



**BOSCH**



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

# ErgoMaster Serie 6 / Serie 8

**MSM6M...**

**MSM8M...**

**[hu]** Használati útmutató



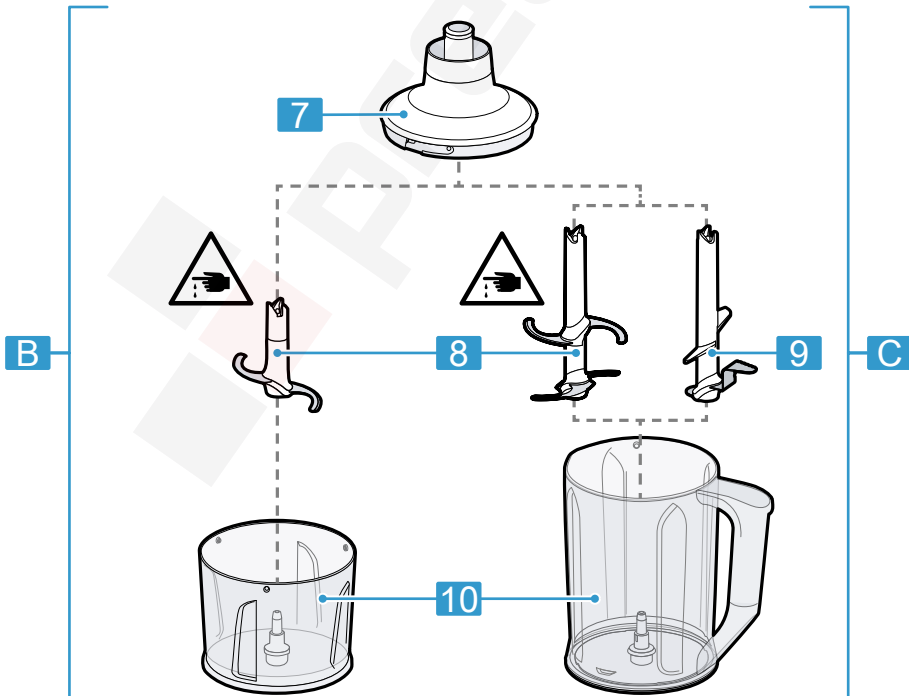
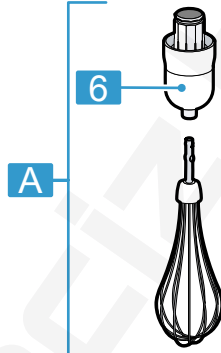
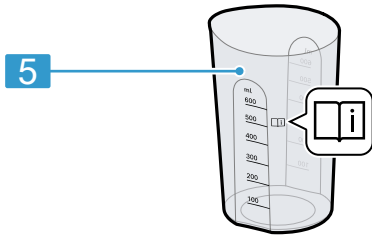
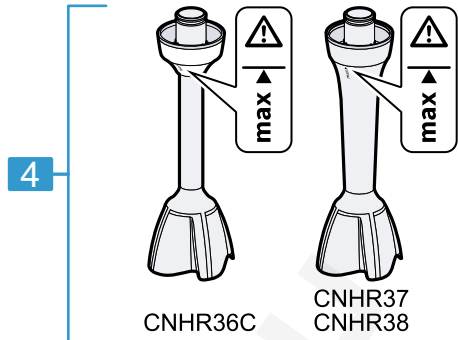
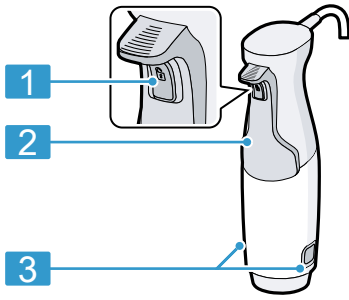


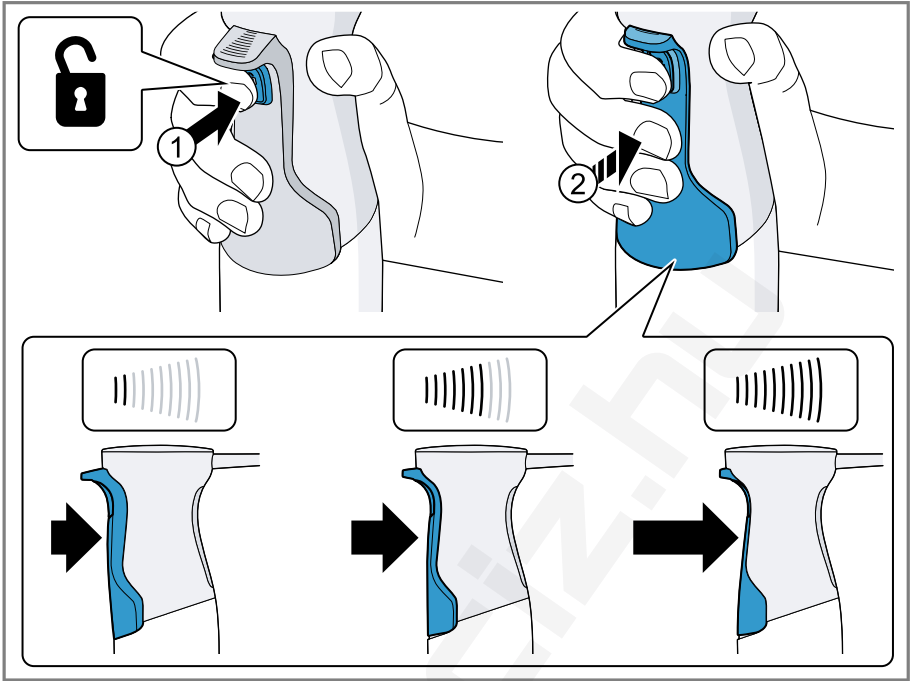
<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001318921>

---

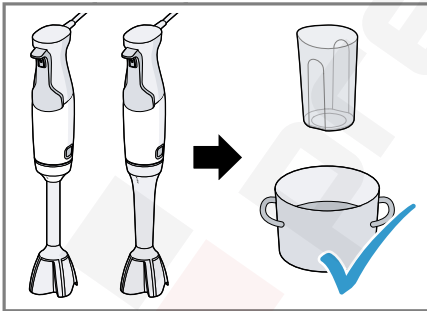
**[hu]** További információ és tájékoztatás az interneten található. Olvassa be a borító belső oldalán lévő QR kódot.



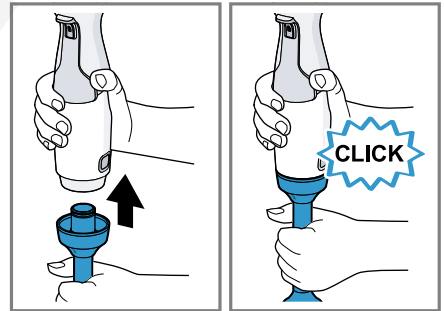




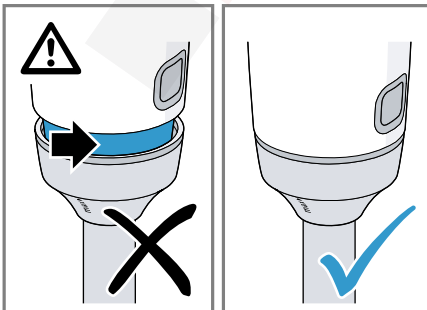
2



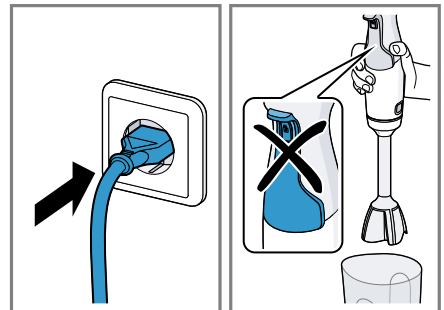
3



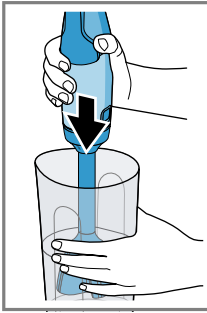
4



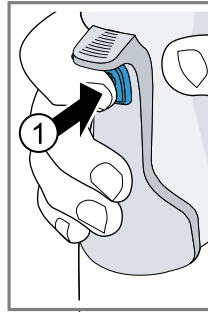
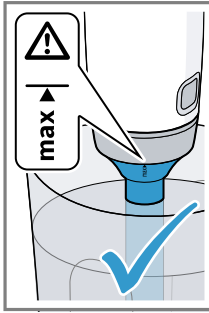
5



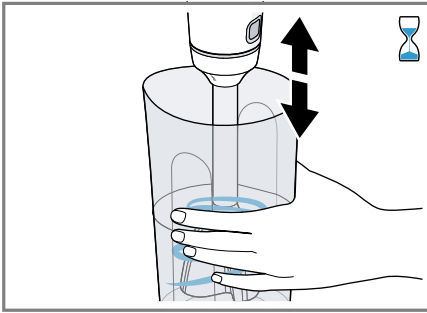
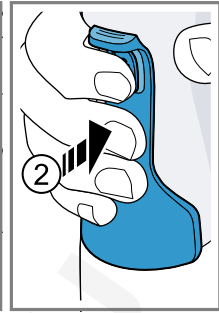
6



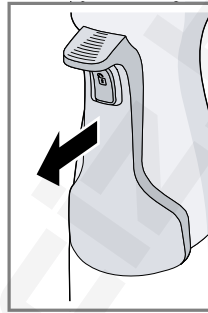
7



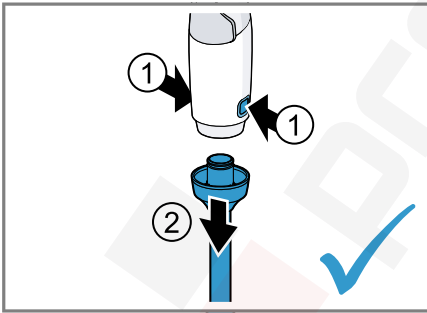
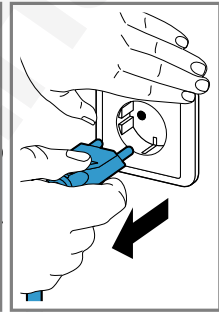
8



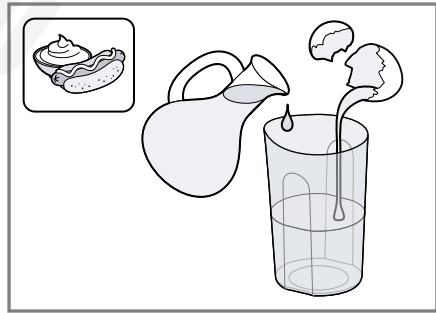
9



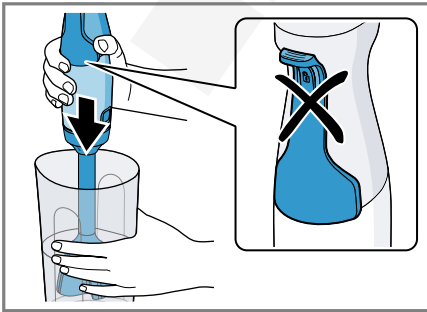
10



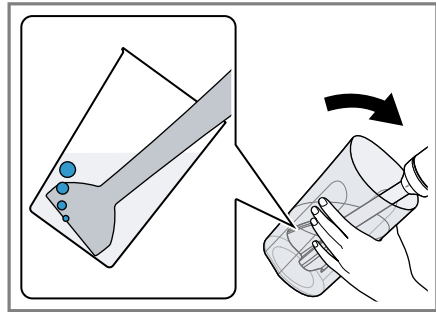
11



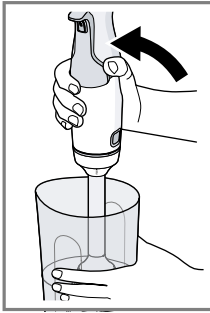
12



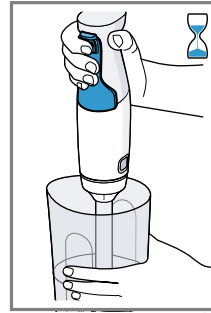
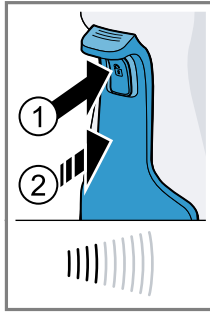
13



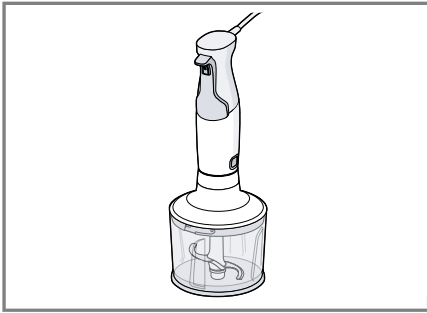
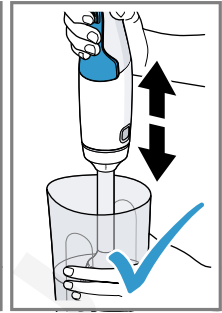
14



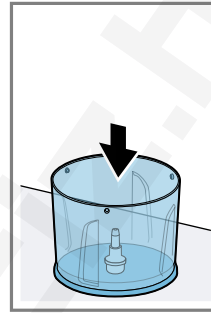
15



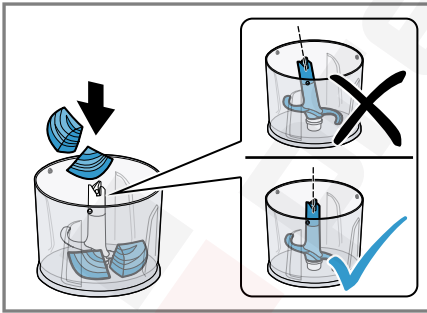
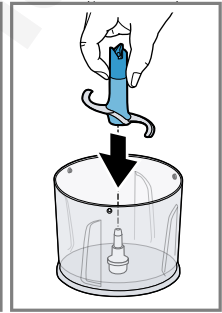
16



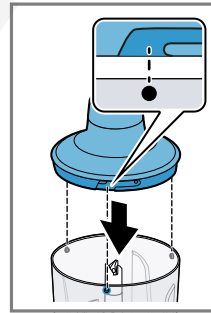
17



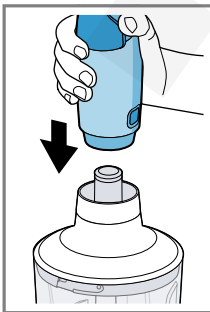
18



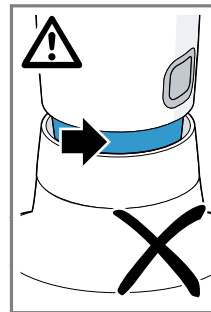
19



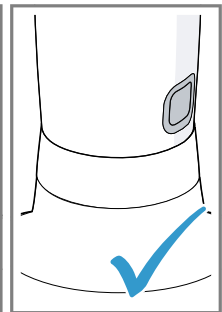
20

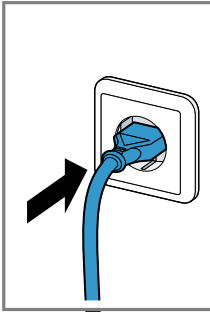


21

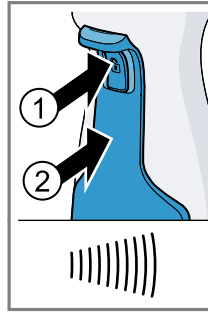
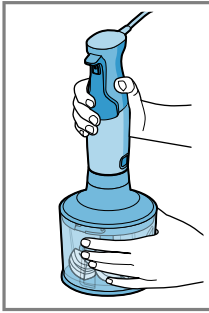


22

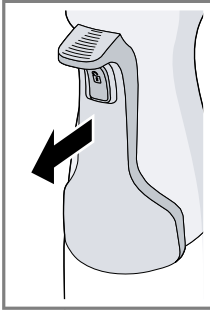
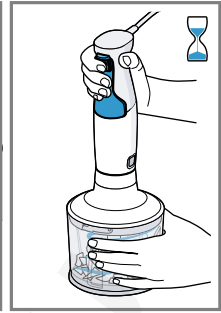




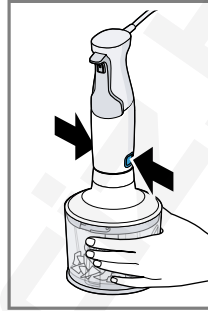
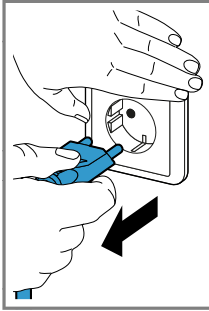
23



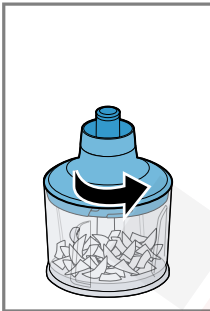
24



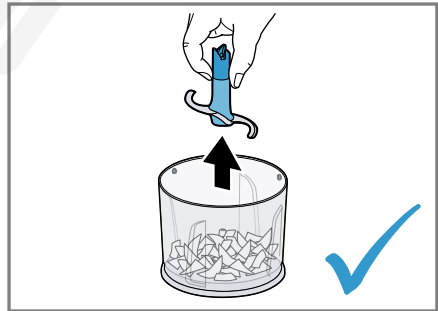
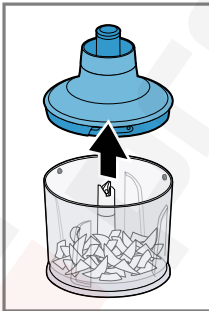
25



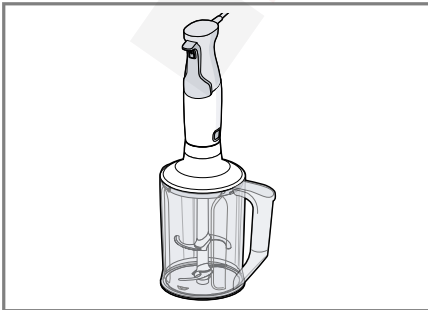
26



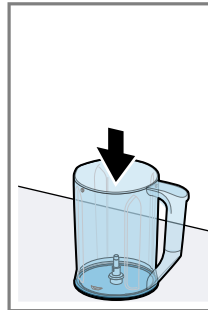
27



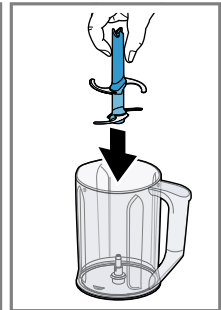
28

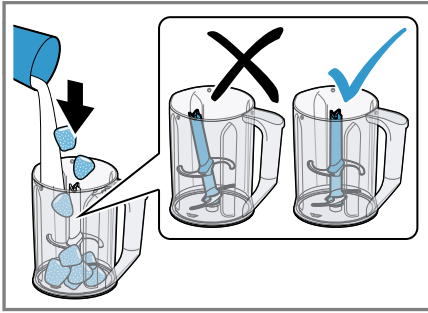


29

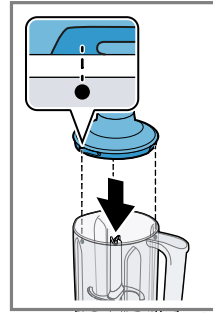


30

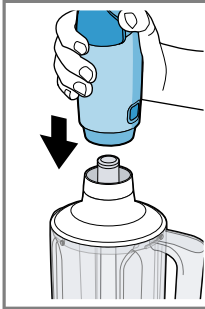
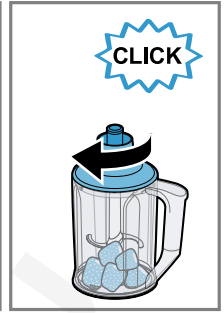




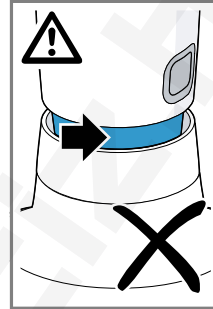
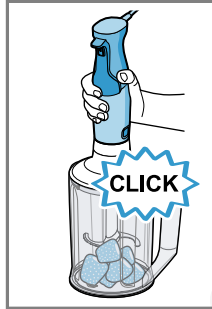
31



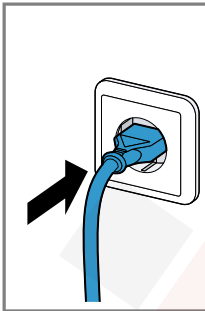
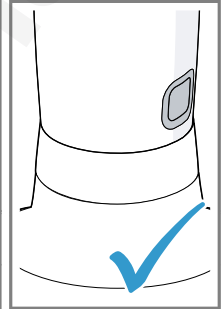
32



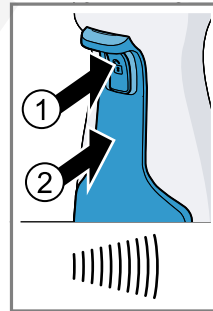
33



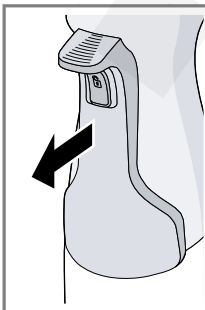
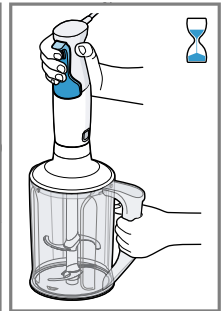
34



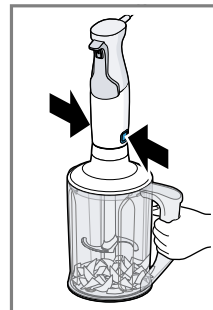
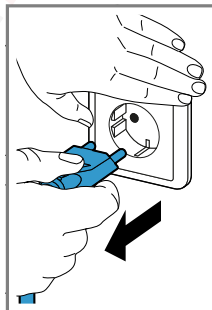
35



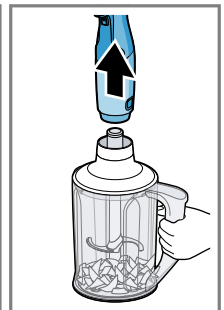
36



37

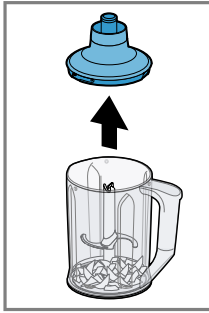


38

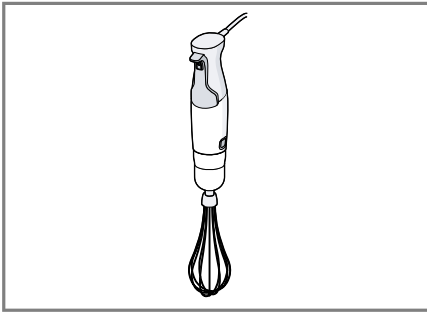
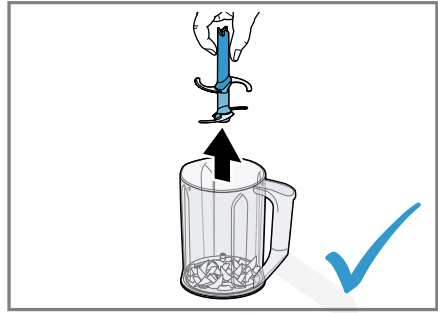




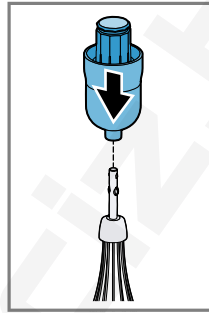
39



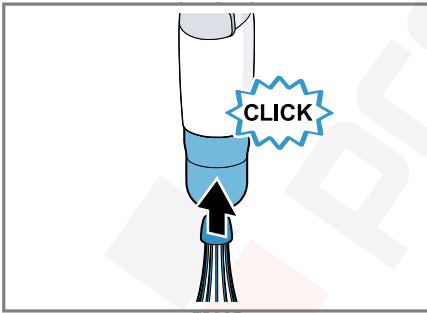
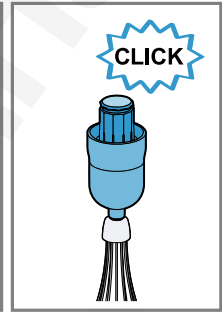
40



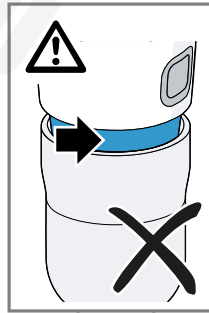
41



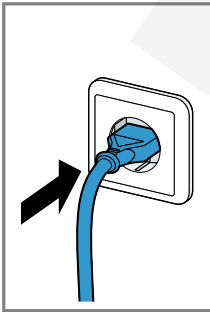
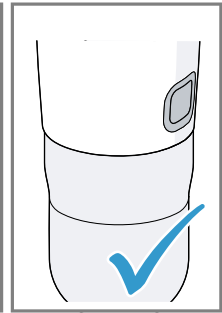
42



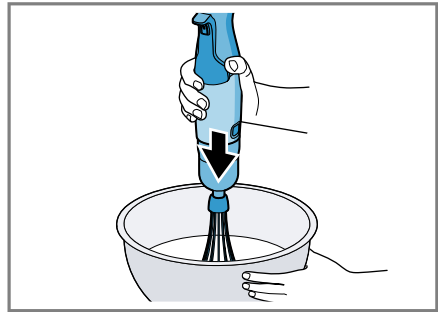
43



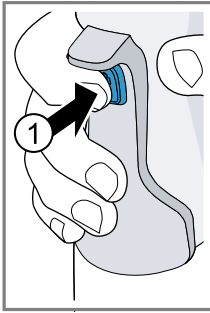
44



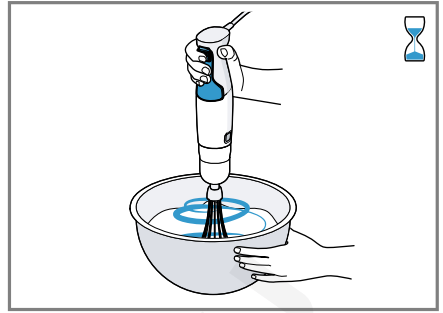
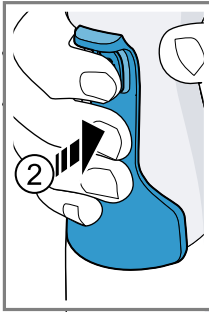
45



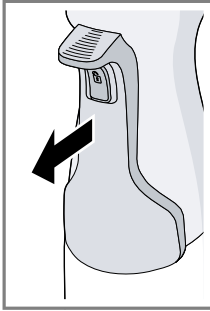
46



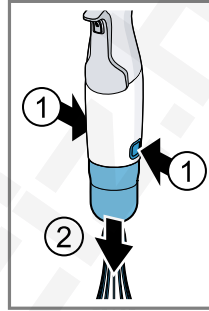
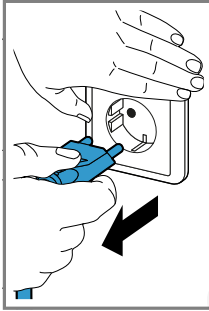
47



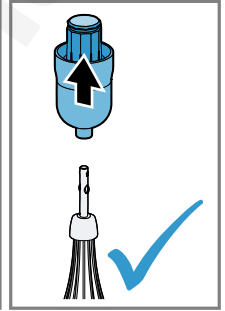
48

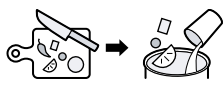














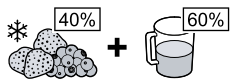






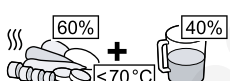


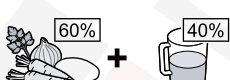





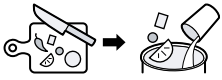






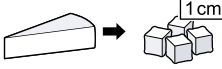










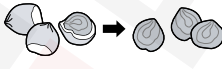









49





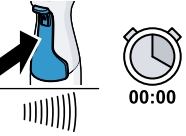
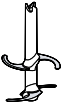


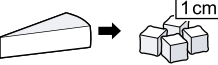








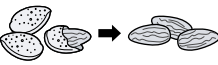

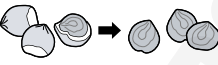







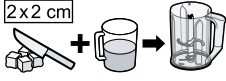


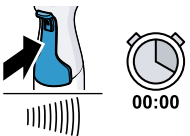

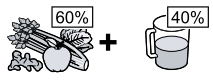

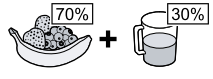

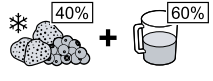

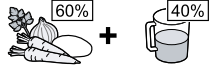



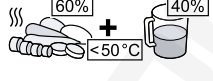



50






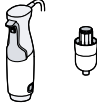

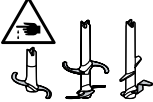


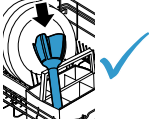


|   |    |    |       |  |    |
|---|--|--|---|--|--|
|  |   |   | 200 - 500 g   | 40 - 60 s  |   |
|   |   |   | 200 - 500 g   | 60 - 90 s  |   |
|   |   |   | 200 - 500 g   | 60 - 90 s  |   |
|   |   |   | 200 - 500 g   | 60 - 90 s  |   |
|   |   |   | 1 x  | 60 - 120 s   |   |
|   |   |   | 200 - 500 g   | 40 - 60 s  |   |
|   |  |  | 200 - 500 g   | 60 - 90 s  |  |

|    |    |            |           |    |
|---|---|---|--|---|
|    |    |            | 50 - 100 g   | (5 - 10) x 1 s  |
|   |    |            | 50 - 100 g   | 10 - 30 s   |
|   |    |            | 5 - 20 x  | (3 - 8) x 1 s   |
|   |    |            | 50 - 100 g   | (3 - 8) x 1 s   |
|   |    |            | 5 - 15 g   | 5 - 20 s  |
|   |    |            | 50 - 150 g   | 5 - 30 s  |
|   |  |           | 150 g  | <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 - 300 g  | 20 - 180 s  |
|  |  | 1 - 3 x  | 40 - 120 s   |   |
|  |  | 50 - 150 g  | 60 - 120 s   |   |

|    |    |    | <br><b>MIN-MAX</b> | <br><b>00:00</b>                                  |
|---|---|---|---|---|
|    |    |    | 50 - 200 g  | 10 - 20 s   |
|   |    |    | 50 - 200 g  | 20 - 40 s   |
|   |    |    | 5 - 30 x           | 3 - 15 s  |
|   |    |    | 50 - 250 g  | (3 - 8) x 1 s   |
|   |    |    | 5 - 30 g  | 5 - 15 s  |
|   |    |    | 50 - 400 g  | 5 - 45 s  |
|   |    |    | 150 g   | <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> |
|  |  |  | (3 - 12) x 10 g   | 5 - 10 s  |

|   |    |    |  |  |
|---|---|---|---|---|
|  |    |    | 200 - 1000 g  | 45 - 90 s   |
|   |    |    | 200 - 1000 g  | 60 - 90 s   |
|   |    |    | 200 - 1300 g  | 60 - 90 s   |
|   |    |    | 200 - 1300 g  | 45 - 60 s   |
|   |    |    | 200 - 1300 g  | 30 - 60 s   |
|   |    |    | 200 - 1000 g  | 30 - 90 s   |
|   |  |  | 200 - 1000 g  | 30 - 60 s   |

|   |  |  |  |  |   |
|---|--|--|--|--|---|
|  | ✓  | ✗  | ✗  | ✗  | ✗   |
|  | ✓  | ✓  | ✓  | ✗  | ✗   |
|  | ✗  | ✗  | ✓  | ✗  | ✓   |
|  | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  | ✓   |
|  | ✓  | ✓  | ✓  | ✓  |  |

## **Biztonság**

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.

A készüléket csak a következőkre használja:

- eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal.
- folyékony vagy félszilárd élelmiszerek őrlésére, aprítására, keverésére, pürésére és emulgeálására használja.
- a háztartásban általános feldolgozási mennyiségekhez és feldolgozási idő erejéig.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben, szoba-hőmérsékleten.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

A készüléket, ha nem használják, ha nincs felügyelet alatt, az összeszerelés, a szétszerelés vagy a tisztítás előtt és meghibásodása esetén mindig le kell csatlakoztatni a hálózatról.

Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékelő vagy szellemi képességgel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek akkor használhatják, ha valaki felügyeli őket, vagy ha valaki megtanította őket a készülék helyes használatára, és megértették az abból eredő veszélyeket.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.

A készüléket gyermekek nem használhatják. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől.

- ▶ A készüléket csak az adattáblán megadottak szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.
- ▶ A készüléket és a hálózati csatlakozóvezetéket soha ne merítse vízbe, ne tisztítsa mosogatógépben.
- ▶ A mixelőszárat legfeljebb a „max” jelölésig merítse a turmixolni kívánt keverékbe.
- ▶ Soha ne használja tovább a készüléket, ha az vízbe vagy más folyadékba esett.
- ▶ A készüléket ne használja nedves kézzel.
- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.

- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen forró, illetve éles szélű tárgyakkal.
- ▶ A készüléket soha ne állítsa rá forró felületre vagy annak közelébe.
- ▶ A kikapcsolás után várja meg a meghajtómű teljes leállítását.
- ▶ Tartsa távol a kezét, haját, ruháját és egyéb eszközöket a forgó alkatrészekről.
- ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (konnektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
- ▶ A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.
- ▶ A pengékhez soha ne érjen hozzá csupasz kézzel.
- ▶ Legyen elővigyázatos az éles vágókések kezelése, a tál ürítése és a tisztítás során.
- ▶ Legyen óvatos a forró ételek feldolgozásakor.
- ▶ A forrásban lévő élelmiszereket a feldolgozás előtt hagyja legalább 70 °C-ra lehűlni.
- ▶ Tartsa be a tisztítási előírásokat.
- ▶ Az élelmiszerekkel érintkező felületeket minden használat előtt tisztítsa meg.

## Dologi károk elkerülése

- ▶ Soha ne járassa üresben a készüléket.
- ▶ A turmixpoharat soha ne használja a mikrohullámú sütőben vagy a sütőben.
- ▶ A meghajtófeltéteket soha ne merítse folyadékba, és soha ne tisztítsa mosogatógépben.
- ▶ Az aprító tálját soha ne tegye a mikrohullámú sütőbe vagy a sütőbe.
- ▶ A mixelőszárat vagy a habverőt soha ne használja az aprító táljában.
- ▶ Pattintsa az alapgépet hallhatóan és teljesen a mixelőszárra vagy a tartozéokra.
- ▶ A feldolgozás előtt távolítsa el az élelmiszerek kemény részeit (pl. porc, csont, inak vagy a gyümölcsök kemény magja).

## Áttekintés

→ Ábra 1

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A | Habverő <sup>1</sup>            |
| B | Univerzális aprító <sup>1</sup> |
| C | Aprító/mixelő <sup>1</sup>      |

- |    |                             |
|----|-----------------------------|
| 1  | Bekapcsolás-biztosítógomb   |
| 2  | Kezelőkar                   |
| 3  | Kioldógombok                |
| 4  | Mixelőszár <sup>1</sup>     |
| 5  | Műanyag turmixpohár         |
| 6  | Meghajtófeltét a habverőhöz |
| 7  | Meghajtófeltét              |
| 8  | Univerzális kés             |
| 9  | Jégaprító kés <sup>1</sup>  |
| 10 | Tál                         |

## Megjegyzések

- A maximális feldolgozási mennyiség a műanyag turmixpohárban 500 ml. A turmixpoháron lévő teljes skála csak leméreésre szolgál.
- Ha valamelyik tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálatától megrendelhető.
- Kiegészítő univerzális aprítót az ügyfélszolgálaton keresztül rendelhet. Rendelési számok:

<sup>1</sup> Modellől függően

- CNHR37, CNHR38: 0012042772
- CNHR36C: 0012043110

Az univerzális aprítóval teljes körűen kihasználhatja a készülék teljesítményét, amikor a mézes-almás keveréket készíti el, betartva az univerzális aprító használati útmutatójában megadott recept előírásait.

## Kezelőelemek

### Kezelőkar bekapcsolás-biztosítógombbal

A kezelőkarral fokozatmentesen szabályozhatja a készülék sebességét.

A készülék bekapcsolásához először nyomja le a bekapcsolás-biztosítógombot, majd nyomja le a kezelőkart. Minél erősebben nyomja le a kezelőkart, annál magasabb a motor fordulatszám.

**Megjegyzés:** A készülék mindaddig bekapcsolva marad, ameddig a kezelőkart lenyomva tartja.

→ *Ábra* **2**

### Mixelőszár

A mixelőszár az alábbi esetekben használható:

- Italok turmixolása
- Palacsintatészta, majonéz, szószok és bébiétel készítése
- Főtt élelmiszerek pürésítése, pl. gyümölcs, zöldség, levesek

**Megjegyzés:** A mixelőszár nem alkalmas olyan pürék készítésére, amelyek kizárólag burgonyából vagy hasonló állagú élelmiszerekből állnak.

### Élelmiszer feldolgozása a mixelőszárral

#### Megjegyzések

- A kemény élelmiszereket a pürésítés előtt aprítsa fel vagy főzze puhára, pl. alma, burgonya vagy hús.
- Nyers élelmiszerek (hagyma, fokhagyma, fűszernövények) víz nélküli aprítására az univerzális aprítót használja!
- Mielőtt edényben lévő élelmiszereket dolgozna fel, vegye le az edényt a főzőfelületről.

→ *Ábra* **3** - **11**

### Példarecept: majonéz

- 1 egész tojás (tojássárgája és tojásfehérje)
- 1 evőkanál mustár
- 1 evőkanál citromlé vagy ecet
- 200-250 ml olaj
- Só és bors ízlés szerint

### Majonéz készítése

#### Megjegyzések

- Tegye a hozzávalókat a turmixpohárba.
- A mixelőszárral csak egész tojásból (tojásfehérje és tojássárgája) lehet majonézt készíteni.
- Ha majonézt készít, a mixelőszár alatti levegő megakadályozza a megfelelő keveredést. Az optimális eredmény érdekében a turmixolás előtt várja meg, hogy a levegő távozzon.

→ *Ábra* **12** - **16**

### Univerzális aprító

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

**Megjegyzés:** Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek (kávészem, szerezsendió, retek) vagy fagyasztott áruk (gyümölcs vagy jégkocka) aprítására.

### Az univerzális aprító használata

→ *Ábra* **17** - **28**

### Aprító/mixelő

Az aprító/mixelő a következők elvégzésére alkalmas:

- élelmiszerek, pl. hús, kemény sajt, hagyma, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, zöldfűszerek, diófélék és mandula aprítására.
- turmixolásra és pépesítésre.
- palacsintatészta, kenhető krémekek, szószok, smoothie-k és shake-ek készítésére.

#### Megjegyzések

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

- A szilárd élelmiszereket elegendő folyadékkal keverje.

## Aprító/mixelő használata

→ Ábra 29 - 40

## 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 elkerülés érdekében a habverőt mély tálakban használja.

## Habverő használata

→ Ábra 41 - 50

## Alkalmazási példák

Vegye figyelembe a táblázatokban szereplő adatokat és értékeket.

## Mixelőszár

Minden használat után hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre.

→ Ábra 51

## Univerzális aprító és habverő

→ Ábra 52

## Aprító/mixelő

Minden használat után hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre.

→ Ábra 53

→ Ábra 54

## 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 55

**Megjegyzés:** Spirálkábellel rendelkező készülékek esetén: Soha ne tekerje a kábelt a készülék köré!

## Zavarok elhárítása

### A készülék a feldolgozás közben kikapcsol.

A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív.

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és a készüléket kb. 1 órán át hagyja hűlni, hogy a túlterhelés elleni védelem deaktiválódjék.

**Megjegyzés:** Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálatához.

### A régi készülék ártalmatlanítása

- ▶ Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

## Vevőszolgálat

Az Ön országában érvényes garancia időtartamáról és garanciális feltételekről a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül, vevőszolgálatunktól, kereskedőjénél vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.

A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül tekintheti meg.

A(z) (EU) 2023/826 rendelet szerinti információkat online a [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) címen, készüléke termékoldalán és szervizoldalán a használati útmutatók és kiegészítő dokumentumok között találja.



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

A Bosch Company



**8001347316** (050926)

hu