



BOSCH

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



MUZS6HA

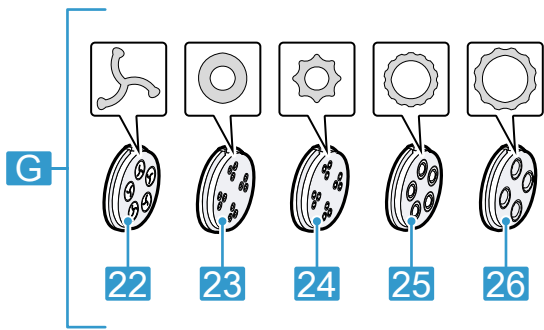
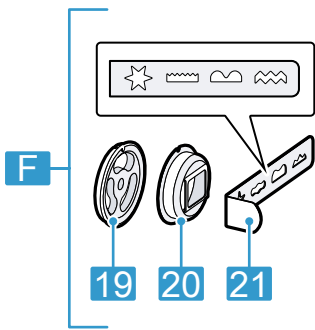
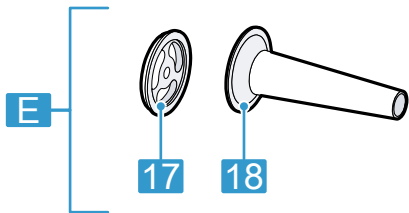
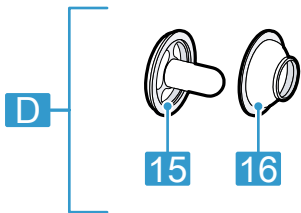
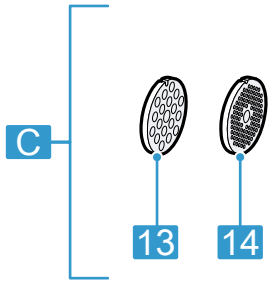
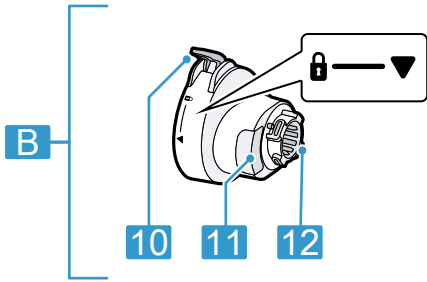
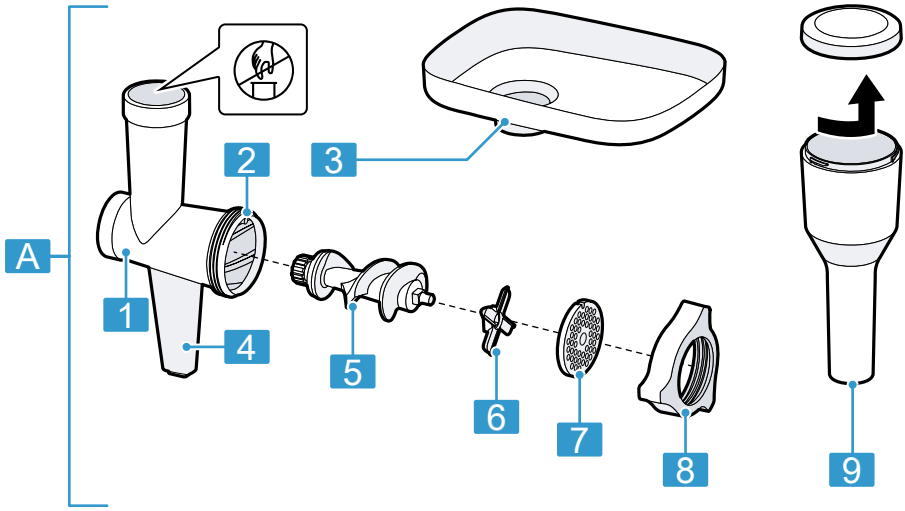
[hu] Használati útmutató

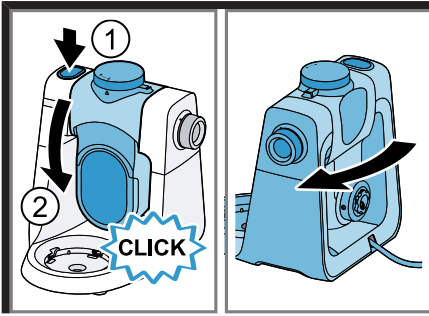


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281983>

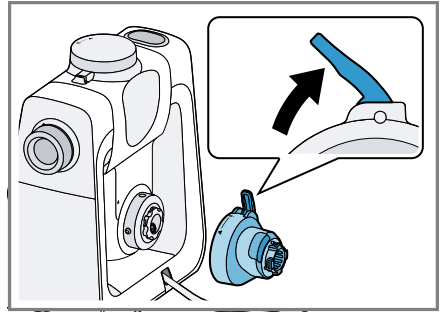


[hu] Olvassa be a QR-kódot vagy keresse fel a weboldalt a kibővített használati utasítás megnyitásához. Ott kiegészítő információkat talál a készülékkel vagy tartozékkal kapcsolatban.

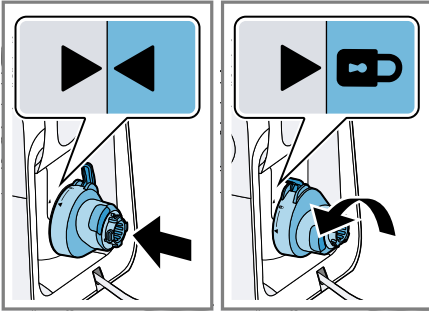




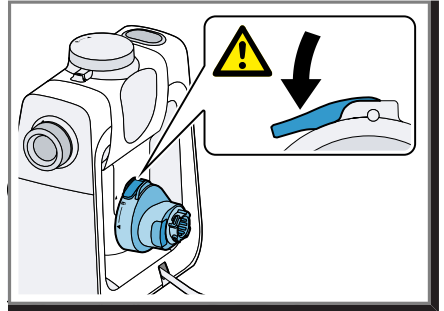
2



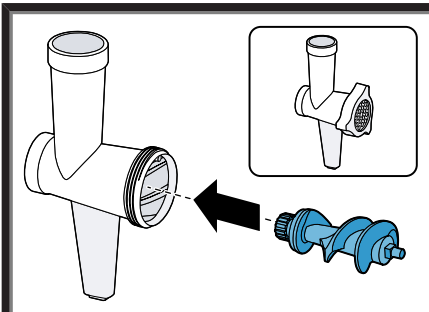
3



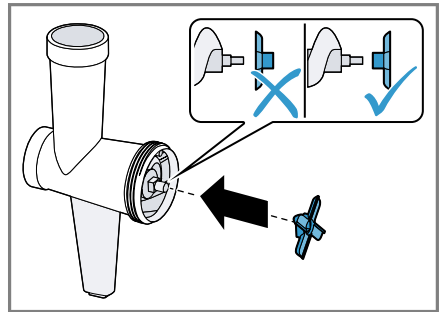
4



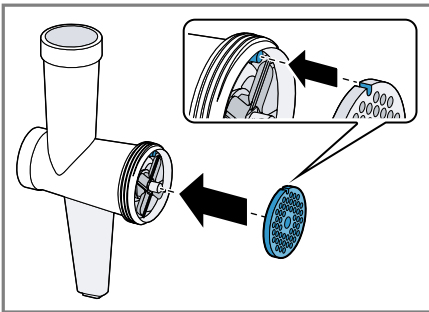
5



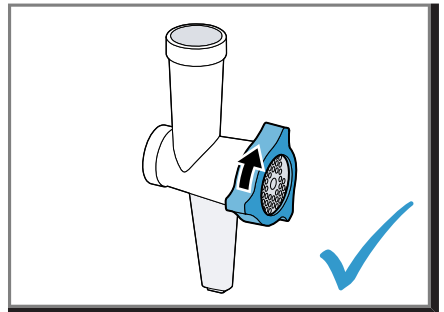
6



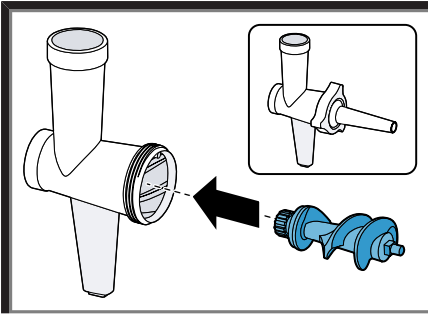
7



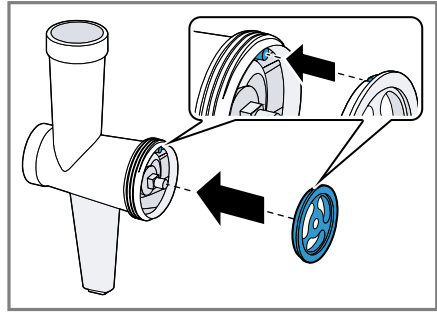
8



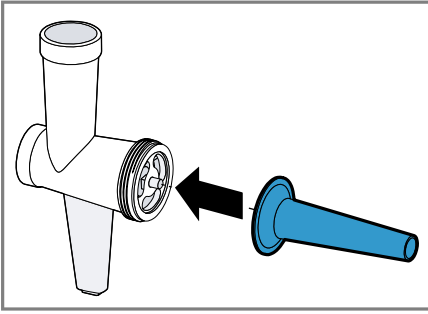
9



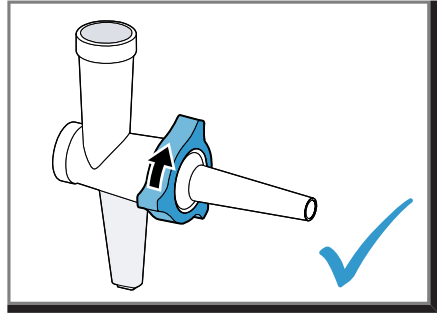
10



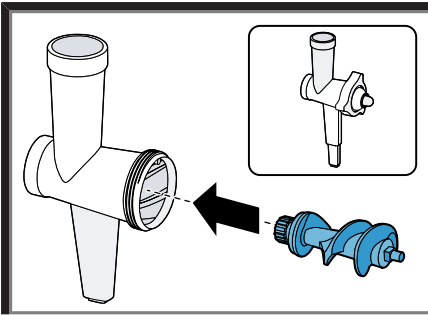
11



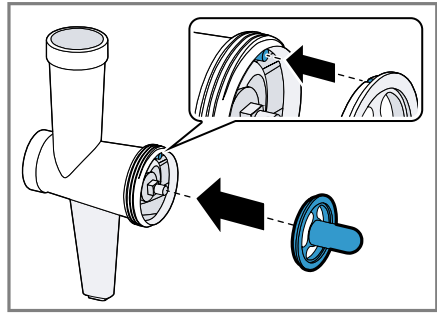
12



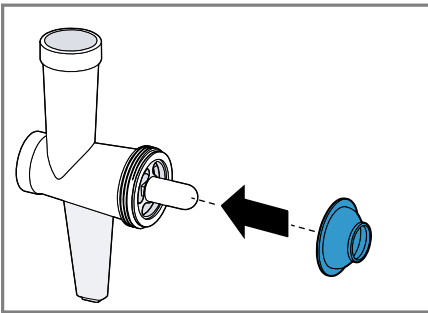
13



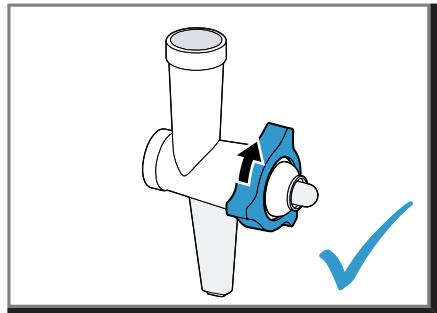
14



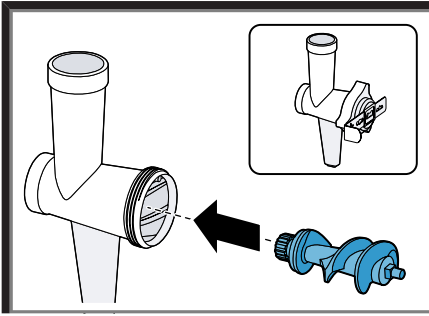
15



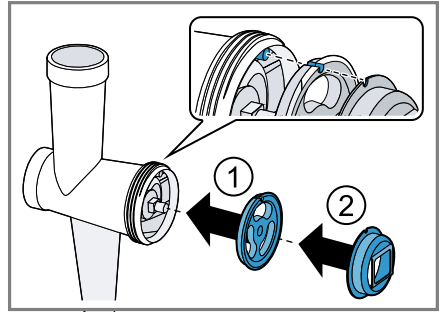
16



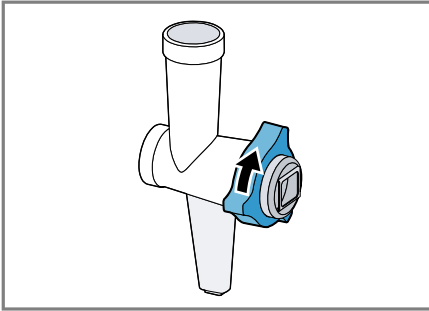
17



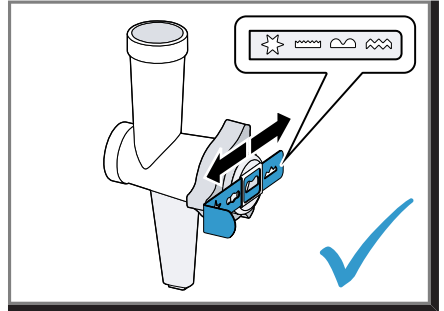
18



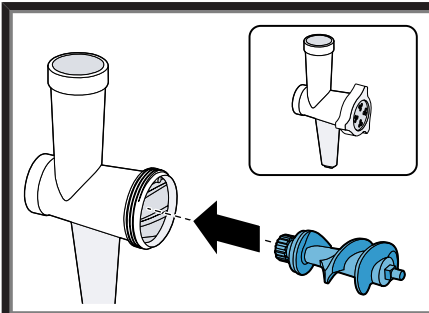
19



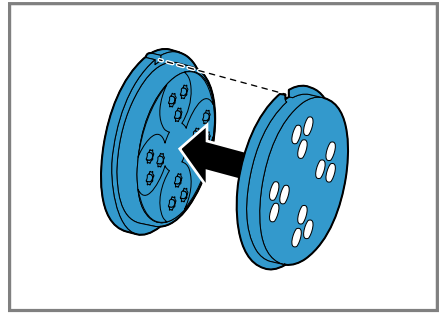
20



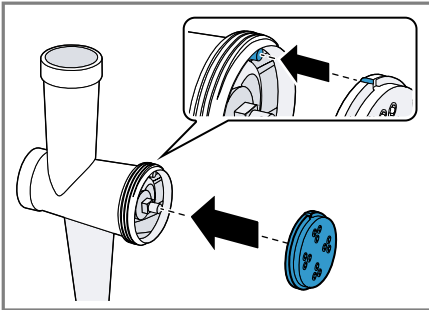
21



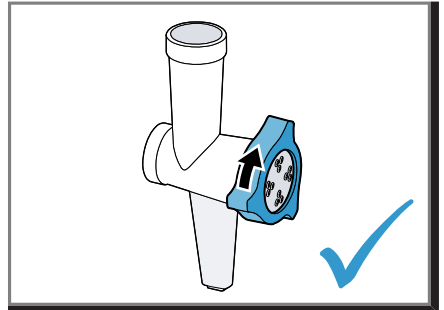
22



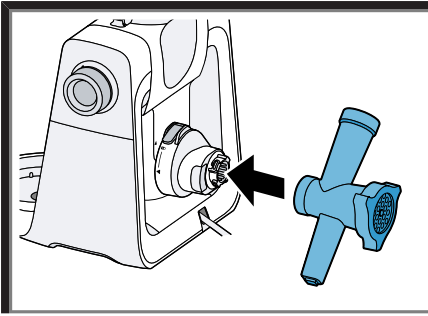
23



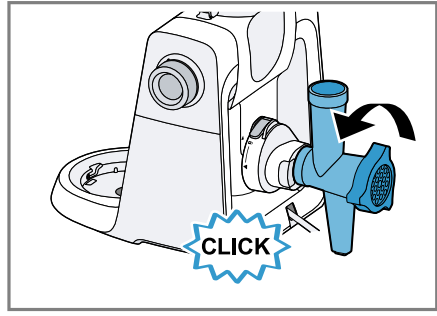
24



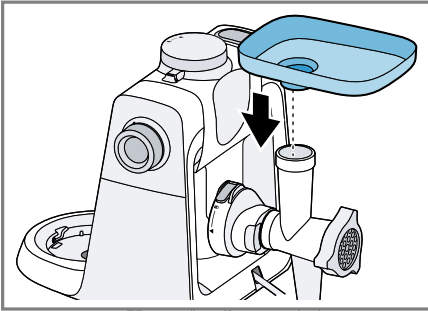
25



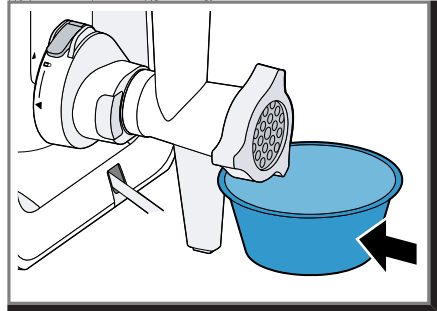
26



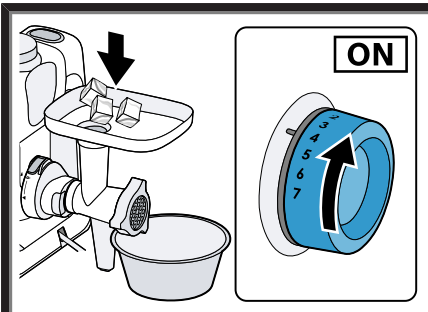
27



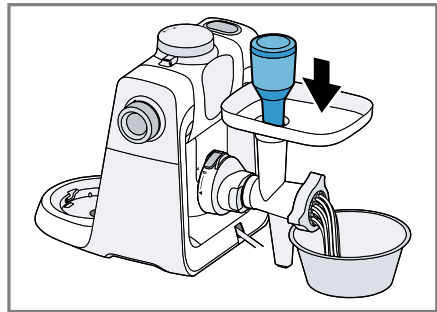
28



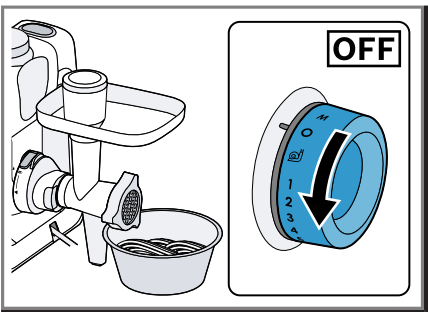
29



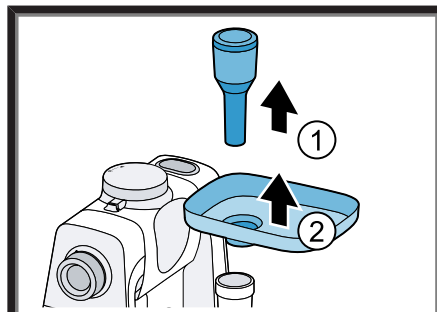
30



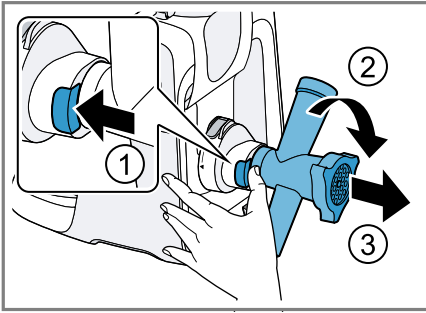
31



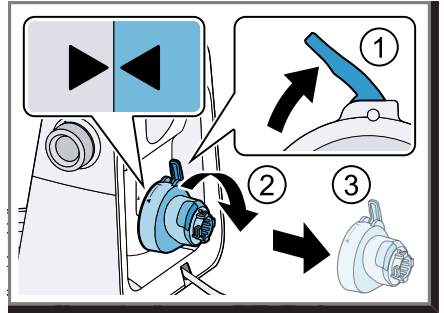
32








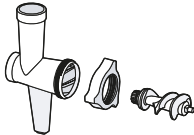


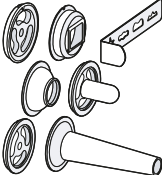
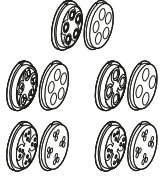

33



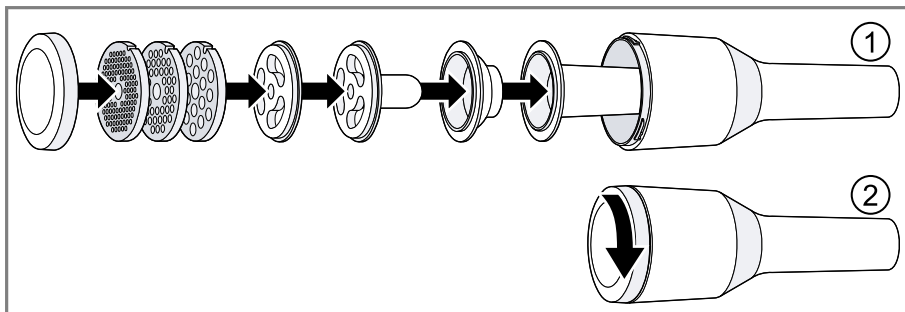
34



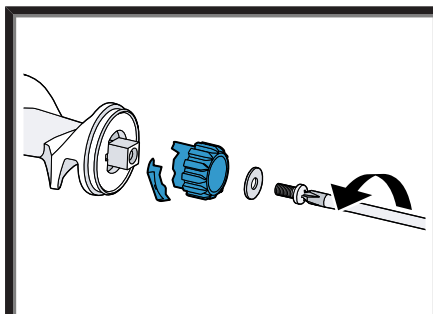
35

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

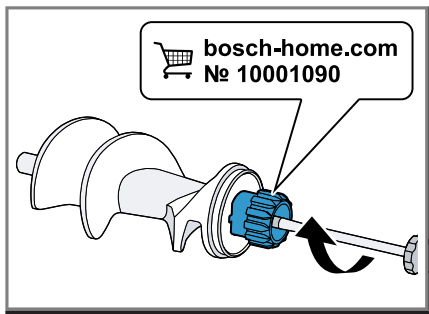
36



37



38



39

Biztonság

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
 - Vegye figyelembe az alapgép utasításában foglaltakat.
- A tartozékokat csak:
- a MUMS6 sorozat konyhagépeivel használja.
 - eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal.
 - nyers vagy főtt élelmiszerek (pl. hús, hal és zöldségek) aprításához.
 - a használati útmutatóban szereplő további alkalmazási módokra.
- ▶ Tartsa távol a kezét, haját, ruháját és egyéb eszközöket a forgó alkatrészekről.
 - ▶ Ne nyúljon a betöltőnyílásba.
 - ▶ A hozzávalók utánnyomásához csak a tömőeszközt használja.
 - ▶ Soha ne az alapgépen szerelje össze a tartozékot!
 - ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (konnektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
 - ▶ A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja.

Dologi károk elkerülése

- ▶ Ne dolgozzon fel olyan élelmiszert, amiben kemény részek, pl. csontok, porcok vagy magok találhatók.
- ▶ Ne nyúljon be semmilyen tárggyal (pl. fakanállal) a házba vagy a betöltőnyílásba.
- ▶ Használat előtt ellenőrizze a betöltőnyílást és a házat, hogy ott ne legyenek idegen testek.

A tartozékok részei

→ Ábra **1**

A	Húsdaráló feltét
B	Univerzális adapter
C	Lyukas tárcsák
D	Kebbefeltét ¹
E	Kolbásztöltő feltét ¹
F	Kinyomós sütemény-előtét ²
G	Tésztakészítő tárcsák ²

¹ Modelltől függően

² Kiegészítő tartozékok

1	Fémház
2	Csap a betétek beigazításához
3	Betöltőtál
4	Láb
5	Adagolócsiga tengelykapcsolóval
6	Kés
7	Közepes lyukas tárcsa
8	Csavargyűrű
9	Tömőeszköz tárolórecesszel és fedéllel
10	Zárókar
11	Kioldógomb
12	Felfogatás és hajtómű feltétekhez
13	Durva lyukas tárcsa
14	Finom lyukas tárcsa
15	Kúpos gyűrű a kebbefeltéhez

¹ Modelltől függően






² Kiegészítő tartozékok

16	Kebbefűvóka
17	Csapágygyűrű kolbásztöltőhöz
18	Kolbásztöltő fűvóka
19	Tartógyűrű kinyomós sütemény-előtéthez
20	Tartó a formázólemezhez
21	Formázólemez
22	Tésztakészítő tárcsa fusillihez
23	Tésztakészítő tárcsa makarónihoz
24	Tésztakészítő tárcsa cellentanihoz
25	Tésztakészítő tárcsa ditaloni rigatihoz
26	Tésztakészítő tárcsa rigatonizhoz

¹ Modelltől függően

² Kiegészítő tartozékok

Szimbólumok

Szimbólum	Leírás
	Ne nyúljon a betöltőnyílásba.
	Helyzetjelölés a főhajtóművön
	Univerzális adapter felhelyezése  és rácsavarása 

Kiegészítő tartozékok

Itt áttekintést kap a kiegészítő tartozékokról és azok használatáról.

Kinyomós sütemény-előtét

A kinyomós sütemény-előtét aprósütemény- és omlós tészta formázására alkalmas.

Kolbásztömő feltét

A kolbásztömő feltét mű- és természetes bél vagdalt hússal való megtöltésére, és tekercek formázására szolgál, pl. csevapcsicsához.

Kebbefeltét

A kebbefeltét tésztatáskák és darált húsos táskák formázására alkalmas.

Tésztakészítő tárcsák

A tésztakészítő tárcsák a következő tésztafajták formázására alkalmasak: fusilli, makaróni, cellentani, ditaloni rigati és rigatoni.

Túlterhelés elleni védelem

A túlterhelés elleni védelem megakadályozza, hogy a motor és a többi részegység a túl nagy terhelés következtében károsodjon.

→ "Zavarok elhárítása", Oldal 13

Kezelés

Alapgép előkészítése

→ Ábra 2 - 5

Feltétek összeszerelése

Megjegyzés: A kiegészítő tartozék használatához Önnek szüksége van a húsdaráló alkatrészeire, kivéve a kést és a lyukas tárcsát.

Húsdaráló feltét összeszerelése

→ Ábra 6 - 9

Kolbásztöltő feltét összeszerelése

→ Ábra 10 - 13

Kebbefeltét összeszerelése

→ Ábra 14 - 17

Kinyomós sütemény-előtét összeszerelése

→ Ábra 18 - 21

Feltét összeszerelése tésztakészítő tárcsákkal

Megjegyzés: A tésztakészítő tárcsákat kizárólag a megfelelő burkolattal helyezze be.

→ Ábra 22 - 25

Feltét felhelyezése

→ Ábra 26 - 29

Ajánlott sebességfokozatok

Kérjük, vegye figyelembe az ajánlott sebességfokozatokat az optimális eredmény elérése érdekében.

Beállítás Használat

Beállítás	Használat
7	Az élelmiszereket a húsdarálóval dolgozza fel.
3-4	Használjon kolbásztöltőt.
1-2	Használjon kebbefeltétet.
1-2	A tésztát a kinyomós sütemény-előtéttel dolgozza fel.
7	Használjon tésztakészítő tárcsákat.

Élelmiszer feldolgozása

→ Ábra **30** - **32**

Feltét eltávolítása

→ Ábra **33** - **35**

Tipp: Használat után azonnal tisztítsa meg az összes alkatrészt, hogy az ételmaradványok ne száradjanak rájuk.

Feldolgozási utasítások

Húsdaráló feltét

- A finomabb állagú élelmiszerekért ismételje meg az aprítási folyamatot, vagy használjon egymás után különböző lyukas tárcsákat (durva, közepes, finom).
- A hozzávalók megfelelő elkeverése érdekében a további élelmiszereket, pl. a hagymát és a fűszereket a feldolgozás során adja hozzá.

A lyukas tárcsák használata:

- **Finom lyukas tárcsa** főzött tyúk-, sertés- és marhahúshoz, főzött májhoz, leveshez főzött halhoz, fasírtához való nyers sertés- és marhahúshoz, nyers májhoz, hurkához való húshoz és szalonnához, nyersen füstölt kolbászhoz való sertéshúshoz
- **Közepes lyukas tárcsa** pástétomhoz és cervelat kolbászhoz való sertés- és marhahúshoz
- **Durva lyukas tárcsa** gulyásleveshez való sült sertéshúshoz, maradékokból, pl. sültből vagy kolbászból készült felfújthoz való maradékokhoz

Kolbásztöltő feltét

- A természetes belet feldolgozás előtt 10 percig áztassa langyos vízben.

- A kolbászbelet ne töltsen túl feszesre, különben a kolbász főzés vagy sütés közben kipukkadhat.

A tisztítás áttekintése

Tisztítsa meg az egyes alkatrészeket a táblázatban leírtaknak megfelelően.

→ Ábra **36**

Az egyes alkatrészek tárolása

- ▶ A tisztítás után a megszáradt alkatrészeket a tömőeszköz tárolórekeszében tárolja.

→ Ábra **37**

Receptek

Az alábbiakban talál néhány receptet, amelyek kifejezetten az Ön tartozékaihoz készültek.

Kebbe

Tésztatáska

- 500 g bárány, csíkokra vágva
 - 500 g bulgur búza, megmosva és lecsepegtetve
 - 1 kicsi hagyma, aprítva
- Italkészítés
- A bárányt és a búzát váltakozva dolgozza fel húsdarálóba helyezett finom lyukas tárcsával.
 - Adja hozzá a vöröshagymát, és alaposan keverje át a tésztát.
 - Az összekevert masszát még kétszer darálja le a húsdarálóval.

Töltelék

- 400 g bárány, csíkokra vágva
 - 2 közepes fej vöröshagyma, aprítva
 - 1 evőkanál olaj
 - 1 evőkanál liszt
 - 2 teáskanál szegfűbors
 - só és bors
- Italkészítés
- A bárányt a finom lyukas tárcsával a húsdarálóban dolgozza fel.
 - A vöröshagymát pirítsa aranybarnára.
 - A bárányhúst adja hozzá és süsse meg.
 - Adja hozzá a többi hozzávalót, és 1–2 percig párolja őket.

- A felesleges zsírt öntse le, és a töltelékot hagyja lehűlni.

A kebbe elkészítése

- A tészatáskákhoz való keveréket a kebbefeltéttel dolgozza fel.
- A lyukas tészatáscsöből 7,5 cm-es darabokat vágjon le.
- A tészatáska egyik végét nyomkodja le.
- Helyezzen némi töltelékot a tészatáskába, és nyomkodja le a másik végét.
- Az olajat melegítse fel 180 °C-ra, és a kebbét kb. 6 perc alatt süsse bő olajban aranybarnára.

Tészta

- Az univerzális konyhai robotgépbe helyezze be a kívánt tészta készítő tárcsát.
- Vágja a tészta apróra.
- A forgókapcsolót állítsa 7-es fokozatra.
- A tészta darabokat egyesével helyezze a betöltőtálcába, és a tömőeszközzel tolja lefelé.
- A megformázott tészta vegye el, és helyezze ismét a betöltőtálcába, így különösen lágy lesz.
- A második menetet követően a tészta darabokat közvetlenül a csavarmentes gyűrűnél vágja a kívánt hosszúságúra egy késsel.
- A tészta darabokat helyezze belisztezett pamutkendőre vagy fadeszkára.

Tipp: A friss tészta a tároláshoz szárítsa meg.

Kinyomós sütemény

- Helyezze fel a kinyomós sütemény-előtétet az univerzális konyhai robotgépre, és állítsa be a kívánt formát.
- Vágja a tészta apróra.
- A forgókapcsolót állítsa az 1–2. fokozatra.
- A tészta darabokat egyesével helyezze a betöltőtálcába, és a tömőeszközzel tolja lefelé.
- A tészta darabokat közvetlenül a csavarmentes gyűrűnél vágja a kívánt hosszúságúra egy késsel.
- A kinyomós süteményt helyezze belisztezett vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Megjegyzés: Ne dolgozzon túl lágy tészta-val, különben nem éri el a kívánt formát.

Zavarok elhárítása

Az élelmiszerek feldolgozása nem megy végbe, pedig az alapgép üzemel.

Az adagolócsiga tengelykapcsolóját túlterhelték, és a tervezett törési helyen eltört.

Megjegyzés: A lehetséges (tervezett) törési hellyel ellátott pótalkatrészekre nem vonatkozik garanciánk. Új tengelykapcsoló 10001090 rendelési számon kapható a vevőszolgálatnál.

1. Oldja ki a csavart, és vegye le a meghibásodott tengelykapcsolót.
→ **Ábra 38**
2. Helyezze és csavarozza be az új tengelykapcsolót.
→ **Ábra 39**



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



8001305230 (040109)

hu