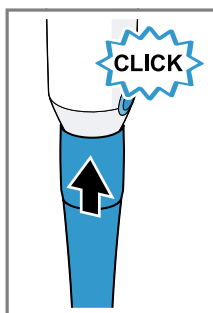
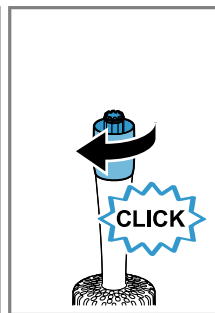




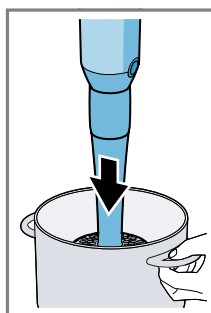
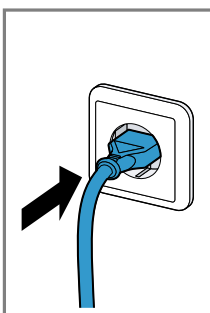
20



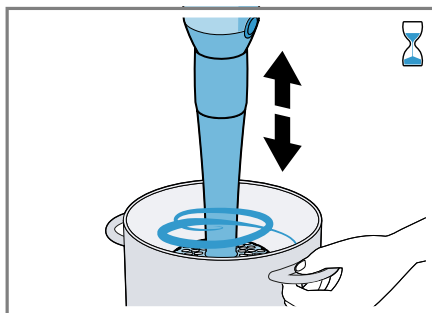
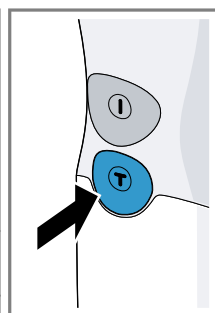
21



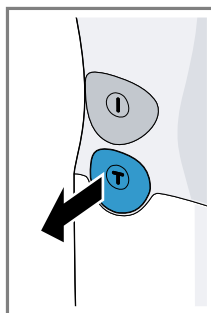
22



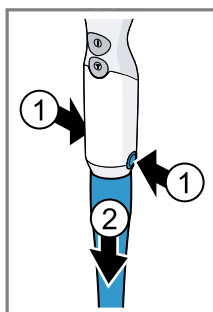
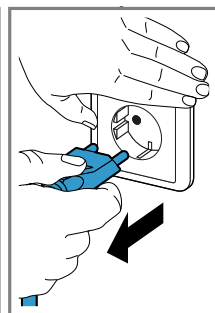
23



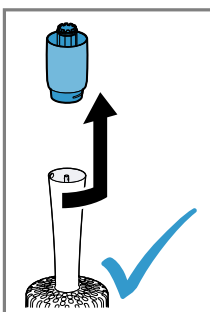
24

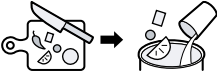
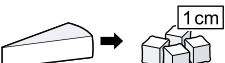
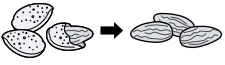
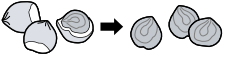
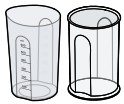


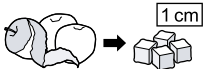
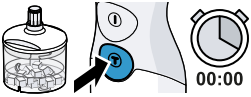
25



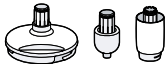
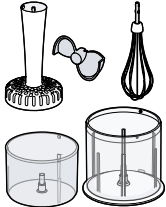
26



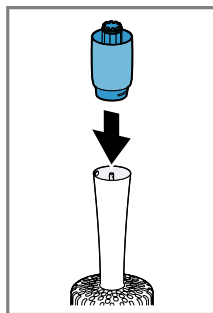
			 MIN-MAX	
 			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
				● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
 			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 s

			
CNHR24	110 g	30 g	2 s
CNHR26FP CNHR32	110 g	30 g	3 s
CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C	130 g	30 g	2 s

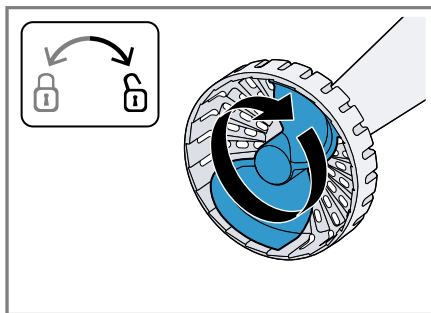
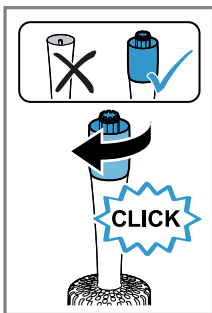
28

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✓	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

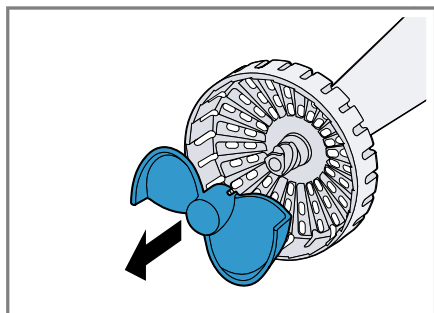
29



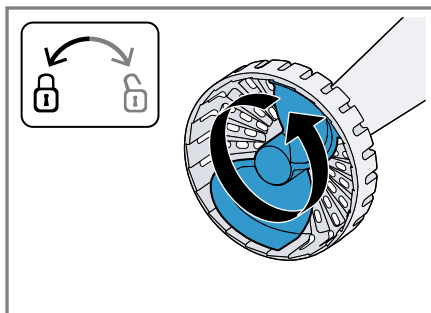
30



31



32



33

Biztonság

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Vegye figyelembe az alapgép utasításában foglaltakat.

A tartozékokat csak:

- MSM6... / MS6... rúdmixerrel.
- a jelen használati útmutatóban leírt alkalmazási módokra.
- ▶ A pengékhez soha ne érjen hozzá csupasz kézzel.
- ▶ Legyen elővigyázatos az éles vágókések kezelése, a tál ürítése és a tisztítás során.
- ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (konvektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
- ▶ A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

Dologi károk elkerülése

- ▶ A meghajtófeltéteket soha ne merítse folyadékba, és soha ne tisztítsa mosogatógépben.
- ▶ Az aprító táját soha ne tegye a mikrohullámú sütőbe vagy a sütőbe.
- ▶ A mixelőszárat vagy a habverőt soha ne használja az aprító tájában.
- ▶ Pattintsa az alapegységet hallhatóan és teljesen a tartozékokra.
- ▶ A feldolgozás előtt távolítsa el az élelmiszerek kemény részeit (pl. porc, csont, inak vagy a gyümölcsök kemény magja).

Áttekintés

→ Ábra **1**

A	Univerzális aprító L ¹
B	Univerzális aprító XL ¹
C	Habverő ¹
D	ProPuree krumplinyomó feltét ¹
1	Tartály L
2	Univerzális kés L
3	Jégaprító kés ¹
4	Meghajtófeltét az univerzális aprítóhoz
5	Tartály XL
6	Univerzális kés XL
7	Meghajtófeltét a habverőhöz

8 Meghajtófeltét a krumplinyomó feltét-hez

9 Krumplinyomó lapát (levehető)

Megjegyzés: Ha valamelyik tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálattól megrendelhető.

Univerzális aprító

Az univerzális aprító élelmiszerek (pl. hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, zöldfűszerek, diófélék és mandula) aprítására alkalmas.

Megjegyzések

- Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek (kávészem, szerecsendió, retek vagy fagyasztott áruk aprítására).
- A jégkockákat a jégaprítóval dolgozza fel.

Az univerzális aprító használata

→ Ábra **2** - **11**

Habverő

A habverő tejszín, tojásfehérje vagy tejhab felferésére, illetve szószok és desszertek készítésére szolgál.

Így érhet el tökéletes eredményt:

- Használjon legalább 30%-os zsírtartalmú és 4–8 °C-os tejszínt.
- Használjon magas fehérjetartalmú és legfeljebb 8 °C-os tejet.

¹ Modellről függően

- A tejet vagy a tojáshabot nagy tálban verje fel.

Megjegyzés: A kifröccsenés elkerülés érdekében a habverőt mély tálakban használja.

Habverő használata

→ Ábra 12 - 19

ProPuree krumplinyomó feltét

A krumplinyomó feltét főtt burgonyából, borsóból, gyümölcsből vagy hasonló állagú élelmiszerekből álló pürék készítésére alkalmas.

Megjegyzések

- Ne dolgozzon kemény hozzávalókkal.
- Mielőtt edényben lévő élelmiszereket dolgozna fel, vegye le az edényt a főzőfelületről.
- Kerülje, hogy a krumplinyomó feltét neki-ütközhesen kemény élelnek (pl. edény, tál).

Krumplinyomó feltét használata

→ Ábra 20 - 26

Krumplipüré

- 1 kg főtt burgonya
- 0,15 l meleg tej
- 50 g puha vaj
- só, bors és szerecsendió

Elkészítés

- A hozzávalókat megfelelő edénybe tesszük, és a krumplinyomó feltéttel kb. 1 perc alatt összedolgozzuk.
- Végül sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük.

Alkalmazási példák

Vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat és értékeket.

→ Ábra 27

Almás-mézes sütemény

Mézes-almás keverék

→ Ábra 28

Sütemény

Hozzávalók

- 3 tojás
- 60 g vaj
- 100 g fehér liszt (405-ös típus)
- 60 g darált dió
- 1 tk fahéj

- 2 evőkanál vaníliás cukor

- 1 tk sütőpor

- 1 alma

Elkészítés

- Válassza szét a tojásokat, és verje kemény habbá a tojásfehérjét.
- Verje habosra a tojássárgáját a cukorral. Adja hozzá a puha vajat és a **mézes-almás keveréket**.
- A többi hozzávalót keverje össze egy külön tálban, adja hozzá a nedves hozzávalókhoz, és kavarja össze.
- A tojáshabot spatulával óvatosan forgassa bele.
- Egy doboz alakú sütőformát (35 x 11 cm) béleljen ki sütőpapírral, és tegye bele az előkészített keveréket.
- Hámozza meg és szeletelje fel az almát, és ossza el a süteményen.
- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra, és 30 percig süsse a süteményt.

A tisztítás áttekintése

Tisztítsa meg az egyes alkatrészeket a táblázatban leírtaknak megfelelően.

→ Ábra 29

Krumplinyomó feltét tisztítása

A különösen alapos tisztításhoz vegye le a krumplinyomó lapátot.

→ Ábra 30 - 33



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



8001234479 (050130)

hu