



BOSCH

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



Húsdaráló feltét

MUZS6HA

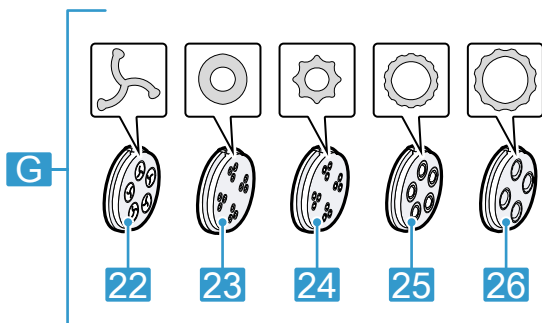
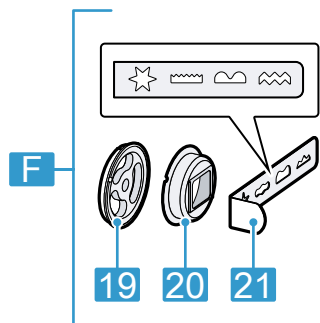
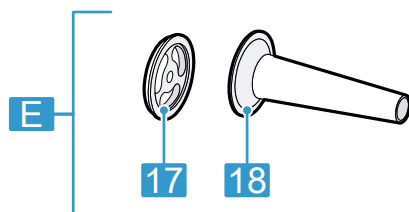
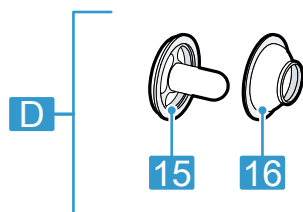
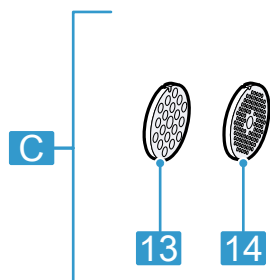
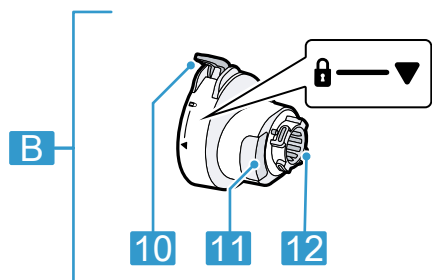
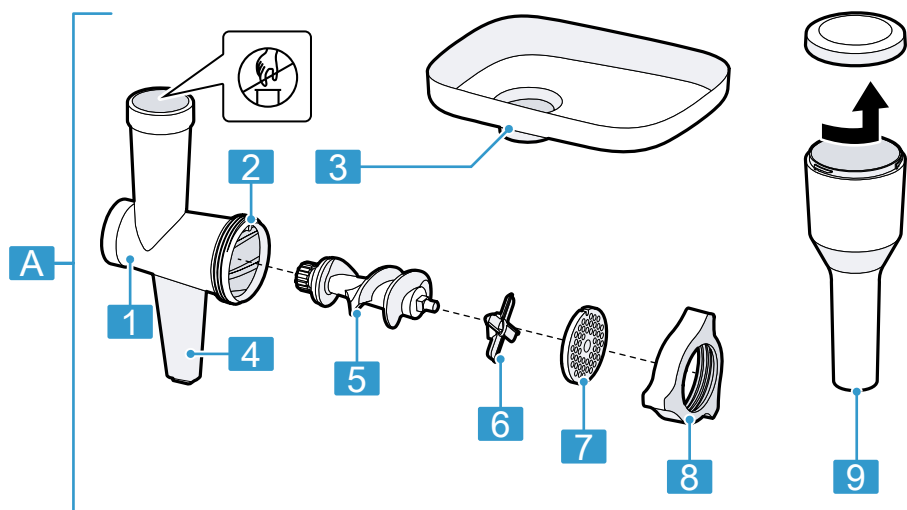
[hu] Használati útmutató

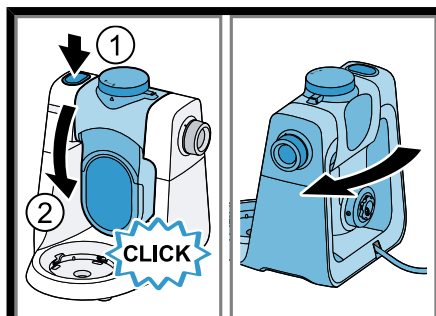




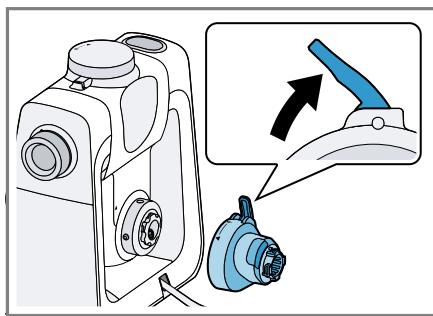
<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001281983>

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

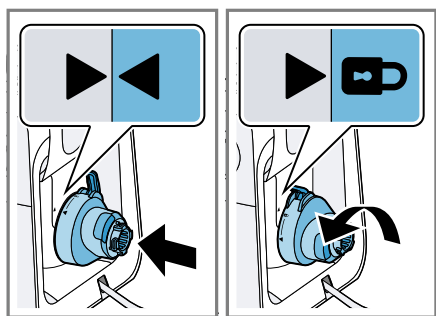




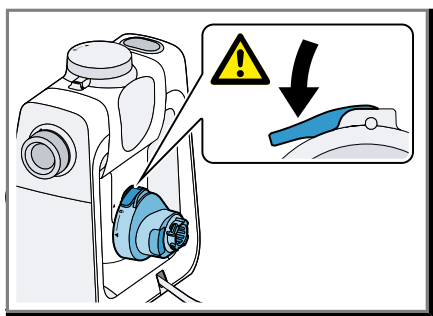
2



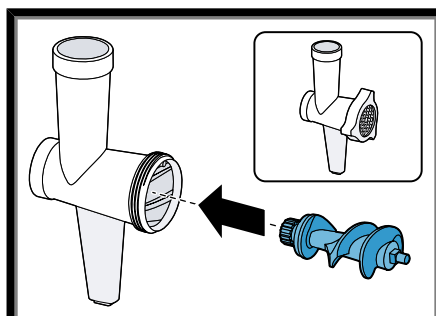
3



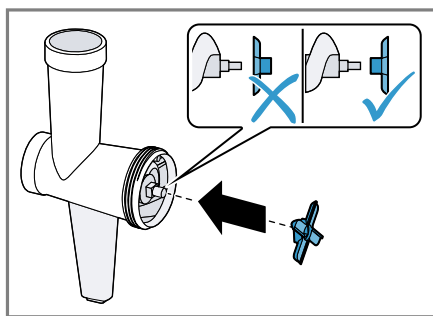
4



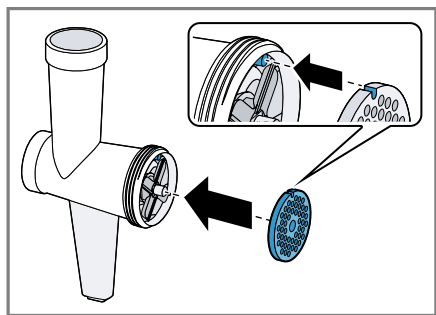
5



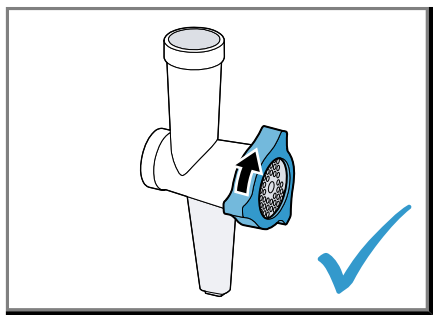
6



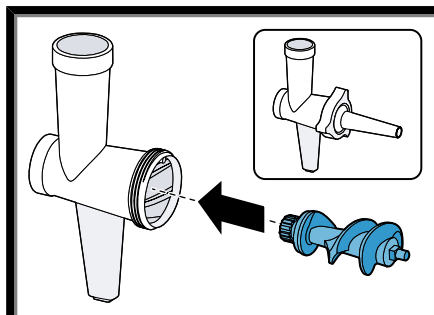
7



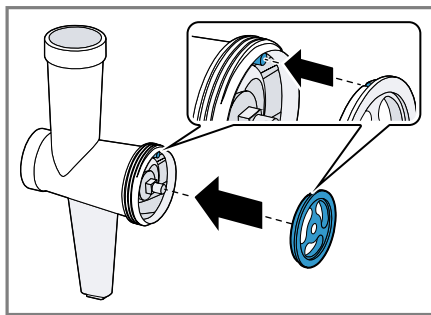
8



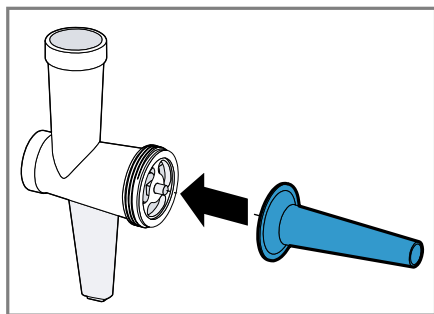
9



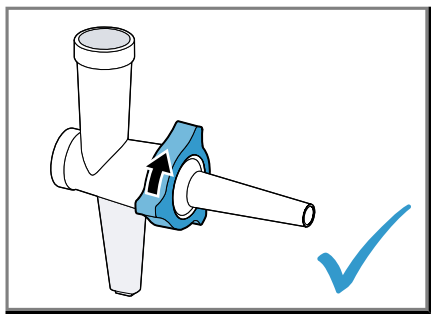
10



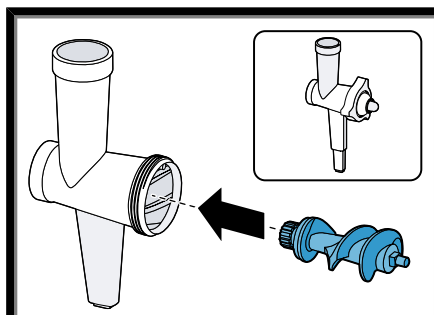
11



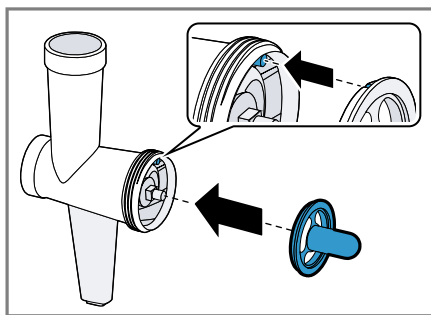
12



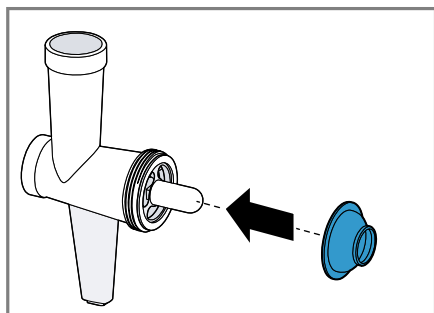
13



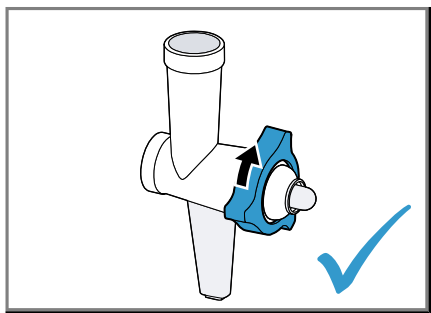
14



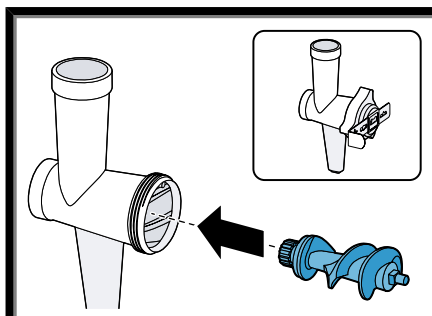
15



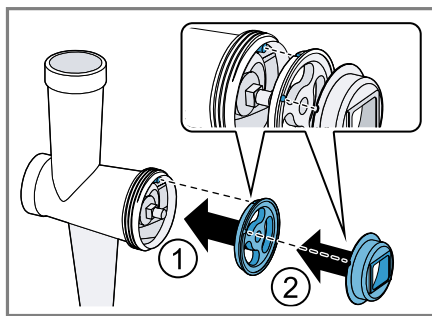
16



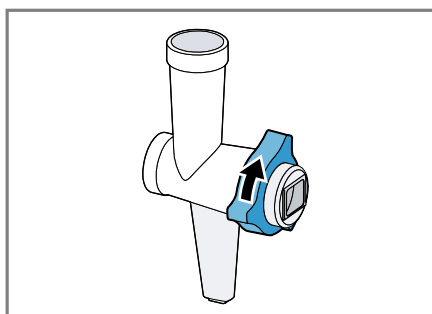
17



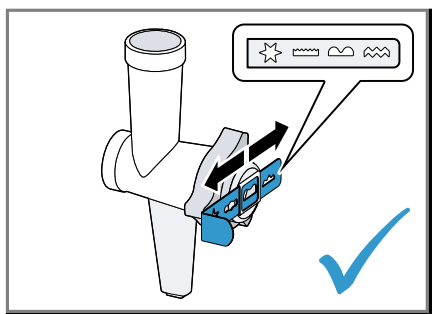
18



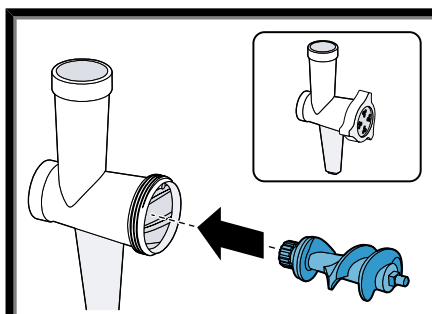
19



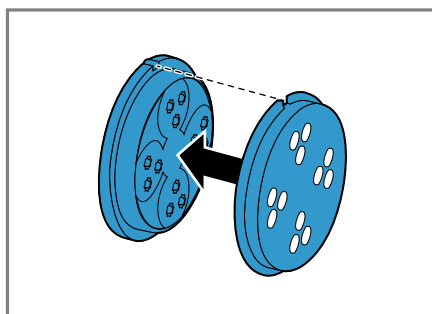
20



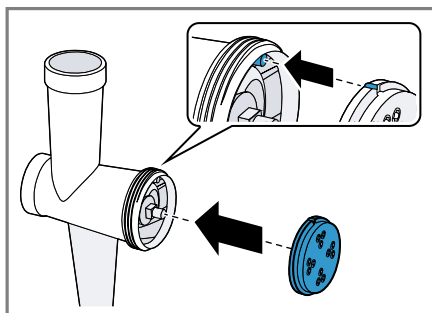
21



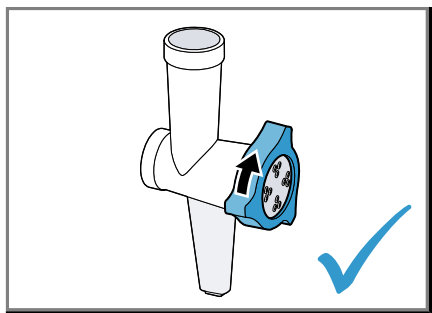
22



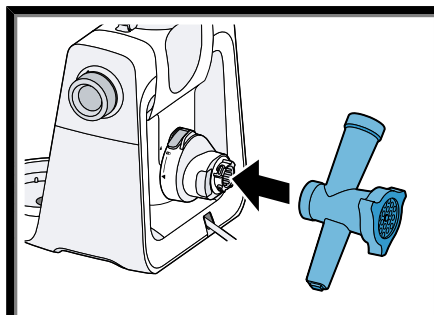
23



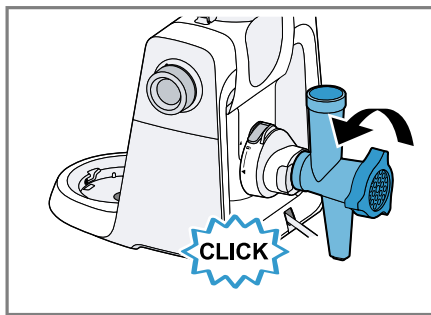
24



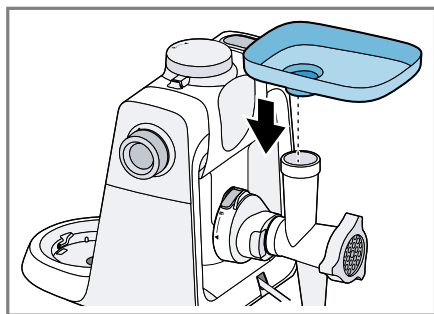
25



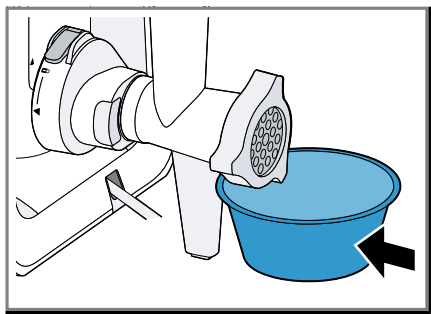
26



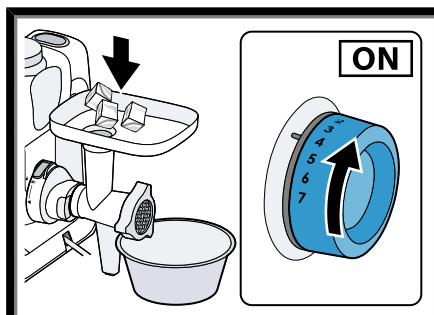
27



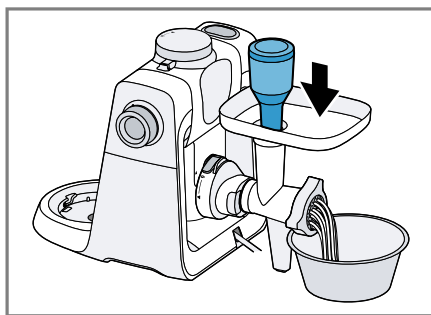
28



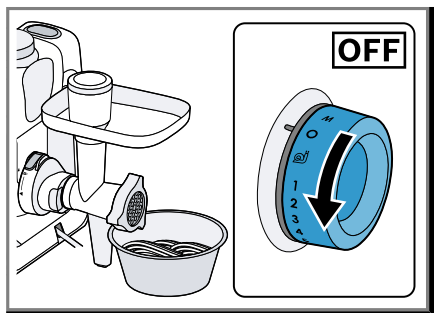
29



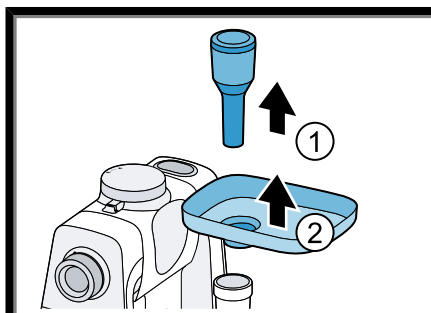
30



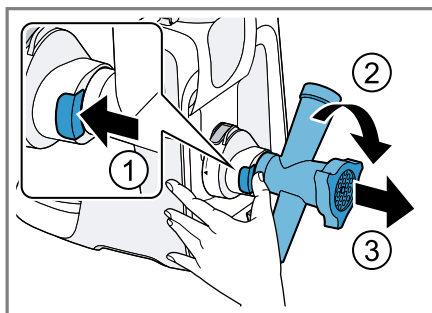
31



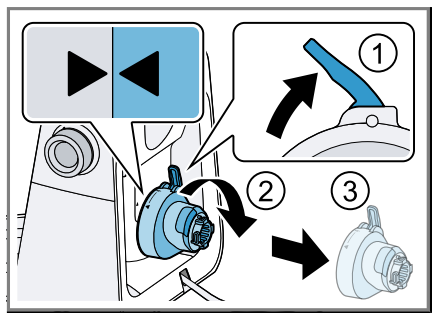
32



33



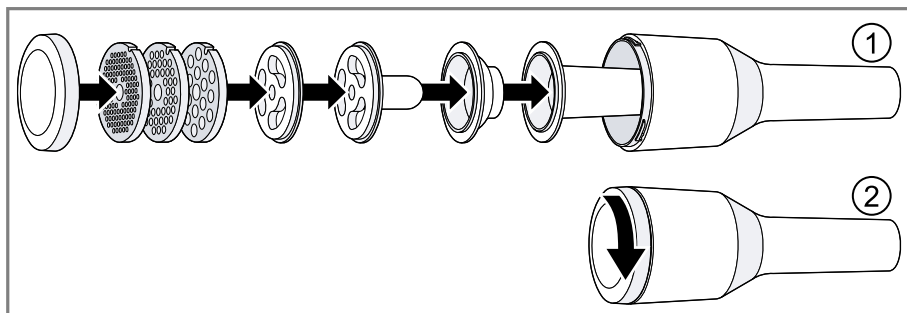
34



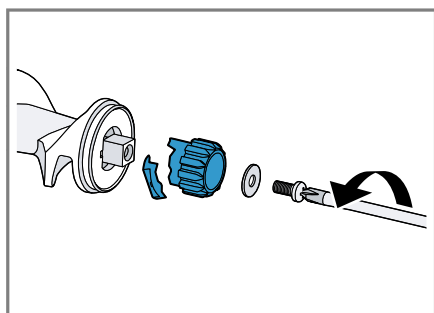
35

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

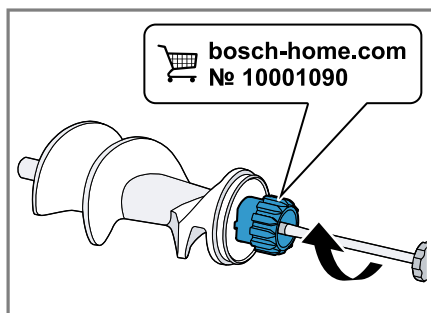
36



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 (konjektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
- ▶ A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja.

Dologi károk elkerülése

- ▶ Ne dolgozzon fel olyan élelmiszert, amelyben 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	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 kebbefeltét-hez
16	Kebbefúvóka
17	Csapágygyűrű kolbásztöltőhöz
18	Kolbásztöltő fúvóka
19	Tartógyűrű kinyomós sütemény-előtét-hez
20	Tartó a formázólemezhez

¹ Modellről függően

² Kiegészítő tartozékok

- 21** Formázólemez
- 22** Tésztakészítő tárcsa fusillihez
- 23** Tésztakészítő tárcsa makarónihoz
- 24** Tésztakészítő tárcsa cellentanihoz
- 25** Tésztakészítő tárcsa ditaloni rigatihoz
- 26** Tésztakészítő tárcsa rigatonihoz

Szimbólumok

Szimbó- Leírás lum



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.

Kolbásztöltő feltét

A kolbásztöltő feltét mű- és természetes bél vagdalt hússal való megtöltésére, és teker- csek formázására szolgál, pl. csevapcsi- csához.

Kebbefeltét

A kebbefeltét tésztatáskák és darált húsos táskák formázására alkalmas.

Tésztakészítő tárcsák

A tésztakészítő tárcsák a következő tészta- fajták formázására alkalmasak: fusilli, ma- karóni, cellentani, ditaloni rigati és rigatoni.

Túlterhelés elleni védelem

A túlterhelés elleni védelem megakadályoz- za, hogy a motor és a többi részegység a túl nagy terhelés következtében károsod- jon.

→ "Zavarok elhárítása", Oldal 12

Kezelés

Alapgép előkészítése

→ Ábra **2** - **5**

Feltétek összeszerelése

Megjegyzés: A kiegészítő tartozék haszná- latához Önnek szüksége van a húsdaráló alkatrészeire, kivéve a kést és a lyukas tár- csát.

Húsdaráló feltét összeszerelése

→ Ábra **6** - **9**

Kolbásztöltő feltét összeszerelése

→ Ábra **10** - **13**

Kebbefeltét összeszerelése

→ Ábra **14** - **17**

Kinyomós sütemény-előtét összeszerelé- se

→ Ábra **18** - **21**

Feltét összeszerelése tésztakészítő tár- csákkal

Megjegyzés: A tésztakészítő tárcsákat kizá- rólag a megfelelő burkolattal helyezze be.

→ Ábra **22** - **25**

Feltét felhelyezése

→ Ábra **26** - **29**

Ajánlott sebességfokozatok

Kérjük, vegye figyelembe az ajánlott sebes- ségfokozatokat az optimális eredmény el- érése érdekében.

Beállítás Használat

7	Az élelmiszereket a húsdaráló- val dolgozza fel.
3-4	Használjon kolbásztöltőt.
1-2	Használjon kebbefeltétet.
1-2	A tésztát a kinyomós sütemény- előtétrel dolgozza fel.
7	Használjon tésztakészítő tárcsá- kat.

Élelmiszer feldolgozása

→ Ábra **30** - **32**

Feltét eltávolítása

→ Ábra **33** - **35**

Tipp: Használat után azonnal tisztítsa meg az összes alkatrészt, hogy az ételmaradvá- nyok 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.

Tészták

- Az univerzális konyhai robotgépbe helyezze be a kívánt tésztakészítő tárcsát.
- Vágja a tésztát apróra.
- A forgókapcsolót állítsa 7-es fokozatra.

- A tésztadarabokat egyesével helyezze a betöltőtálcába, és a tömőeszközzel tolja lefelé.
- A megformázott tésztát vegye el, és helyezze ismét a betöltőtálcába, így különösen lágy lesz.
- A második menetet követően a tésztadarabokat közvetlenül a csavarmentes gyűrűnél vágja a kívánt hosszúságúra egy késsel.
- A tésztadarabokat helyezze belisztezett pamutkendőre vagy fadeszkára.

Tipp: A friss tésztát a tároláshoz szárítsa meg.

Kinyomós sütemény

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

Megjegyzés: Ne dolgozzon túl lágy tésztával, 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 eltörtött.

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





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

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a solid off-white color. There are no margins, text, or other markings present.



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 (050305)

hu