



**BOSCH**



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

# ErgoMixx / ErgoMixx Style

**MSM6...**

**MS6...**

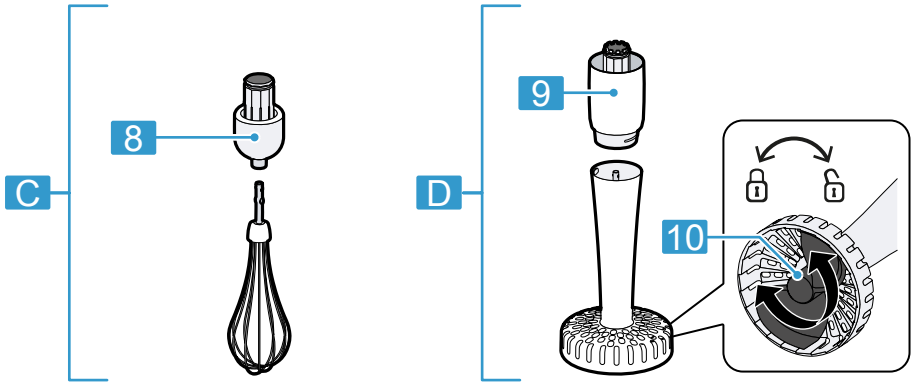
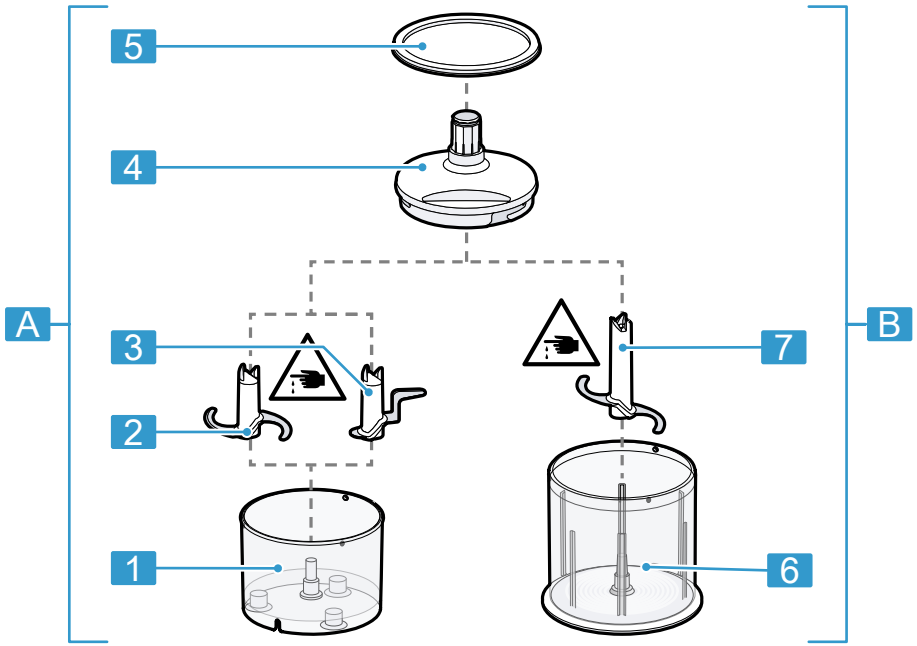
**[hu]** Használati útmutató



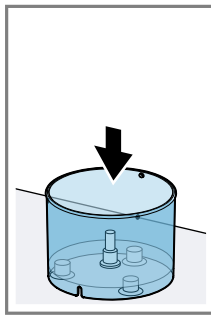
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001217307>



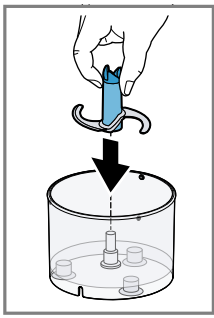
**[hu]** Olvassa be a QR-kódot vagy keresse fel a weboldalt a kibővített használati utasítás megnyitásához. Ott kiegészítő információkat talál a készülékkel vagy tartozékkal kapcsolatban.



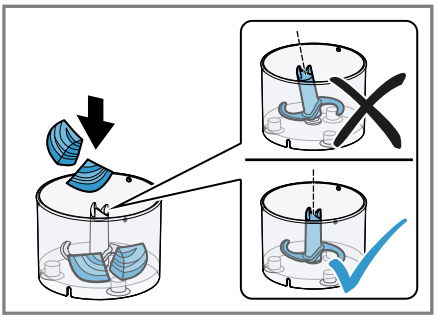
**1**

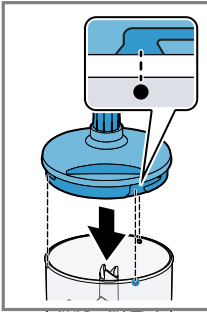


**2**

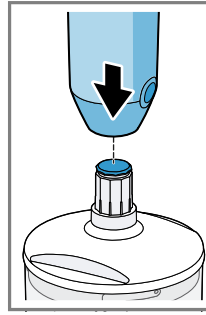


**3**

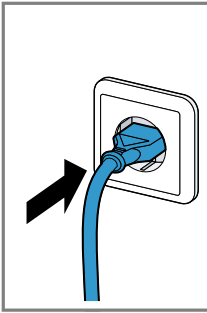
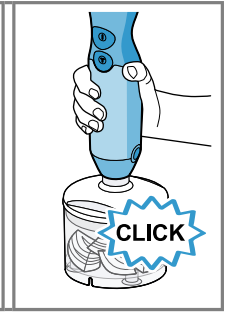




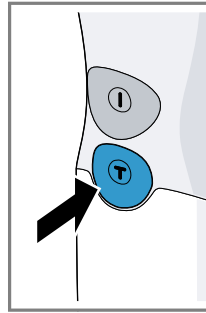
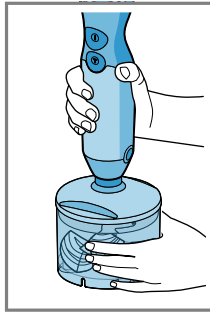
4



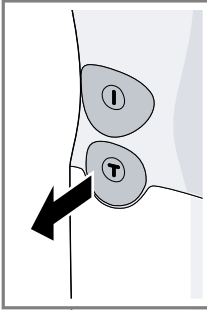
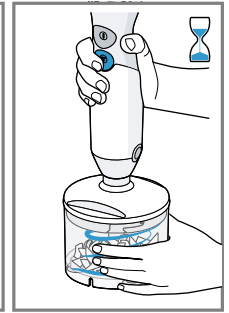
5



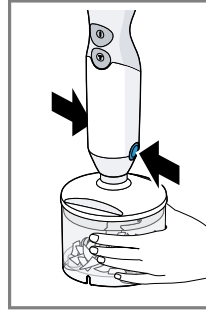
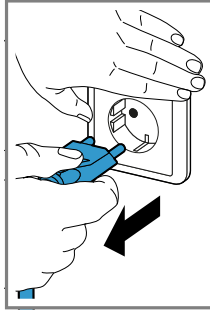
6



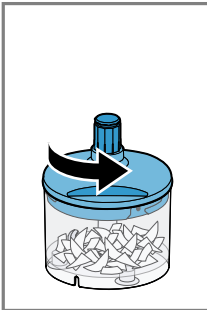
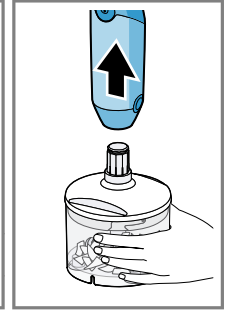
7



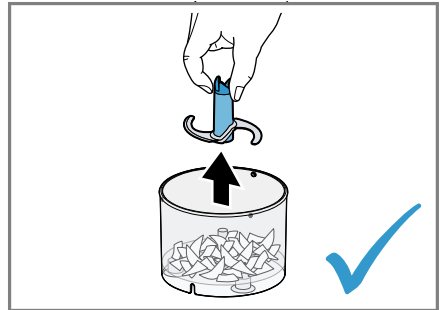
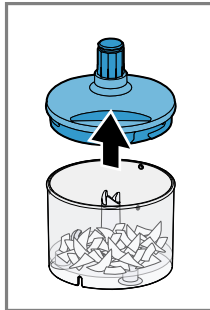
8



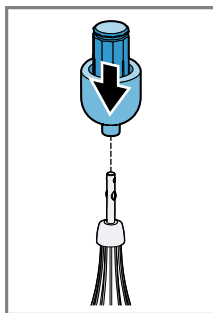
9



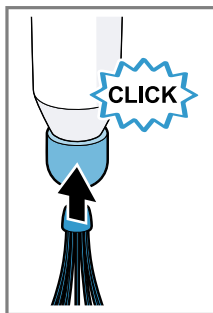
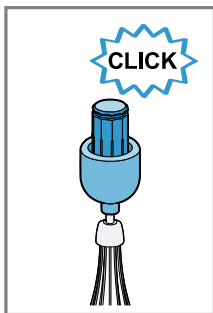
10



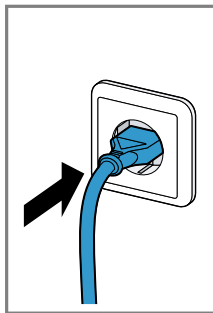
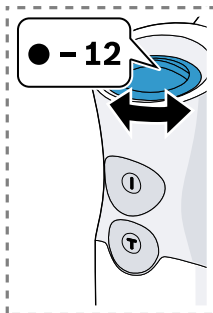
11



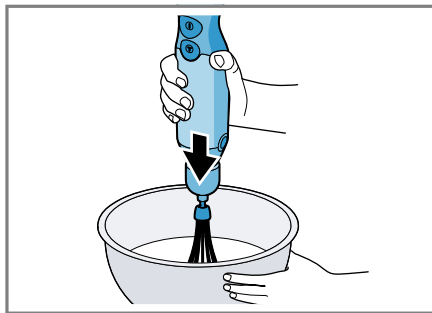
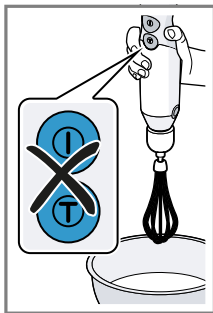
12



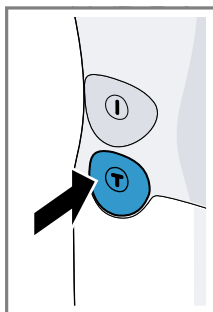
13



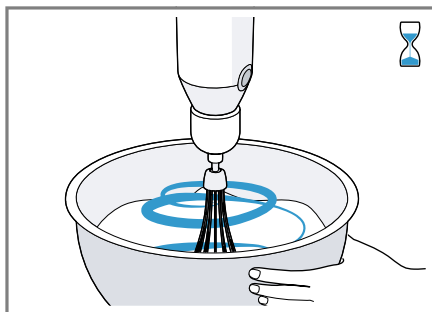
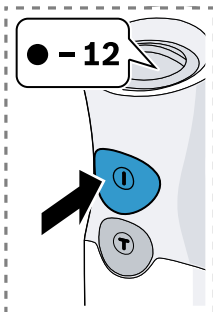
14



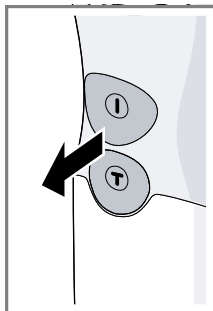
15



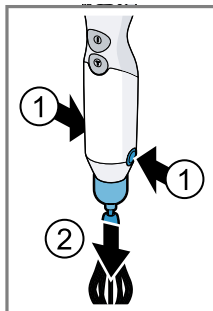
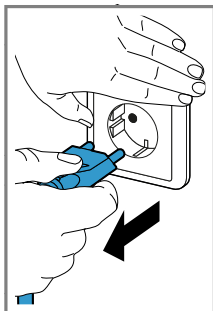
16



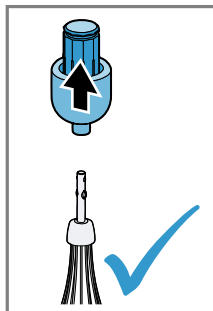
17

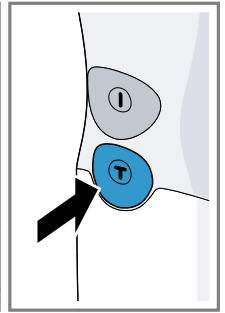
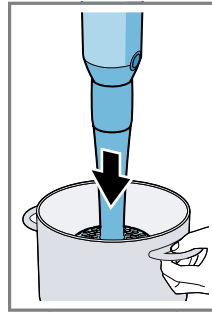
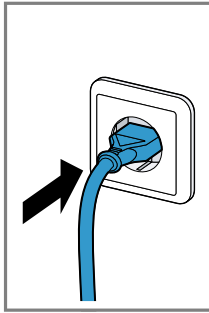
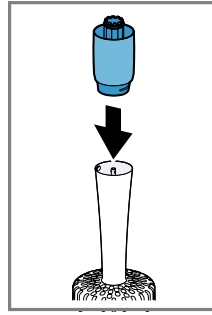
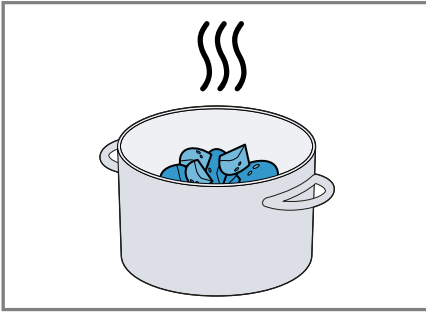


18



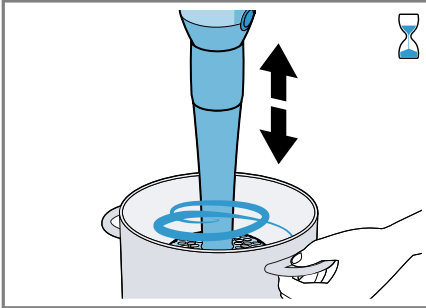
19



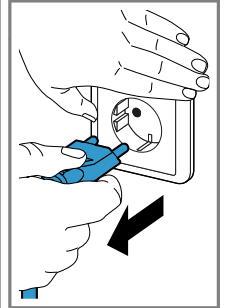
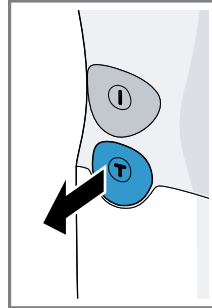


22

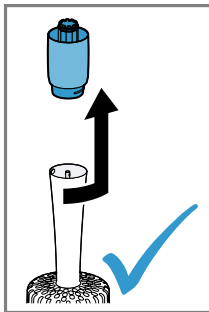
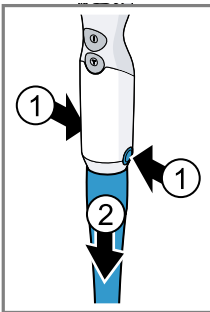
23



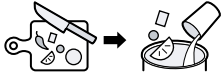







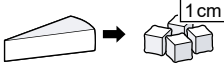


















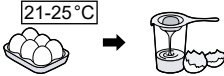




24


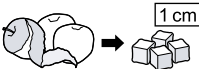
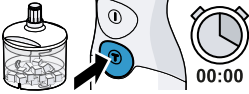


25






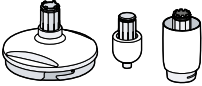
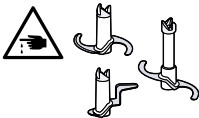
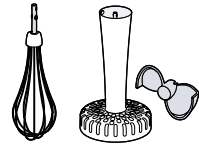


26

			 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  150 g	5-30 s  <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>
			100 g	5 s
  			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

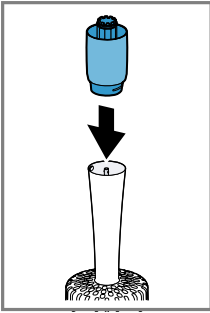
			
<b>CNHR24</b>	110 g	30 g	2 s
<b>CNHR26FP CNHR32</b>	110 g	30 g	3 s
<b>CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C</b>	130 g	30 g	2 s

28

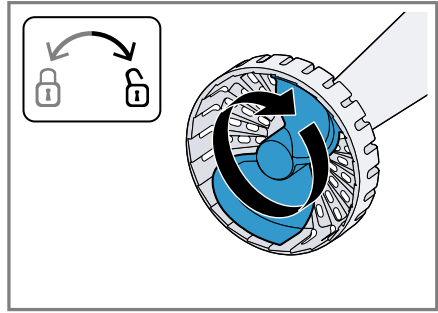
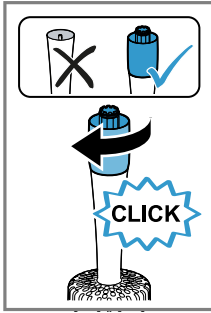
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

29

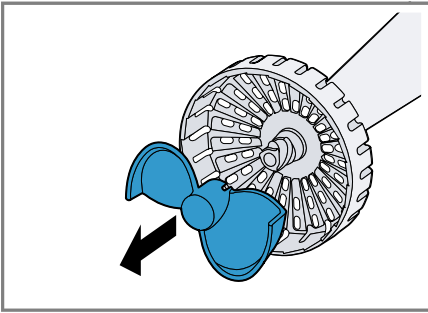




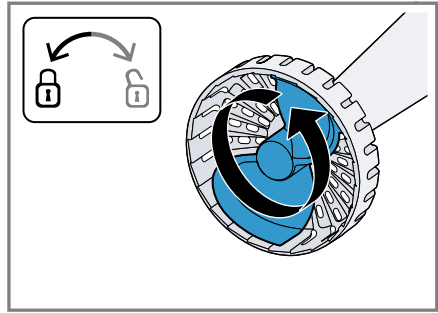
30



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 (konnektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
- ▶ A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

## Dologi károk elkerülése

- ▶ A meghajtófeltéket soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.
- ▶ Az univerzális aprító tálját soha ne tegye a mikrohullámú sütőbe vagy a sütőbe.
- ▶ A mixelőszárat vagy a habverőt soha ne használja az univerzális aprító táljában.

## Áttekintés

→ Ábra **1**

<b>A</b>	Univerzális aprító L <sup>1</sup>
<b>B</b>	Univerzális aprító XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	Habverő <sup>1</sup>
<b>D</b>	ProPuree krumplinyomó feltét <sup>1</sup>
<b>1</b>	Tartály L
<b>2</b>	Univerzális kés
<b>3</b>	Jégaprító kés <sup>1</sup>
<b>4</b>	Meghajtófeltét az univerzális aprítóhoz
<b>5</b>	Fedél <sup>1</sup>
<b>6</b>	Tartály XL
<b>7</b>	Univerzális kés XL
<b>8</b>	Meghajtófeltét a habverőhöz

<sup>1</sup> Modelltől függően

---

**9** Meghajtófeltét a krumplinyomó fel-téthez

---

**10** Krumplinyomó lapát (levehető)

---

<sup>1</sup> Modelltől függően

**Megjegyzés:** Ha valamelyik tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálatától megrendelhető.

## Univerzális aprító

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

### Megjegyzések

- A feldolgozás előtt távolítsa el az élelmiszerek kemény részeit (pl. porc, csont, inak vagy a gyümölcsök kemény magja).
- 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 felverésére, 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.
- A tejet vagy a tojáshabot nagy tálban verje fel

**Megjegyzés:** A kifröccsenés elkerülése 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 nekiütőzhessen kemény élekeknek (pl. edény, tál).

### Krumplinyomó feltét használata

→ Ábra 20 - 26

## Alkalmazási példák

Feltétlenül tartsa be a táblázatban szereplő maximális mennyiségeket és feldolgozási időket.

→ Ábra 27

### Almás-mézes sütemény

#### Mézes-almás keverék

→ Ábra 28

#### Sütemény

- 3 tojás
- 60 g vaj
- 100 g fehér liszt (405-ös típus)
- 60 g darált dió
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál vaníliás cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 alma

### Elkészítés

- Válassza szét a tojásokat, és verje kemény habbá a tojásfehérjét.
- Verje habosra a tojássárgáját a cukorral. Adja hozzá a puha vaját és a **mézes-almás keveréket**.
- A többi hozzávalót keverje össze egy külön tálban, adja hozzá a nedves hozzávalókhöz, és kavargassa 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.

## 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.

## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## 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](http://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

A Bosch Company

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**8001234479** (010906)

hu