



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



# ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

**MSM4B...**

**MSM6M...**

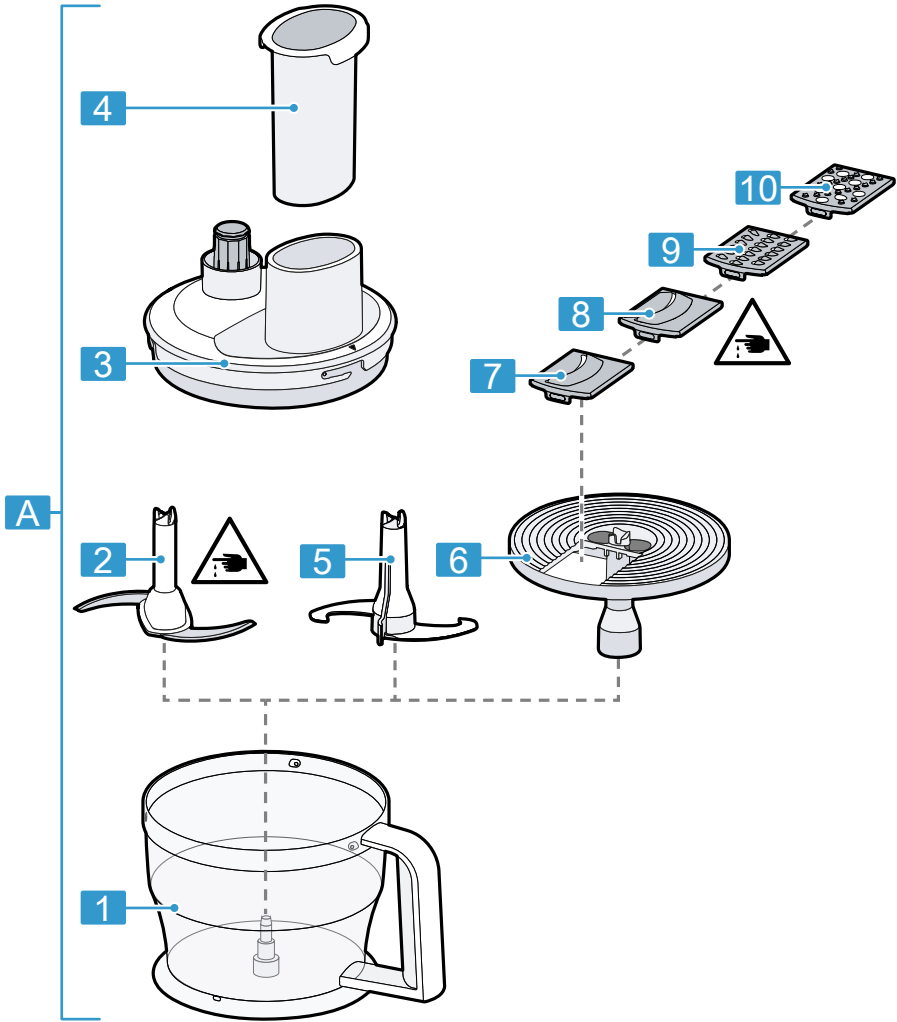
<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	Pribor	10
<b>[hr]</b>	Korisnički priručnik	Pribor	13
<b>[sr]</b>	Uputstvo za upotrebu	Pribor	16
<b>[mk]</b>	Прирачник	Додатоци	19
<b>[sq]</b>	Manuali i përdoruesit	Aksesori	22



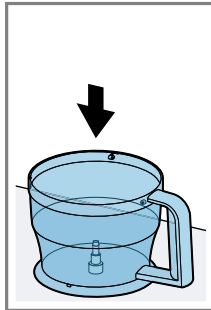
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251294>



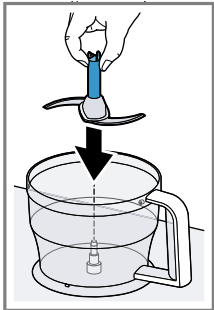
- 
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
- 
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
- 
- [sr]** Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.
- 
- [mk]** Скенирајте го QR-кодот или посетете ја веб-страницата за да ги отворите дополнителните напомени за користење. Таму ќе најдете дополнителни информации за Вашиот уред или додатоките.
- 
- [sq]** Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.



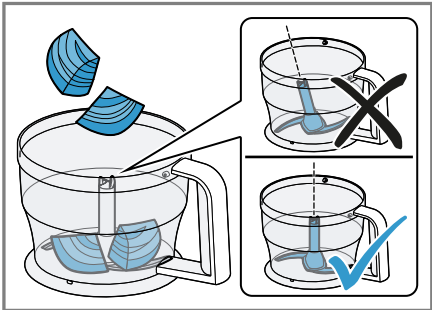
1



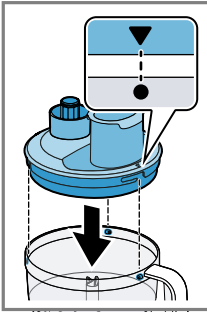
2



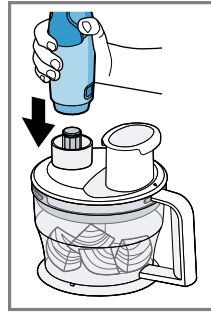
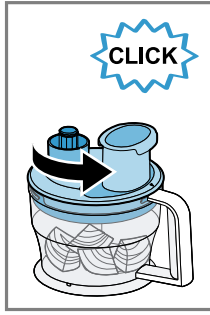
3



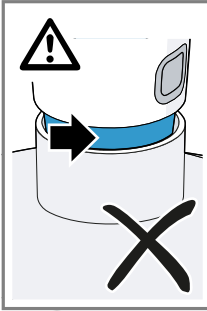
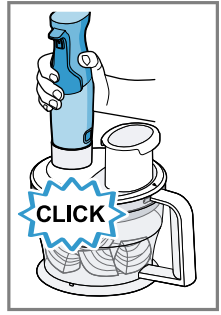
3



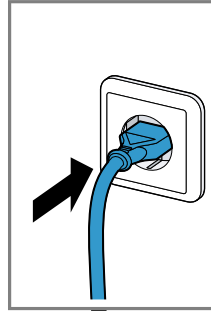
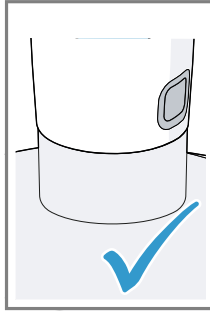
4



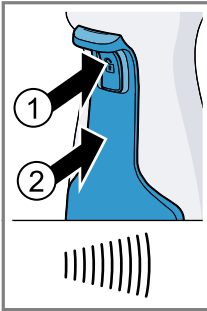
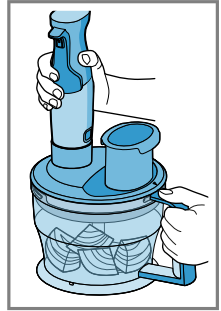
5



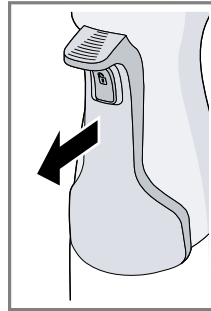
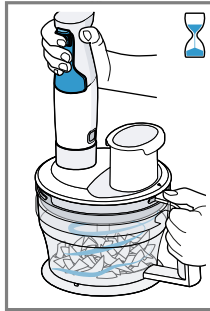
6



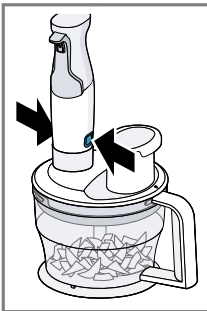
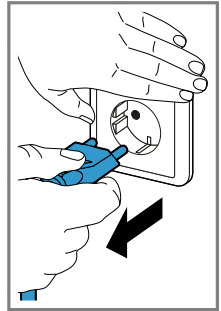
7



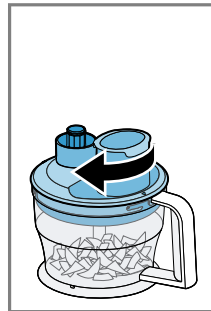
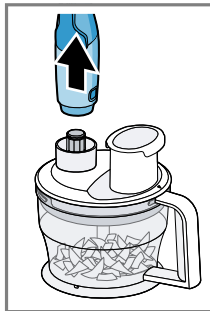
8



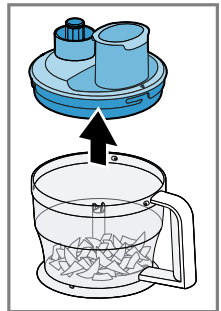
9

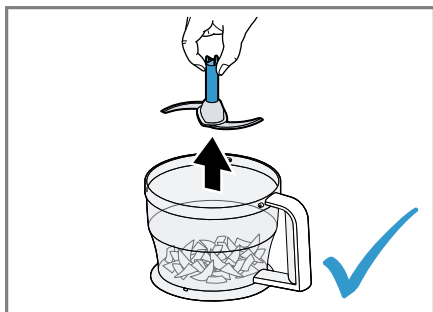


10

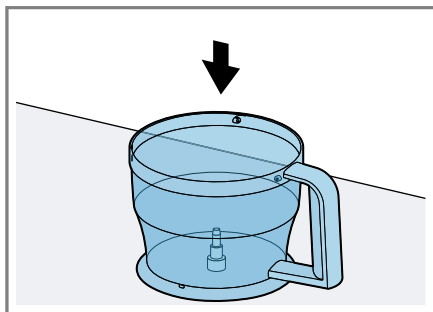


11

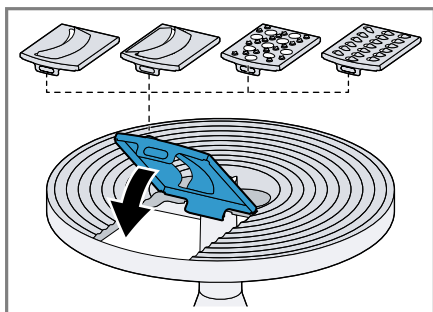




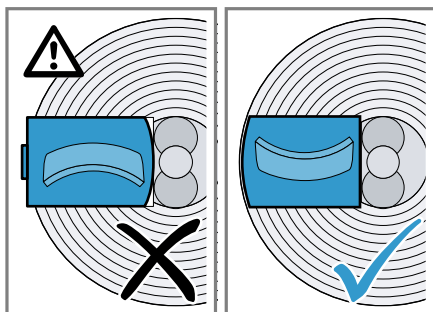
12



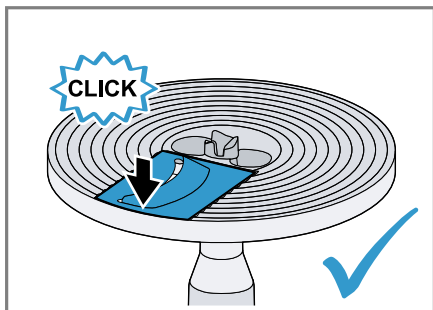
13



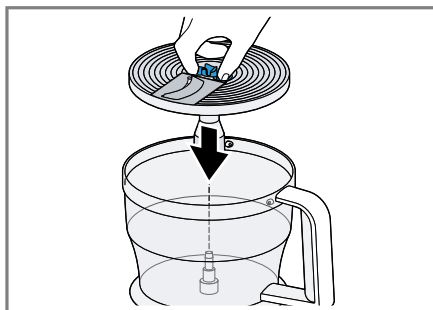
14



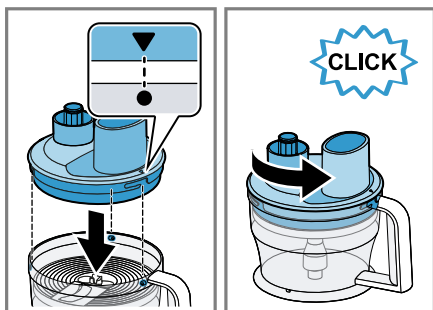
15



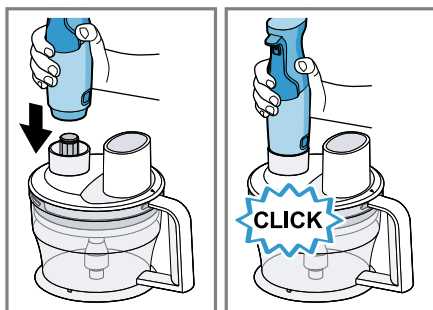
16



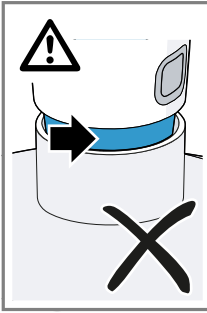
17



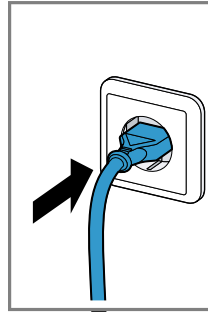
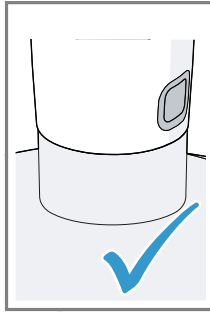
18



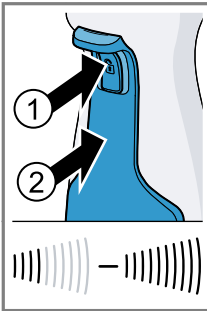
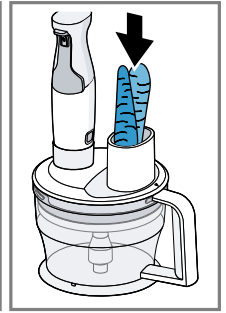
19



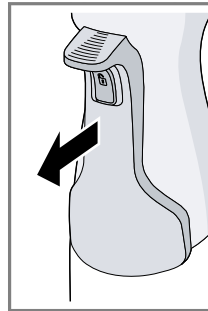
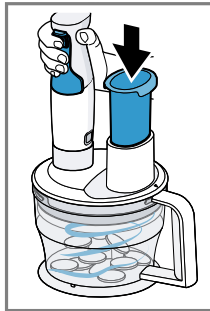
20



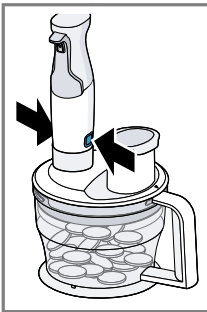
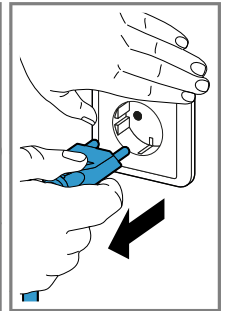
21



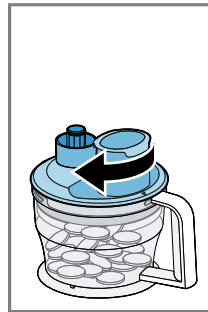
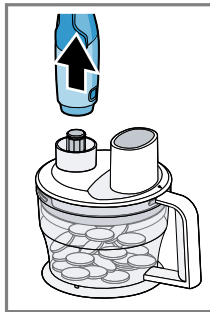
22



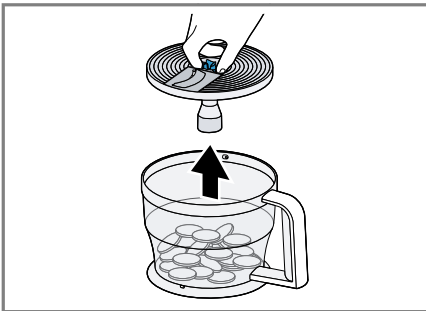
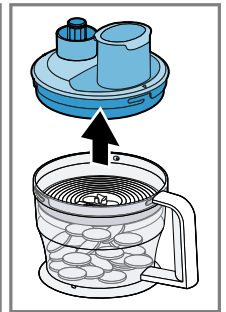
23



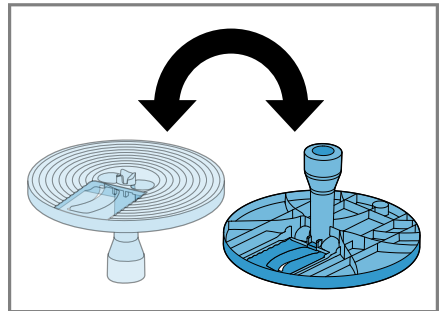
24



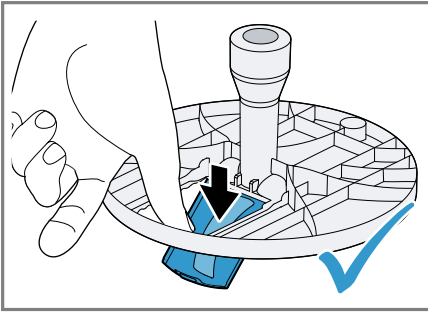
25











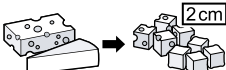














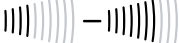
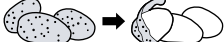
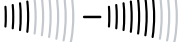









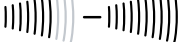



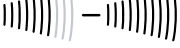

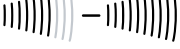
26








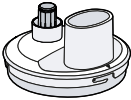
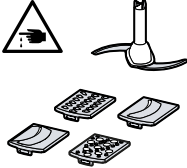


27



28

				
		350 g	25-30 s	
		250 g	30-70 s	
		350 g	(5-10) x 2 s	
		20 g	(4-7) x 2 s	
		20 x 	(3-8) x 1 s	
		500 g	(6-15) x 4 s	
  		500 g	-	
		400 g	-	
		500 g	-	
 		300 g	-	
		500 g	-	
		500 g	-	
 		500 g	-	
		500 g	-	



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

## Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
  - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- s paličnim mešalnikom MSM4B..., MSM6M....
  - za uporabe, ki so opisane v teh navodilih.
  - ▶ Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
  - ▶ Bodite previdni pri uporabi ostrih nožev in praznjenju posode ter čiščenju.
  - ▶ Ostrih rezil in robov se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
  - ▶ Vložke za sekljanje prijemajte samo na robovih.
  - ▶ Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
  - ▶ Za dodajanje sestavin uporabite samo tlačilec.
  - ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
  - ▶ Pribor uporabljajte samo v popolnoma sestavljenem stanju.
  - ▶ Večfunkcijskega pribora nikoli ne uporabljajte brez nameščene- ga in dobro pritrjenega pogonskega vložka.
  - ▶ Pri obdelavi vročih živil bodite previdni.
  - ▶ Pri dolivanju vročih tekočin v kuhinjski aparat bodite previdni, saj lahko nenadoma izstopi vroča para.

## Preprečevanje materialne ško- de

- ▶ Nastavka pogonske enote nikoli ne potopite v tekočino in ga nikoli ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.
- ▶ Posode večfunkcijskega pribora nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ V posodo ali polnilno odprtino ne vstavljajte predmetov, npr. kuhalnic, nožev.
- ▶ Na potisni nastavek ne pritiskajte premočno.
- ▶ Mešalne noge nikoli ne uporabljajte v posodi večfunkcijskega pribora.
- ▶ Osnovni aparat naj se slišno in popolnoma zaskoči na pribor.

## Pregled

→ Sl. 

<b>A</b>	Večfunkcijski pribor
<b>1</b>	Posoda
<b>2</b>	Univerzalni nož
<b>3</b>	Pogonski vložek za večfunkcijski pribor
<b>4</b>	Tlačilnik
<b>5</b>	Gnetilni kavelj <sup>1</sup>
<b>6</b>	Nosilna plošča za vložke za sekljanje
<b>7</b>	Vložek za rezanje – grobi <sup>1</sup>
<b>8</b>	Vložek za rezanje – fini <sup>1</sup>
<b>9</b>	Vložek za strganje <sup>1</sup>
<b>10</b>	Vložek za ribanje <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Odvisno od modela

**Opomba:** Če sestavni del ni zajet v obsegu dobave, ga lahko naročite pri servisni službi.





## Večfunkcijski pribor

Večfunkcijski pribor je primeren za gnetenje, rezanje in strganje živil.

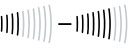
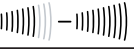

### Opombe

- Pred obdelavo iz živil odstranite trde sestavne dele, na primer hrustanec, kosti, kite ali koščice iz pečkastega sadja.
- Večfunkcijski pribor ni primeren za sekljanje zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna, muškadni oreščki ali redkve, in zamrznjenih živil.

### Simboli

Simbol	Opis
	Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
	Ni primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.
	Ne potaplajte v tekočino in ne postavljajte pod tekočo vodo.
	Oznaka na pogonskem vložku. Za namestitev na posodo oznako poravnajte z eno od pritrjitvenih točk.

### Priporočila za hitrosti

	Vložki za rezanje
	Vložek za strganje in ribanje
	Univerzalni nož/gnetilni kavelj

### Univerzalni nož/gnetilni kavelj

Univerzalni nož je namenjen sekljanju živil, na primer mesa, trdih sirov, čebule, česna, sadja, zelenjave, zelišč, oreščkov ali mandljev. Gnetilni kavelj je primeren za gnetenje manjših količin testa.

### Uporaba univerzalnih nožev in gnetilnih kavljev

→ Sl.  - 

**Opomba:** Če je nameščanje pogonskega vložka težavno, nekoliko zavrtite sklopko s tremi lopaticami na spodnji strani vložka in poskusite ponovno.

### Nosilna plošča z vložki za sekljanje

Nosilna plošča z vložki za sekljanje je primerna za rezanje, strganje in ribanje živil, npr. sadja, zelenjave in sira.

### Pregled vložkov za sekljanje

Vložek za rezanje – grobi	Za rezanje kumar, korenja, krompirja
Vložek za rezanje – fini	Za rezanje kumar, korenja, rdeče pese, bučk
Vložek za strganje	Za strganje jabolka, korenja, sira
Vložek za ribanje	Za ribanje krompirja za cmoke in krompirjeve krokete, za rezanje sadja in zelenjave za solate <b>Opomba:</b> Ni dovoljeno za ribanje korenja.

**Opomba:** Vložki za sekljanje niso primerni za sekljanje trdih živil, npr. parmezana ali čokolade.

Vložki za sekljanje so pogojno primerni za sekljanje vlaknastih živil, npr. pora, zelene ali rabarbare.

### Uporaba nosilne plošče z vložki za sekljanje

→ Sl.  - 

**Opomba:** Preden obdelana živila dosežejo spodnjo stran nosilne plošče, končajte obdelavo in izpraznite posodo.

### Primeri uporabe

Upoštevajte maksimalne količine in čas priprave, navedene v tabelah.

## Večfunkcijski pribor

**Opomba:** Po vsakem ciklu delovanja počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

→ Sl. 29

## Primeri receptov

### Krompirjevi polpeti

- 500 g krompirja
- 1 veliko jajce
- 3 JŽ moke
- Sol, poper po okusu

Priprava

- **Vložek za ribanje** vstavite v nosilno ploščo in pripravite večfunkcijski pribor za obdelavo.
- Krompir olupite in ga naribajte.
- Zmešajte nariban krompir, jajce, moko, sol in poper.
- Če je masa pretekoča, dodajte še nekoliko moke.
- Olje segrejte v ponvi, dodajte veliko žlico mase in oblikujte polpet. Zlatorjavo zapecite na obeh straneh.

### Krušno testo

- 200 g moke
- 120 ml vode
- 7 g sladkorja
- 7 g margarine
- 0,5 g kvasa
- 4 g soli

Priprava

- Vstavite **gnetilni kavelj** in pripravite večfunkcijski pribor za obdelavo.
- Vse sestavine, razen vode, zmešajte v posodi.
- Sestavine zmešajte pri najvišji hitrosti.
- Čez nekaj sekund skozi polnilno odprtino dodajte vodo.
- Vse obdelajte pri najvišji hitrosti.
- Maksimalni čas vklopa: 45 sekunde
- Hkrati obdelujte največ 1-kratno količino.

**Opomba:** Po vsakem ciklu delovanja počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

## Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. 30

## Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
  - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- sa štapnim mikserom MSM4B..., MSM6M....
  - za primjene koje su opisane u ovim uputama.
  - ▶ Nikad nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
  - ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima za rezanje, pražnjenja spremnika i prilikom čišćenja.
  - ▶ Rukama nikad nemojte dodirivati oštre noževe ili rubove.
  - ▶ Nastavke za usitnjavanje primajte samo za rub.
  - ▶ Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
  - ▶ Za guranje sastojaka upotrebljavajte isključivo nabijač.
  - ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
  - ▶ Pribor upotrebljavajte samo kada je u potpunosti sastavljen.
  - ▶ Višenamjenski pribor nikad nemojte koristiti bez postavljenog i uklopljenog pogonskog nastavka.
  - ▶ Budite oprezni pri obrađivanju vrućih namirnica.
  - ▶ Budite oprezni prilikom punjenja vrućih tekućina u kuhinjski aparat jer može izaći vruća para.

### Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nikada ne uranjajte nastavak prijenosnika u tekućinu i ne perite ga pod mlazom vode ili u perilici posuđa.
- ▶ Posudu višenamjenskog pribora nikad nemojte koristiti u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Nemojte stavljati predmete u spremnik ili otvor za punjenje, npr. kuhaču ili nož.
- ▶ Nemojte snažno pritiskati nabijačem.
- ▶ Donji dio miksera nikad nemojte koristiti u višenamjenskom priboru.
- ▶ Čujno i do kraja uglavite osnovni uređaj na pribor.

### Pregled

→ Sl. 

<b>A</b>	Višenamjenski pribor
<b>1</b>	Spremnik
<b>2</b>	Univerzalni nož
<b>3</b>	Pogonski nastavak za sav višenamjenski pribor
<b>4</b>	Potiskalo
<b>5</b>	Kuka za miješanje <sup>1</sup>
<b>6</b>	Nosač diskova za nastavak za usitnjavanje
<b>7</b>	Nastavak za rezanje – grubo <sup>1</sup>
<b>8</b>	Nastavak za rezanje – sitno <sup>1</sup>
<b>9</b>	Nastavak za sitno ribanje <sup>1</sup>
<b>10</b>	Nastavak za ribanje <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

**Napomena:** Ako neki sastavni dio nije sadržan u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.





## Višenamjenski pribor

Višenamjenski pribor prikladan je za gnječenje, rezanje i ribanje namirnica.

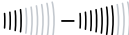
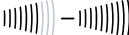

### Napomene

- Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.
- Višenamjenski pribor nije prikladan za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kave, muškatnih oraščića, rotkvice ili zamrznutih namirnica.

### Simboli

Simbol	Opis
	Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
	Nije prikladno za pranje u perilici posuđa.
	Ne uranjajte u tekućinu i ne držite ispod tekuće vode.
	Oznaka na pogonskom nastavku. Za postavljanje na spremnik usmjerite oznaku na mjesto za pričvršćivanje.

### Preporučene brzine

	Nastavci za rezanje
	Nastavci za sitno ribanje i ribanje
	Univerzalni nož / kuka za gnječenje

### Univerzalni nož / kuka za gnječenje

Univerzalni nož prikladan je za usitnjavanje prehrambenih namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, luka, češnjaka, voća, povrća, začinskog bilja, oraha i badema. Kuka za gnječiti prikladna je za gnječenje malih količina tijesta.

### Upotreba univerzalnog noža ili kuke za gnječenje

→ Sl. 12 - 12

**Napomena:** Ako je pogonski nastavak malo teško staviti, lagano okrenite trokrilnu spojku na donjoj strani nastavka i pokušajte ponovno.

### Nosač diska s nastavcima za usitnjavanje

Nosač diska s nastavcima za usitnjavanje prikladan je za rezanje i ribanje namirnica, npr. voća, povrća i sira.

### Pregled nastavaka za usitnjavanje

Nastavak za rezanje – grubo	Za rezanje krastavaca, mrkvi, krumpira
Nastavak za rezanje – sitno	Za rezanje krastavaca, mrkvi, cikla, tikvica
Nastavak za sitno ribanje	Za sitno ribanje jabuka, mrkvi, sira
Nastavak za ribanje	Za ribanje krumpira za okruglice i palačinke od krumpira, voća i povrća za salate
	<b>Napomena:</b> Nije prikladno za ribanje mrkvi.

**Napomena:** Nastavci za usitnjavanje nisu prikladni za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. parmezana ili čokolade. Nastavci za usitnjavanje prikladni su samo za usitnjavanje vlaknastih namirnica, npr. poriluk, celer ili rabarbara.

### Upotreba nosača diska s nastavcima za usitnjavanje

→ Sl. 13 - 13

**Napomena:** Prije nego obrađene namirnice dosegnu donju stranu nosača diska, završite s obradom i ispraznite spremnik.

## Primjeri primjene

Svakako se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade koji su navedeni u tablicama.

### Višenamjenski pribor

**Napomena:** Ostavite da se uređaj ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa.

→ Sl. **29**

## Primjeri recepata

### Kolačići od krumpira

- 500 g krumpira
- 1 veliko jaje
- 3 žlice brašna
- sol i papar već prema ukusu

Priprema

- Stavite **nastavak za ribanje** u nosač diskova i pripremite višenamjenski pribor za obradu.
- Krumpir oljuštite i naribajte.
- Pomiješajte naribani krumpir, jaje, brašno, sol i papar.
- Ako je smjesa previše tekuća, dodajte još malo brašna.
- Zagrijte ulje u tavi, dodajte veliku žlicu smjese i oblikujte kolačiće. Zapecite ih smeđezlatno s obje strane.

### Tijesto za kruh

- 200 g brašna
- 120 ml vode
- 7 g šećera
- 7 g margarina
- 0,5 g kvasca
- 4 g soli

Priprema

- Stavite **kuku za gnječiti** i pripremite višenamjenski pribor za obradu.
- Sve sastojke osim vode stavite u posudu.
- Pomiješajte sastojke uz maksimalnu brzinu.
- Nakon nekoliko sekundi dodajte vodu kroz otvor za punjenje.
- Sve obradite uz maksimalnu brzinu.

- Maksimalno vrijeme aktivacije: 45 sekunde
- Istovremeno maksimalno obrađujte jednu količinu.

**Napomena:** Ostavite da se uređaj ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa.

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **30**



## Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
  - Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.
- Ovaj pribor upotrebljavajte samo:
- sa štapnim mikserom MSM4B..., MSM6M....
  - za primene opisane u ovom uputstvu.
  - ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
  - ▶ Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima za sečenje, kao i prilikom pražnjenja i čišćenja posude.
  - ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštre noževe i ivice golim rukama.
  - ▶ Dodatke za usitnjavanje hvatajte samo za ivice.
  - ▶ Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
  - ▶ Sastojke potiskujte isključivo pomoću potiskivača.
  - ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
  - ▶ Dodatni pribor koristite samo u potpuno sklopljenom stanju.
  - ▶ Višenamenski dodatni pribor nemojte da pogonite bez postavljenog i pričvršćenog pogonskog dodatka.
  - ▶ Budite oprezni prilikom obrade vruće hrane.
  - ▶ Budite obazrivi prilikom sipanja vrućih tečnosti u kuhinjski uređaj jer može da iscuri vrela para.

## Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Pogonski element nemojte potapati u tečnost ili čistiti pod tekućom vodom ili u mašini za pranje sudova.
- ▶ Posudu višenamenskog dodatnog pribora nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
- ▶ Nemojte da ubacujete predmete, npr. varjaču ili nož u posudu ili u otvor za punjenje.
- ▶ Nemojte previše snažno pritiskati potiskivač.
- ▶ Nipošto nemojte da koristite stopu za mešanje u posudi višenamenskog dodatnog pribora.
- ▶ Osnovni uređaj utaknite na pribor do kraja, tako da se čuje uleganje.

## Pregled

→ Sl. 1

<b>A</b>	Višenamenski dodatni pribor
<b>1</b>	Činija
<b>2</b>	Univerzalni nož
<b>3</b>	Pogonski dodatak za višenamenski dodatni pribor
<b>4</b>	Potiskivač
<b>5</b>	Metlice za mešenje <sup>1</sup>
<b>6</b>	Disk-nosač za dodatke za usitnjavanje
<b>7</b>	Dodatak za grubo rezanje <sup>1</sup>
<b>8</b>	Dodatak za fino rezanje <sup>1</sup>
<b>9</b>	Dodatak za grubo rendanje <sup>1</sup>

<sup>1</sup> U zavisnosti od modela



**10** Dodatak za fino rendanje<sup>1</sup><sup>1</sup> U zavisnosti od modela

**Napomena:** Ukoliko se neki od sastavnih delova ne nalazi u sadržaju isporuke, njega možete da naručite putem korisničkog servisa.





**Višenamenski dodatni pribor**

Višenamenski dodatni pribor je namenjen za mučenje, rezanje i rendanje namirnica.

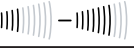
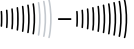

**Napomene**

- Čvrste sastojke poput npr. hrskavice, kosti, tetive ili jezgra koštunjavog voća odstranite iz namirnica pre obradivanja.
- Višenamenski dodatni pribor nije pogodan za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kafe, muskatnih oraščića, rotkvica ili zamrznutih namirnica.

**Simboli**

Simbol	Opis
	Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
	Nije pogodno za mašinu za pranje sudova.
	Nemojte uranjati u tečnosti niti držati pod mlazom tekuće vode.
	Oznaka na pogonskom dodatku. Da biste postavili na posudu, usmerite oznaku prema jednoj od tački pričvršćivanja.

**Preporučene brzine**

	dodaci za rezanje
	dodaci za grubo i fino rendanje
	univerzalni nož/metlice za mešenje

**Univerzalni nož/metlice za mešenje**

Univerzalni nož je pogodan za usitnjavanje namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, crnog luka, belog luka, voća, povrća, bilja, oraša-

stog voća ili badema. Metlice za mešenje su pogodne za mešenje manjih količina testa.

**Upotreba univerzalnog noža ili metlice za mešenje**→ Sl. **12** - **12a**

**Napomena:** Ako je otežano postavljanje pogonskog dodatka, malo okrenite trokrilnu spojnicu na donjoj strani dodatka i zatim pokušajte ponovo.

**Disk-nosač sa dodacima za usitnjavanje**

Disk-nosač sa dodacima za usitnjavanje je pogodan za rezanje i grubo i fino rendanje namirnica, npr. voća, povrća i sira.

**Pregled dodataka za usitnjavanje**

Dodatak za grubo rezanje	Za rezanje krastavca, šargarepa, krompira
Dodatak za fino rezanje	Za rezanje krastavca, šargarepa, krompira, cvekles, tikvice
Dodatak za grubo rendanje	Za rendanje jabuke, šargarepe, sira
Dodatak za fino rendanje	Za rendanje krompira za krompir palačinke i pljeskavice od krompira; voća i povrća za salatu
	<b>Napomena:</b> Nije dozvoljeno za rendanje šargarepe.

**Napomena:** Dodaci za usitnjavanje nisu pogodni za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. parmezan ili čokolada.

Dodaci za usitnjavanje su samo donekle pogodni za usitnjavanje vlaknastih namirnica, npr. praziluk, celer ili rabarbara.

**Upotreba disk-nosača sa dodacima za usitnjavanje**→ Sl. **13** - **13a**

**Napomena:** Završite postupak obrade i ispraznite posudu pre nego što obrađene namirnice dostignu donju ivicu disk-nosača.

## Primeri primene

Obavezno se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade navedenih u tabelama.

### Višenamenski dodatni pribor

**Napomena:** Uređaj ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog ciklusa rada.

→ Sl. 29

## Primeri recepata

### Palačinke od krompira

- 500 g krompira
- 1 veliko jaje
- 3 supene kašike brašna
- So, biber po ukusu

Priprema

- Umetnite **dodatak za fino rendanje** u disk-nosač i pripremite višenamenski dodatni pribor za obradu.
- Ogulite krompir i izrendajte ga.
- Pomešajte rendani krompir, jaje, brašno, so i biber.
- Ako je masa previše tečna, dodajte još malo brašna.
- Zagrejte ulje u tiganju, sipajte po veću kašiku mase i oblikujte palačinke. Ispecite sa svih strana tako da porumeni.

### Testo za hleb

- 200 g brašna
- 120 ml vode
- 7 g šećera
- 7 g margarina
- 0,5 g kvasca
- 4 g soli

Priprema

- Umetnite **metlice za mešanje** u disk-nosač i pripremite višenamenski dodatni pribor za obradu.
- Sipajte sve sastojke, osim vode, u posudu.
- Promešajte sastojke maksimalnom brzinom.
- Nakon nekoliko sekundi dodajte vodu kroz otvor za dopunjavanje.
- Sve sjedinite maksimalnom brzinom.

- Maksimalno vreme uključivanja: 45 sekunde
- Istovremeno mešajte najviše jednostruku količinu.

**Napomena:** Uređaj ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog ciklusa rada.

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. 30



## Безбедност

- Внимателно прочитајте го упатството.
  - Внимавајте на упатството за основниот уред.
- Користете ги додатоците само:
- со рачен миксер MSM4B..., MSM6M....
  - за примени што се опишани во овие упатства.
  - ▶ Никогаш не допирајте ги острите рабови со раце.
  - ▶ Бидете претпазливи при ракување ракувате со остри ножеви за сечење, при празнење на садот и при чистење.
  - ▶ Никогаш не допирајте го острото сечило и рабовите со голи раце.
  - ▶ Фаќајте ги вметоците за ситнење само по рабовите.
  - ▶ Не посегајте низ отворот за полнење.
  - ▶ Користете го само цилиндарот (затнувалката) за да ги притискате состојките надолу.
  - ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
  - ▶ Користете ги додатоците само кога се целосно склопени.
  - ▶ Никогаш не користете го мултифункционалниот додаток без поставен и цврсто завртен додаток за брзини.
  - ▶ Бидете внимателни кога обработувате топла храна.
  - ▶ Особено внимавајте кога истурате жешки течности во процесорот за храна, бидејќи може да излезе жешка пара.

## Избегнување материјални штети

- ▶ Никогаш не го потопувајте додатокот за брзини во течности и никогаш не ги ставајте под млаз вода или во машина за миене садови.
- ▶ Никогаш не го користете садот повеќефункционалниот прибор во микробранова печка или рерна.
- ▶ Не ставајте предмети во садот или отворот за полнење, на пр. дрвена лажица, нож.
- ▶ Не притискајте премногу со цилиндарот (затнувалката).

- ▶ Никогаш не користете ја мешалката во садот на повеќефункционалниот прибор.
- ▶ Основниот уред вклопете го целосно на опремата така што звучно ќе се фиксира.

## Преглед

→ Сл.

<b>A</b>	Мултифункционален додаток
<b>1</b>	Сад
<b>2</b>	Универзално сечило
<b>3</b>	Додаток за брзини за мултифункционални додатоци

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

4	Затка
5	Кукаста маталка за тесто <sup>1</sup>
6	Носечки диск за вметоци за сецкање
7	Вметок за сецкање – крупно <sup>1</sup>
8	Вметок за сецкање – ситно <sup>1</sup>
9	Вметок за ренде <sup>1</sup>
10	Вметок за ренде <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

**Забелешка:** Доколку некој составен дел не е содржан во обемот на испораката, може да го порачате преку сервисната служба.



## Мултифункционален додаток

Мултифункционалниот додаток е наменет за месење, сецкање и рендање храна.

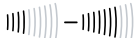
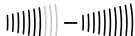

### Забелешки

- Пред обработка, отстранете ги тврдите компоненти од храната, на пр. 'рскавица, коски, жили или семки од коскено овошје.
- Мултифункционалниот додаток не е погоден за сецкање на многу тврда храна, на пр. зрна од кафе, морски оревчиња, ротквици или замрзната храна.

### Симболи

Симбол	Опис
	Не посигајте низ отворот за полнење.
	Не е наменето за миење во машина за миење садови.
	Не потопувајте во течности или не држете под вода што тече.
	Маркација на додатокот за брзини. За да го поставите на садот, порамнете ја маркацијата на точката за прицврстување.

## Препораки за брзина

	Вметок за сечење
	Вметок за рендање
	Универзален нож/куки за месење

## Универзален нож/куки за месење

Универзалниот нож е погоден за сецкање храна како на пр. месо, тврдо сирење, кромид, лук, овошје, зеленчук, билки, лешници или бадеми. Куките за месење се наменети за месење мали количини тесто.

### Употреба на универзален нож или куки за месење

→ Сл.  - 

**Забелешка:** Ако тешко се поставува додатокот за брзини, завртете ја трокрилната спојка на долната страна на уредот и пробајте повторно.

### Носечки диск со вметоци за ситнење

Носечкиот диск со вметоци за ситнење е наменет за сечење и рендање храна, на пример, овошје, зеленчук, кашкавал.

### Преглед на вметоците за ситнење

Вметок за ситнење – крупно	За ситнење краставици, моркови и компири
Вметок за ситнење – ситно	За ситнење краставици, моркови, цвекло, тиквички
Вметок за ренде	За рендање јаболки, моркови и кашкавал
Вметок за ренде	За рендање компири за кнедли и палачинки од компир; овошје и зеленчук за салати

**Забелешка:** Не е дозволено рендање моркови.

**Забелешка:** Вметоците за ситнење не се наменети за ситнење многу тврда храна, на пример, пармезан или чоколадо. Вметоците за ситнење се само делумно наменети за ситнење храна со влакна, на пример, праз, целер или рабарбара.

### Употреба на носечкиот диск со вметоци за ситнење

→ Сл. **18** - **23**

**Забелешка:** Пред обработената храна да стигне до долната страна на носечкиот диск, престанете со обработка и испразнете го садот.

## Примери за употреба

Задолжително земајте ги предвид максималните количини и времиња на обработка во табелите.

### Мултифункционален додаток

**Забелешка:** По секој циклус на работа, оставете апаратот да се излади на собна температура.

→ Сл. **29**

## Рецепти за пример

### Колачиња од компир

- 500 г компири
- 1 големо јајце
- 3 лажици брашно
- Сол и бибер по вкус

Подготовка

- Вметнете го **вметокоот за рендање** во носечкиот диск и подгответе го мултифункционалниот додаток за обработка.
- Излупете ги и изрендајте ги компирите.
- Измешајте ги заедно изренданите компири, јајцето, брашното, солта и биберот.
- Ако мешавината е премногу течна, додајте уште малку брашно.
- Загрејте го маслото во тавче, додајте голема лажица од мешавината и оформете ја во колаче. Печете додека не добие златна кафена боја од двете страни.

### Тесто за леб

- 200 г брашно
- 120 мл вода
- 7 г шеќер
- 7 г маргарин
- 0,5 г квасец
- 4 г сол

Подготовка

- Вметнете ги **куките за месење** и подгответе го мултифункционалниот додаток за обработка.
- Ставете ги сите состојки освен водата во сад.
- Мешајте ги состојките со максимална брзина.
- По неколку секунди, додајте ја водата низ отворот за полнење.
- Обработете сè со максимална брзина.
- Максимум: 45 Секунди
- Обработувајте истовремено максимум 1-кратна количина.

**Забелешка:** По секој циклус на работа, оставете апаратот да се излади на собна температура.

## Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **30**



## Siguria

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Respekttoni udhëzimet për njësinë bazë.

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me një mikser dore MSM4B..., MSM6M....
- për përdorimet e përshkuara në këtë udhëzues.
- ▶ Mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- ▶ Bëni kujdes kur manovroni thikat e mprehta për prerje, zbrazni enën dhe pastroni.
- ▶ Mos i prekni kurrë thikat dhe tehet e mprehta me duar të zhveshura.
- ▶ Prekni modulet copëtuese vetën nga anët.
- ▶ Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
- ▶ Përdorni vetëm cilindra për shtyrjen e përbërësve.
- ▶ Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdorini aksesorët vetëm me të gjitha pjesët e montuara.
- ▶ Mos e vini kurrë në punë aksesorin shumëfunksional pa vendosur dhe fiksuar grupin mekanik.
- ▶ Bëni kujdes kur procesoni ushqime të nxehta.
- ▶ Kujdes kur hidhni lëngje të nxehta në aparatën e kuzhinës, pasi mund të dalë avull i nxehtë.

## Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos e zhytni kurrë në lëngje njësinë e mekanizmit lëvizës dhe mos e lani në ujë të rrjedhshëm ose në enëlarëse.
- ▶ Mos e përdorni kurrë enën e aksesorit shumëfunksional në mikrovalë apo në furrë.
- ▶ Mos vendosni sende në enë apo në hinkën mbushëse, p.sh. lugë gatimi, thikë.
- ▶ Mos ushtroni shumë trysni mbi cilindrin e ngjeshjes.
- ▶ Mos e përdorni kurrë bazamentin e mikserit në enën e aksesorit shumëfunksional.
- ▶ Mbërtheni plotësisht pajisjen bazë në aksesor derisa të dëgjohet zhurma e mbërthimit.

## Përmbledhje

→ Fig. 1

<b>A</b>	Aksesorët shumëfunksionalë
<b>1</b>	Mbajtësja
<b>2</b>	Thika universale
<b>3</b>	Grupi mekanik për aksesorin shumëfunksional
<b>4</b>	Cilindri i ngjeshjes
<b>5</b>	Çengeli i ngjeshjes <sup>1</sup>
<b>6</b>	Disku mbajtës për modulet e copëtimit
<b>7</b>	Moduli i prerëses – trashë <sup>1</sup>
<b>8</b>	Moduli i prerëses – hollë <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sipas modelit

<b>9</b>	Moduli i rendes <sup>1</sup>
<b>10</b>	Moduli i grirëses <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sipas modelit

**Shënim** Nëse një komponent nuk përfshihet, mund ta porositni përmes shërbimit të klientit.





## Aksesorët shumëfunksionalë

Aksesori shumëfunksional është i përshtatshëm për trazim, prerje dhe grirje ushqimi.

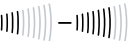
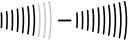

### Shënime

- Hiqini komponentët e fortë nga ushqimi përpara procesimit, p.sh. kërcet, kokcat, dejet ose farat e forta të frutave.
- Aksesori shumëfunksional nuk është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. kokrrat e kafesë, arrëmyshku, rrepat apo ushqimet e ngrira.

### Simbolet

Simboli	Përshkrimi
	Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
	I papërshtatshëm për enëlarëse.
	Mos e zhytni në lëngje as mos e mbani nën ujë të rrjedhshëm.
	Shënimi në grupin mekanik. Për ta vendosur në enë, drejtojeni shënimin me një pikë montimi.

### Këshilla për shpejtësinë

	Modulet e prerjes
	Moduli i rendes dhe i grirëses
	Thika universale/ Brumëtrazuesja

## Thika universale/Brumëtrazuesja

Thika universale është e përshtatshme për copëtimin e ushqimeve, si p.sh. mishit, djathit të fortë, qepëve, hudhrave, frutave, perimeve, barishteve, arrave, bajameve. Brumëtrazuesja është e përshtatshme për trazimin e sasive të vogla të brumit.

### Përdorimi i thikës universale ose i brumëtrazueses

→ Fig. **12** - **12a**

**Shënim** Nëse grupi mekanik është disi i ngadaltë, rrotullojeni lehtë grupin me tri krahë poshtë grupit dhe provoni sërish.

### Disku mbajtës me modulet copëtuese

Disku mbajtës me modulet copëtuese është i përshtatshëm për prerjen, copëtimin dhe grirjen e ushqimit, si p.sh. të frutave, perimeve dhe djathrave.

### Përmbledhje e moduleve copëtuese

Moduli i prerëses – trashë	Për prerjen e kastravecëve, karotave, patateve
Moduli i prerëses – hollë	Për prerjen e kastravecëve, karotave, rrepkave, kungulleshkave
Moduli i rendes	Për grirjen e mollëve, karotave, djathrave
Moduli i grirëses	Për grirjen e patateve për qofte dhe petulla me patate; fruta dhe perime për sallata
	<b>Shënim</b> Nuk lejohet për grirjen e karotave.

**Shënim** Modulet copëtuese nuk janë të përshtatshme për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. pammixhanos apo çokollatës.

Modulet copëtuese janë të përshtatshme vetëm për copëtimin e ushqimeve me fije, p.sh. prasiit, selinosë apo ravenit.

### Përdorni diskun mbajtës me modulet copëtuese

→ Fig. **13** - **28**

## **sq** Shembuj përdorimi

**Shënim** Përpara se ushqimi i procesuar të mbërrijë në fund të diskut mbajtës, përfundojeni procesimin dhe zbrazeni enën.

## **Shembuj përdorimi**

Kushtojuni vëmendje sasive maksimale dhe kohëve të procesimit në tabela.

### **Aksesorët shumëfunksionalë**

**Shënim** Lëreni pajisjen të ftohet në temperaturë ambienti pas çdo cikli pune.

→ Fig. **29**

## **Shembuj recetash**

### **Biskota me patate**

- 500 g patate
- 1 vezë e madhe
- 3 lugë gjelle miell
- Kripë, piper sipas dëshirës

Përgatitja

- Futeni **modulin e grirëses** në diskut mbajtës dhe përgatitni aksesorin shumëfunksional për procesim.
- Qëroni dhe grini patatet.
- Përziени patatet e grira, vezën, miellin, kripën dhe piperin.
- Nëse përzierja është shumë e lëngët, shtoni pak miell.
- Ngrohni vajin në tigan, vendosni në secilin një lugë të përzierjes dhe krijojini në formë biskotash. Skuqini nga të dy anët derisa të marrin ngjyrën e pjekjes.

### **Brumë buke**

- 200 g miell
- 120 ml ujë
- 7 g sheqer
- 7 g margarinë
- 0,5 g maja
- 4 g kripë

Përgatitja

- Pastaj futni **brumëtrazuesen** dhe përgatitni aksesorin shumëfunksional për procesim.
- Shtoni në enë të gjithë përbërësit përveç ujit.
- Përziejini përbërësit me shpejtësi maksimale.

- Pas pak sekondave shtoni ujë përmes vrimës së rimbushjes.
- Procesoni gjithçka me shpejtësi maksimale.
- Koha maksimale e ndezjes: 45 sekonda
- Procesojeni sasinë njëherësh dhe maksimumi 1 herë.

**Shënim** Lëreni pajisjen të ftohet në temperaturë ambienti pas çdo cikli pune.

## **Përmbledhje e pastrimit**

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. **30**





A series of horizontal lines for writing, starting with a thin line below the pencil icon, followed by a thicker line, and then alternating between thin and thicker lines down the page.





A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and continuing down to the bottom line.



## 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)**



## 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

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

A Bosch Company



**8001267318** (021129)

sl, hr, sr, mk, sq