



BOSCH



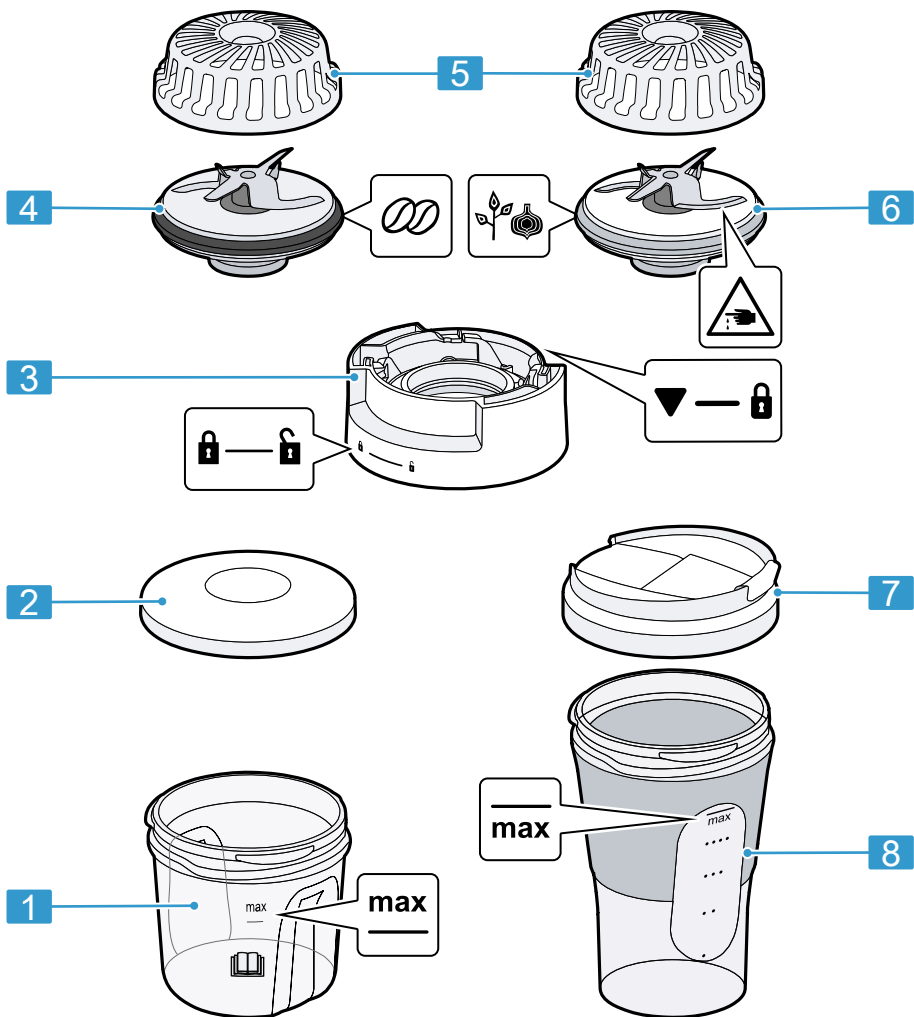
Regisztrálja
készülékét most a
MyBosch online
felületen, és szerezzen
ingyenes előnyöket:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

TastyMoments

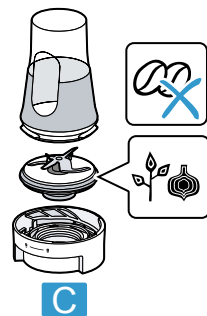
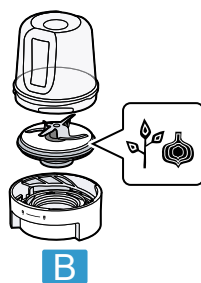
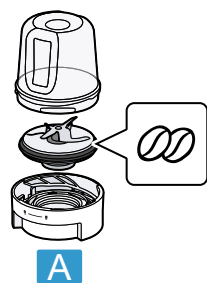
MUZE68TM MUZE68CG

[hu] Használati útmutató

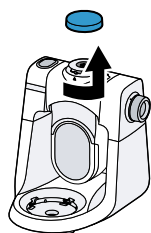




1



2



A

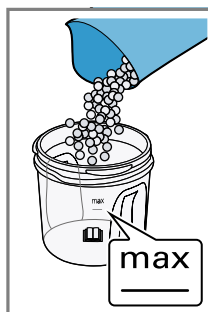


B

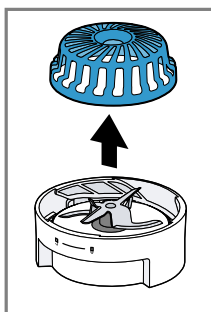
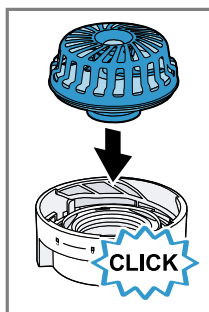


C

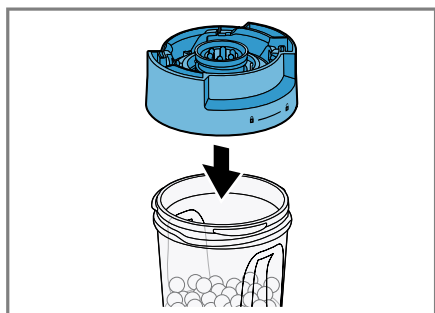
3



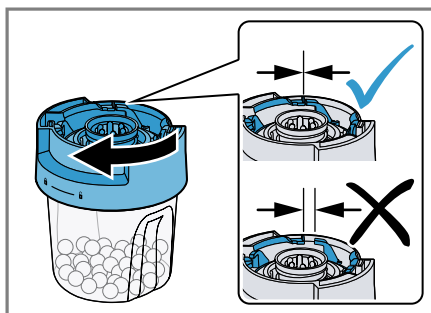
4



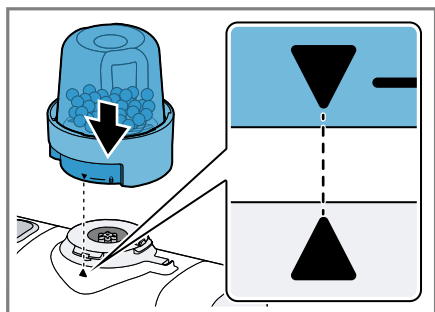
5



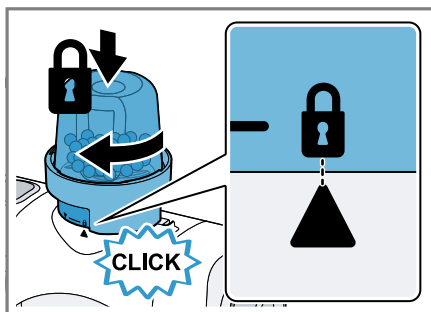
6



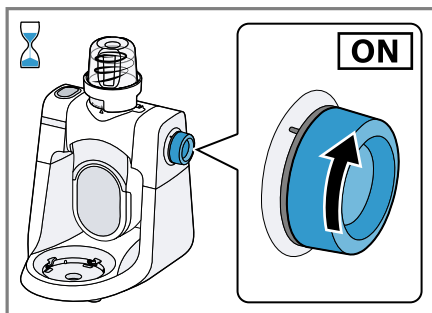
7



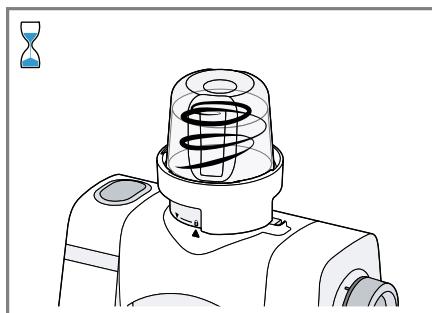
8



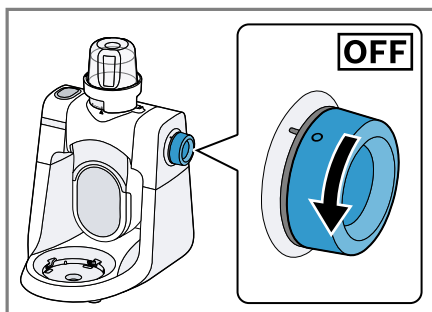
9



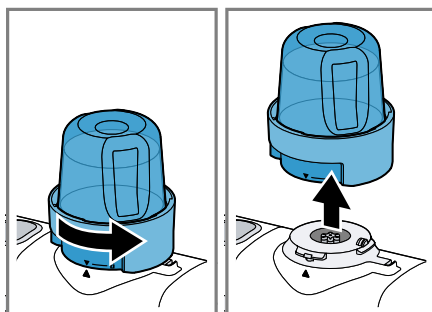
10



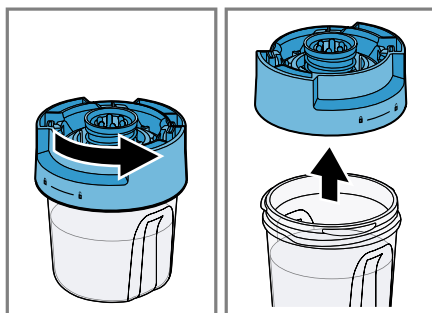
11



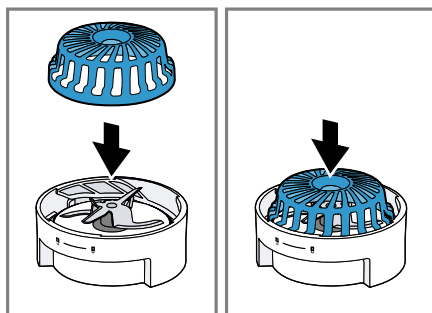
12



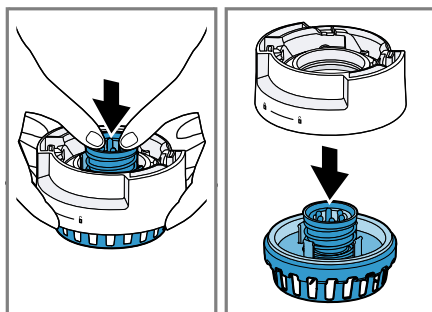
13



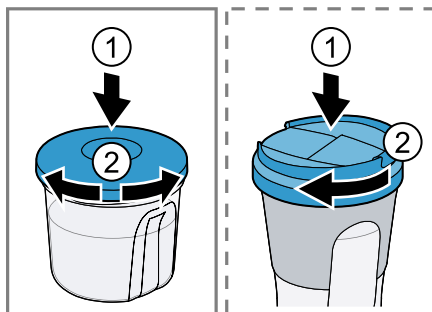
14



15

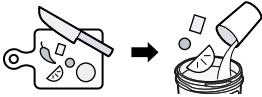
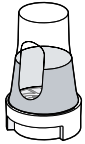
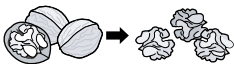


16



17

					
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

		 MAX	 1-7 / M	 00:00
 		350 ml	M / 7	60 s
		100 g	M	15 s
		100 g	M	5-10 s
		15 g	M	6 s
		50 g (2-3)	M	10 s
		80 g	M	8 s
		100 g	M	4-10 s
 		50 g	M	3 s
		10 x 	M	3 s
		15 g	M	6 s
		80 g	M	8 s
		100 g	M	4-10 s
 		60 g	M / 7	60-80 s
		80 g	M / 7	30 s
		60 g	M / 7	120 s

Biztonság

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

A tartozékokat csak:

- a MUMS6, MUMS8, MUM9 sorozat konyhagépeivel használja.
- eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal.
- folyékony vagy félszilárd élelmiszerek őrlésére, aprítására, keverésére, pürésére és emulgeálására használja.
- kisebb mennyiségű, gabona, kávé vagy cukor őrléséhez, aprításához. Fűszerek lehetnek például: bors, római kömény, boróka, fahéj, szárított ánizs vagy sáfrány. Gabona például: búza, köles, lenmag.
- ▶ A pengékhez soha ne érjen hozzá csupasz kézzel.
- ▶ Legyen elővigyázatos az éles vágókések kezelése, a tál ürítése és a tisztítás során.
- ▶ A késbetétet csak a késvédővel szerelje be, vegye ki vagy tisztítsa.
- ▶ Soha ne az alapgépen szerelje össze a tartozékot!
- ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (konjektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
- ▶ A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.
- ▶ A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja.
- ▶ Legyen óvatos a forró ételek feldolgozásakor.
- ▶ Ne dolgozzon fel 60 °C-nál melegebb élelmiszert a To-Go turmix-pohárban vagy az üvegedényben

Dologi károk elkerülése

- ▶ Ne dolgozzon fel olyan élelmiszert, ami-
ben kemény részek, pl. csontok, por-
cok vagy magok találhatók.
- ▶ Az üvegből készült tartályban ne dol-
gozzon fel fagyasztott élelmiszert.
- ▶ Az üvegből készült edényt ne tegye ki
nagy hőmérséklet-ingadozásnak.
- ▶ Hűtőszekrényben tároláshoz vegye le a
késtartót a késsel ellátott betéttel, és
helyezze fel a fedelet az edényre.

Ismerkedés a tartozékokkal

Áttekintés

→ Ábra **1**

1	Edény üvegből ¹
2	Fedél ¹
3	Késtartó
4	Késbetét őrlőkéssel, fekete tömítés és szimbólum 
5	Késvédő
6	Késbetét mixer- és aprítókéssel, piros tömítés és szimbólum 

¹ Szám modelltől függően.

7 Fedél tömítéssel és zárható ivónylással¹

8 To-Go turmixpohár¹

Szimbólumok

Szimbólum	Leírás
	Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.
max	Maximális töltési mennyiség
	Késbetét őrlőkéssel (fekete tömítés)
	Késbetét mixer- és aprítókéssel (piros tömítés)
	„Záró” forgásirány
	„Nyitó” forgásirány
	Feltét felhelyezése és rácsavarása

Funkciók

Az alkatrészek kombinációjától függően különböző funkciók lehetségesek.

→ **Ábra 2**

A **Őrlés:** kis mennyiségű fűszer, gabona, kávé vagy cukor őrlése és aprítása

B **Aprítás:** hús, keménysajt, hagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, dió, mandula és csokoládé aprítása és darabolása

Turmixolás: folyékony, ill. félig szilárd élelmiszerek turmixolása, nyers gyümölcs és zöldség, valamint fagyasztott gyümölcs aprítása és darabolása, ételek pürésítése megfelelő hideg vagy meleg folyadék, pl. tej vagy víz hozzáadásával

Kezelés

Az alapgépek áttekintése

A tartozékokat különböző alapgépekkel használhatja együtt.

Készítse elő a konyhai robotgépét az ábrán látható módon.

→ **Ábra 3**

A MUMS6 sorozatú univerzális konyhai robotgép

B MUMS8 sorozatú univerzális konyhai robotgép

C MUM9 sorozatú univerzális konyhai robotgép

Készítse elő a feltétet

Megjegyzések

■ A feltüntetett alkatrészeket a kívánt funkciónak megfelelően vegye elő és használja.

→ *„Funkciók”, Oldal 8*

■ Tartsa be a maximális feldolgozási mennyiségeket.

→ *„Alkalmazási példák”, Oldal 8*

→ **Ábra 4 - 7**

Élelmiszerek feldolgozása a feltéttel

Megjegyzés: Vegye figyelembe az ajánlott sebességfokozatokat és a maximális feldolgozási időket.

→ *„Alkalmazási példák”, Oldal 8*

Tipp: A hozzávalók rövid ideig tartó vagy időközönkénti keveréséhez használja a pilanatkapcsolást.

→ **Ábra 8 - 12**

Feldolgozás befejezése

→ **Ábra 13 - 17**

A tisztítás áttekintése

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

Tisztítsa meg az egyes alkatrészeket a táblázatban leírtaknak megfelelően.

→ **Ábra 18**

Alkalmazási példák

Vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat és értékeket.

→ **Ábra 19**

Megjegyzés

Feldolgozási ajánlások és korlátozások:

- A turmixszal nem lehet majonézt készíteni.
- A szilárd élelmiszereket elegendő folyadékkal keverje.

¹ A készülék kivitelétől függően

- A por alakú élelmiszereket turmixolás előtt elegendő folyadékkal keverje, vagy oldja fel teljesen folyadékban. Por alakú élelmiszer például a porcukor, kakaópor, pirított szójabab, liszt, tojásfehérje por.

Példarecept

Energiaszelet sportoláshoz

Hozzávalók

- Mogoró-méz keverék MUMS6:
 - 50 g mogoró
 - 120 g méz (5 °C)
- Mogoró-méz keverék MUMS8:
 - 40 g mogoró
 - 100 g méz (5 °C)
- 100 g instant zabpehely
- 30 g aszalt vörös áfonya
- 30 g aszalt sárgabarack
- 10 g földimogyoróvaj
- 10 g chiamag
- 50 g apróra vágott dió
- Opcionális: csokoládécsipsz, kókuszpehely, pirított földimogyoró

Italkészítés

- Helyezze a késbetét a mixer- és aprító-késsel együtt a késtartóba.
- A mogorót helyezze az üvegedénybe, és a késtartóval zárja le.
- A 7/M maximális fokozaton aprítsa 4 s-ig.
- Adja hozzá a mézt, és keverjen mindent a 7/M maximális fokozaton 5 s-ig.
- A többi hozzávalót lemérve helyezze egy tálba.
- Adja hozzá a mogoró-méz keveréket, és egy spatulával vagy fakanállal mindezt alaposan keverjen össze.
- Tetszés szerint adjon hozzá további hozzávalókat, pl. csokoládédarabokat, kókuszpelyhet vagy pirított földimogyorót.
- A masszát alaposan nyomkodja bele egy lapos felfújtformába, frissentartó fóliával fedje be, és 2-3 órán át tartsa a hűtőszekrényben.
- A megszilárdult masszát vágja darabokra vagy szeletekre, és tálalja.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Köszönjük, hogy Bosch háztartási készüléket vásárolt!

Regisztrálja most készülékét a MyBosch online felületen, és élvezze az alábbi előnyöket:

- Szakértői javaslatok és tippek a készülékéhez
- Opciók garanciahosszabbításhoz
- Kedvezmények tartozékokra és pótalkatrészekre
- Digitális használati utasítás és az összes készülékadat kéznél van
- Könnyű hozzáférés a Bosch háztartási készülékek vevőszolgálatához

Ingyenes és egyszerű regisztráció - mobiltelefonon is:

www.bosch-home.com/welcome



Segítségre van szüksége? Itt megtalálja.

Szakértői tanácsadás a(z) Bosch háztartási készülékeivel kapcsolatban, támogatás problémák esetén vagy a(z) Bosch-szakértők által végzett javítás.

Tudjon meg mindent a sokféle lehetőségről, hogy a(z) Bosch Önt hogyan tudja támogatni:

www.bosch-home.com/service

Az összes ország elérhetősége a mellékelt szolgáltatásjegyzékben található.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001305235 (051107)

hu