



BOSCH



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...

[cs]	Návod k obsluze	Příslušenství	12
[sk]	Návod na používanie	Príslušenstvo	15

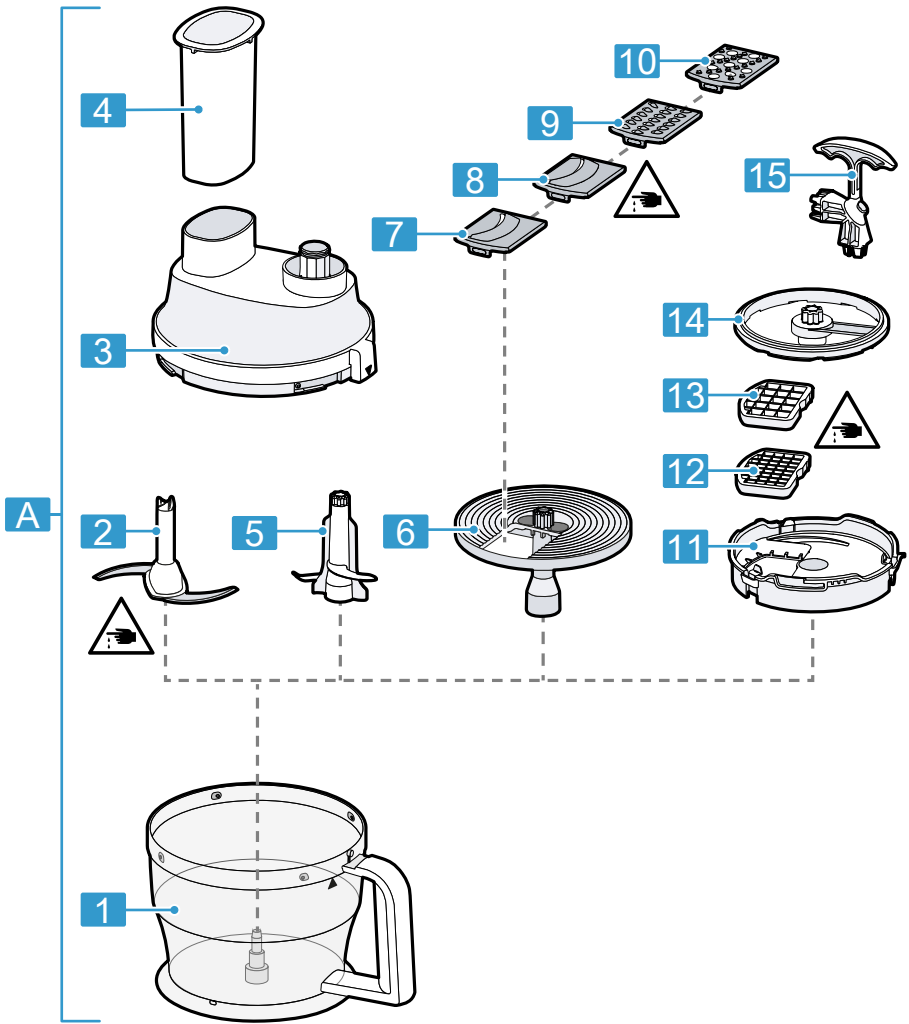


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251296>

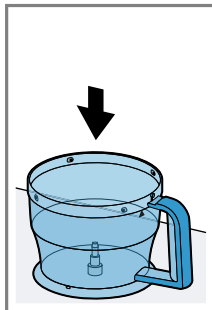


[cs] Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

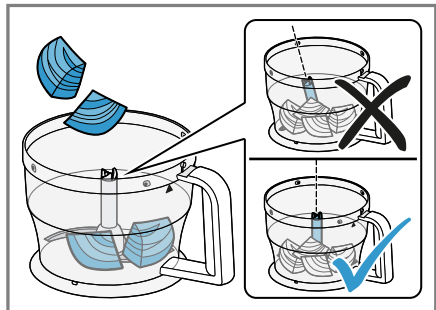
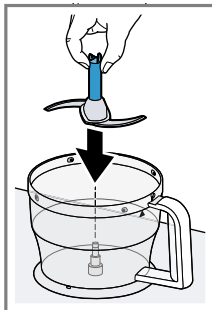
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



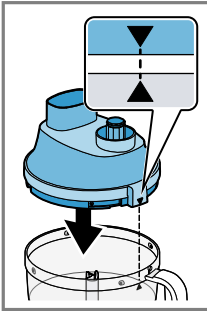
1



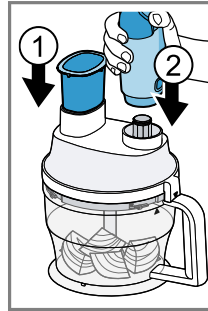
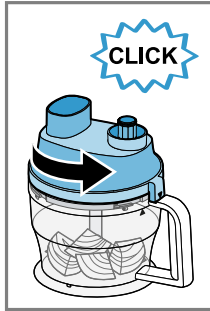
2



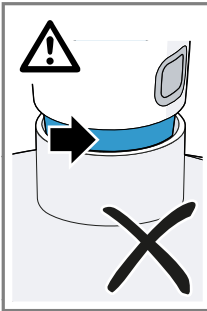
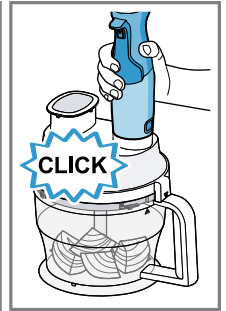
3



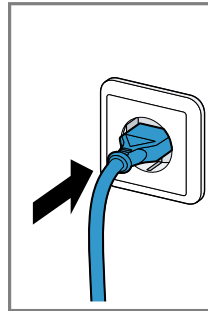
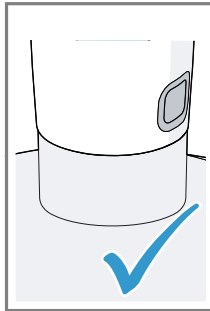
4



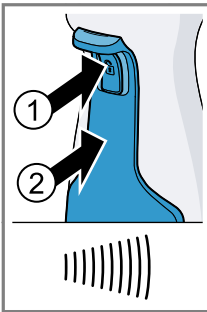
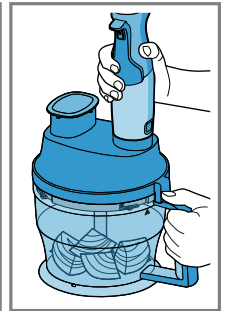
5



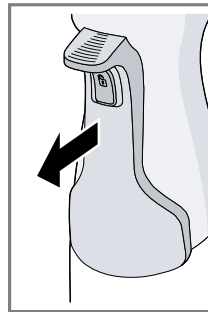
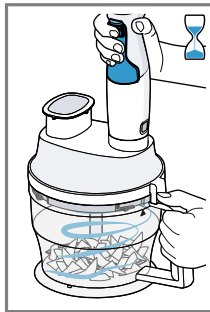
6



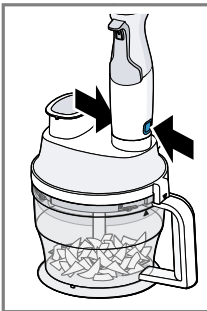
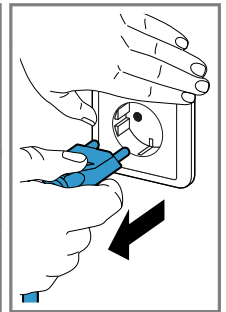
7



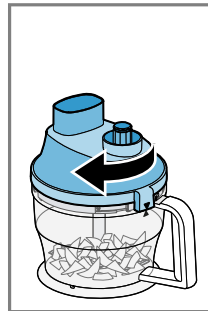
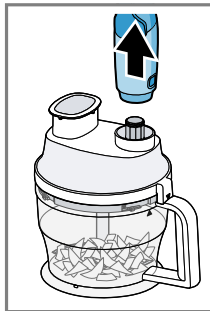
8



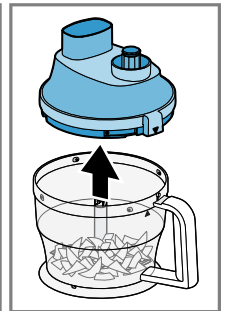
9

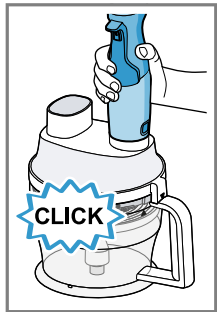
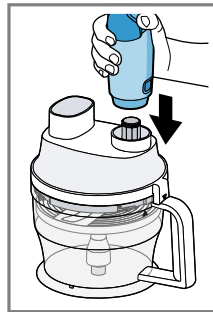
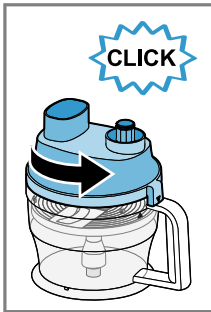
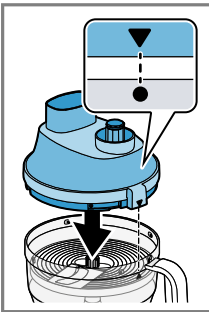
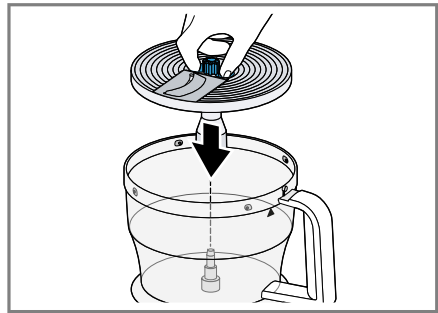
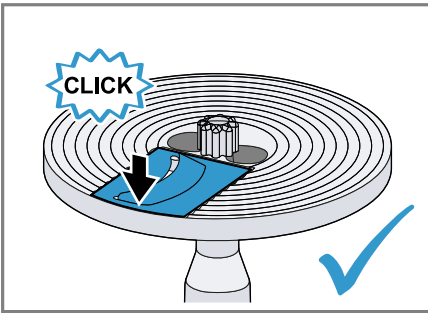
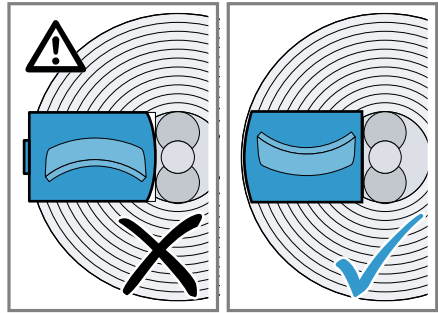
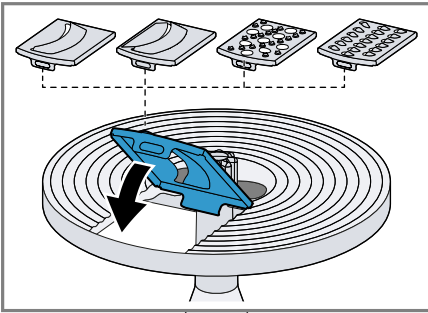
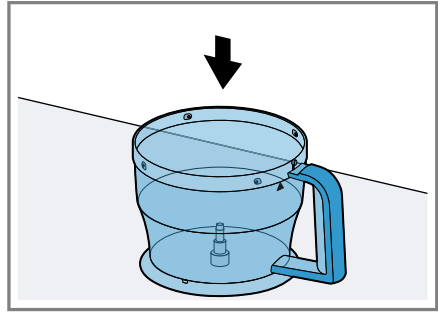
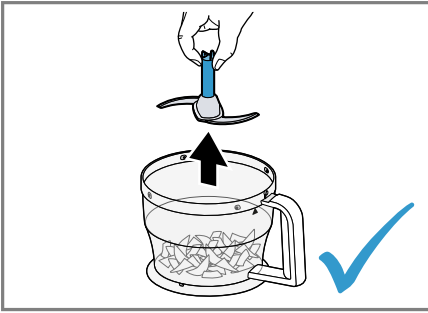


10



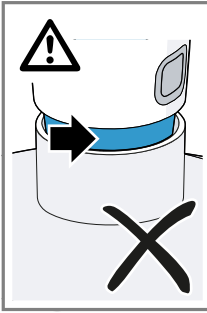
11



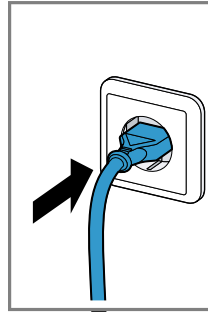
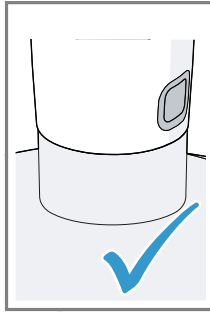


18

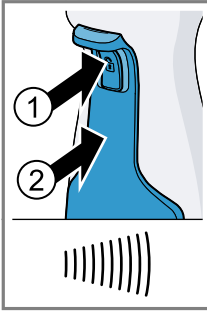
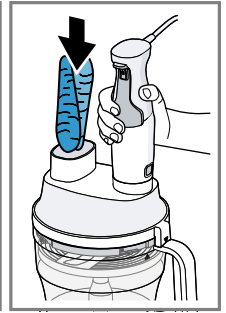
19



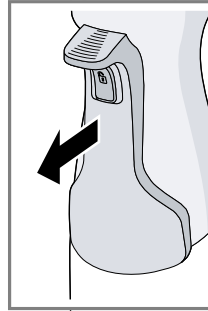
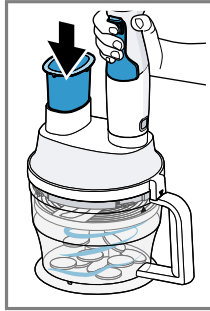
20



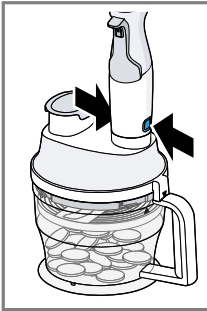
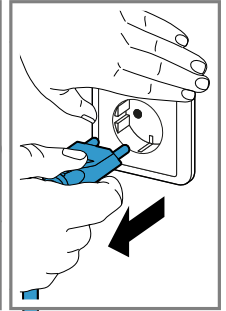
21



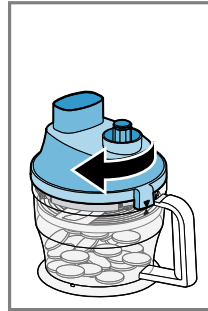
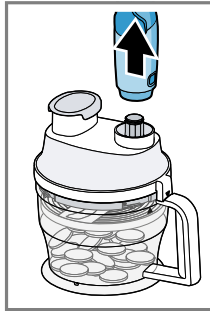
22



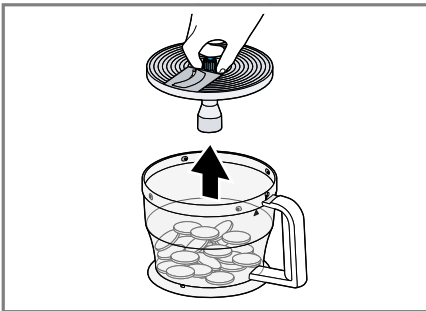
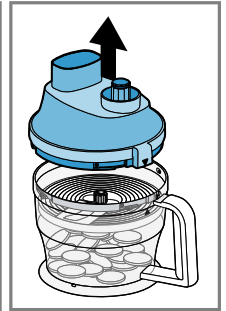
23



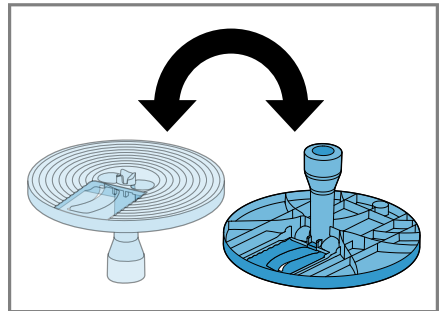
24



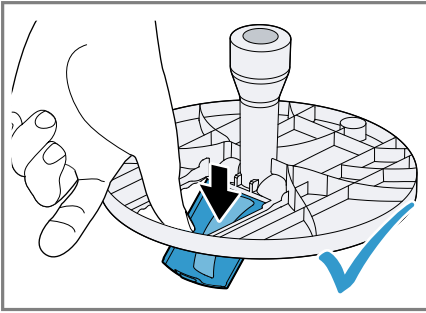
25



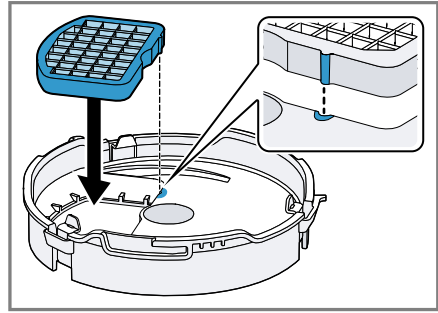
26



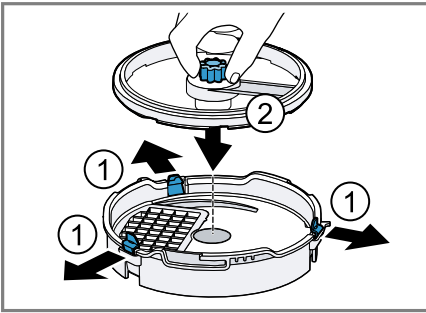
27



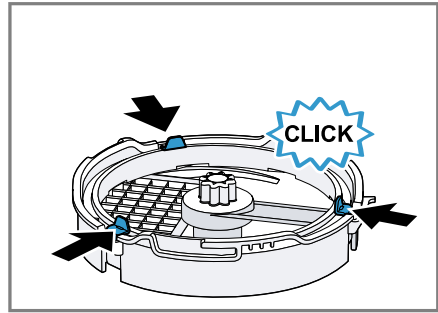
28



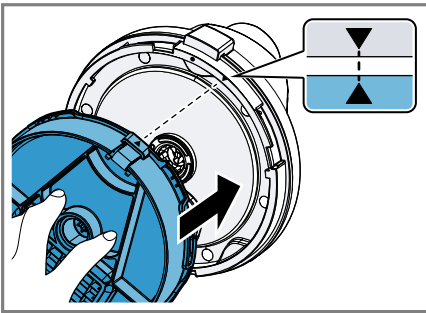
29



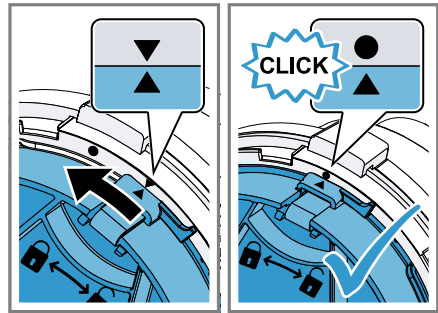
30



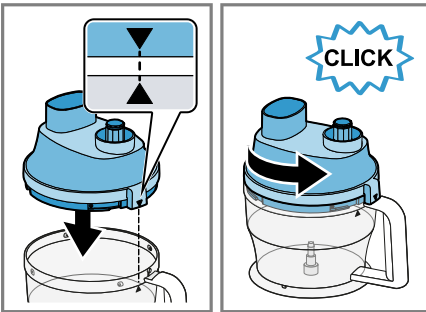
31



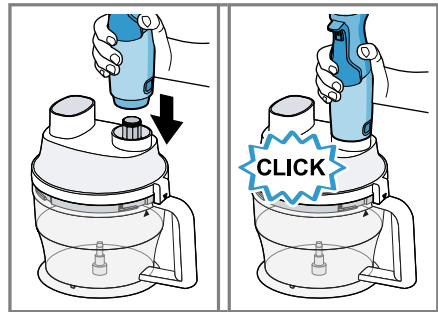
32



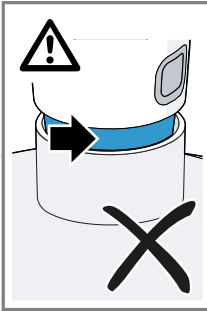
33



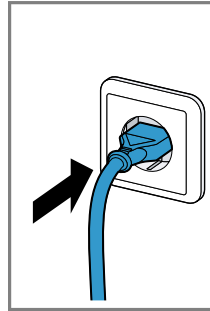
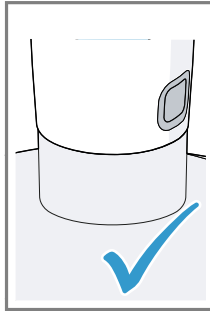
34



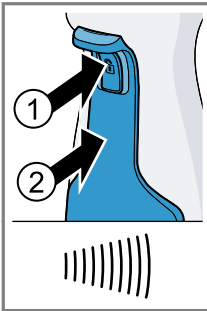
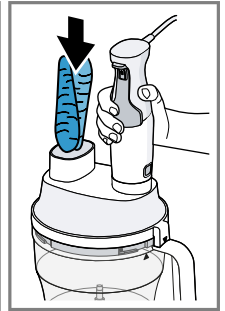
35



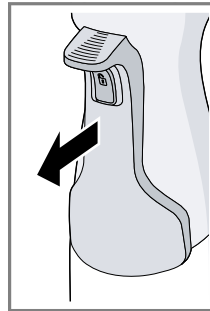
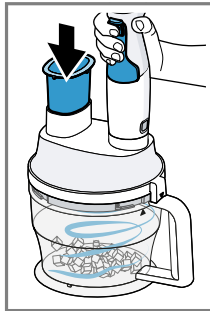
36



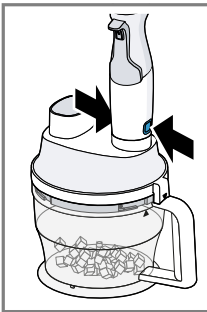
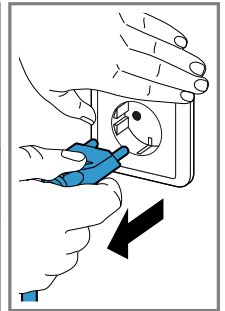
37



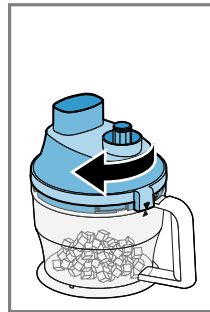
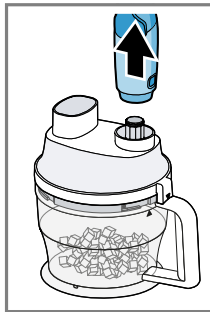
38



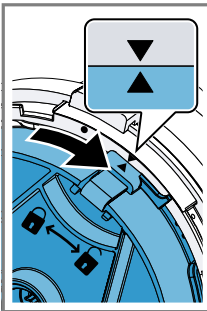
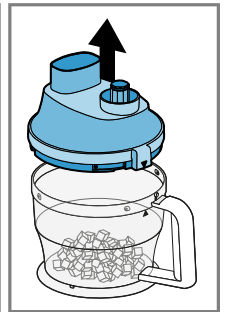
39



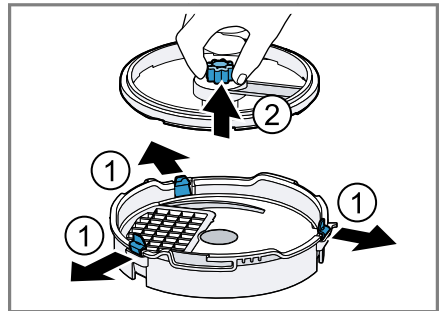
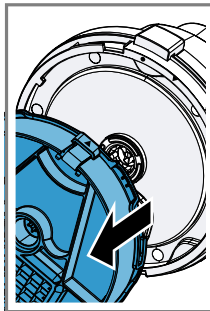
40



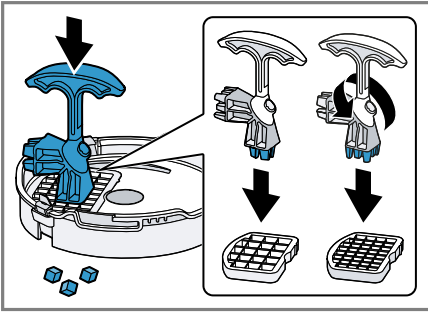
41



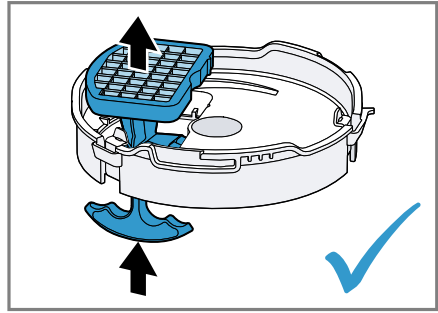
42






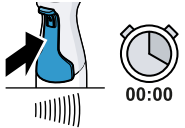














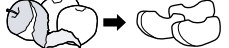


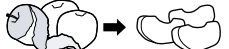


43



44



45

		 MAX	 00:00
	 1 cm	500 g	30 s
	 2 cm	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	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-

 			500 g	
			500 g	
			500 g	
			500 g	

47

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

48

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
 - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s tyčovým mixérem MSM4B..., MSM6M....
 - pro použití, která jsou popsána v tomto návodu.
 - ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
 - ▶ Pozor při manipulaci s ostrými řeznými noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění.
 - ▶ Ostrých nožů a hran se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
 - ▶ Drticích vložek nebo krájecí mřížky se dotýkejte jen na okraji.
 - ▶ Nesahejte do plnicí šachty.
 - ▶ Při posouvání přísad používejte pouze pěchovadlo.
 - ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
 - ▶ Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu.
 - ▶ Multifunkční příslušenství nikdy nepoužívejte bez nasazeného a utaženého hnacího nástavce.
 - ▶ Při zpracování horkých potravin buďte opatrní.
 - ▶ Při plnění horkých tekutin do kuchyňského stroje buďte opatrní, náhle může unikat horká pára.

Zabránění věcným škodám

- ▶ Nikdy neponořujte hnací nástavec do tekutin a nikdy ho nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- ▶ Nádobu multifunkčního příslušenství nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Do nádoby nebo plnicí šachty nevsunujte žádné předměty, např. vařečky nebo nože.
- ▶ Pomocí pěchovadla nevyvíjejte nadměrný tlak.
- ▶ V nádobě multifunkčního příslušenství nikdy nepoužívejte mixovací nohu.
- ▶ Základní spotřebič nechte slyšitelně a úplně zaskočit v příslušenství.

Přehled

→ Obr. **1**

A	Multifunkční příslušenství
1	Nádoba
2	Univerzální nůž
3	Hnací nástavec pro multifunkční příslušenství
4	Pěchovadlo
5	Hnětací hák ¹
6	Nosná deska drticích vložek
7	Vložka na řezání – hrubá ¹
8	Vložka na řezání – jemná ¹
9	Vložka na krouhání ¹
10	Vložka na strouhání ¹
11	Základní nosič

¹ V závislosti na modelu

12	Krájecí mřížka – malá (9 mm) ¹
13	Krájecí mřížka – velká (13 mm) ¹
14	Kotouč nože
15	Čistič krájecí mřížky

¹ V závislosti na modelu

Poznámka: Pokud není některá součást rozsahem dodávky, můžete ji objednat prostřednictvím zákaznického servisu.




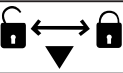
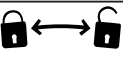
Multifunkční příslušenství

Multifunkční příslušenství je vhodné pro hnětení, krájení a krouhání potravin.

Poznámky

- Před zpracováním odstraňte tvrdé součásti potravin, např. chrupavky, kosti, šlachy nebo jádra ovoce.
- Multifunkční příslušenství není vhodné k drcení velmi tvrdých potravin, např. kávových zrn, muškátového oříšku, ředkve nebo zmrazených potravin.

Symboly

Symbol	Popis
	Nesahejte do plnicí šachty.
	Není vhodné do myčky nádobí.
	Neponořovat do tekutiny, nedržet pod tekoucí vodou.
	Hnací nástavec nasadíte na nádobu a zaaretujete jej.
	Do hnacího nástavce zasunete základní nosič a zaaretujete jej.

Univerzální nůž / hnětací hák

Univerzální nůž je vhodný k sekání potravin, např. masa, tvrdých sýrů, cibule, česneku, ovoce, zeleniny, bylinek, ořechů a mandlí. Hnětací hák je vhodný pro hnětání malých množství těsta.

Použití univerzálního nože nebo hnětacího háku

→ Obr. **21** - **22**

Poznámka: Pokud je připevnění hnacího nástavce obtížné, mírně otočte tříkřídlou spojku na spodní straně nástavce a zkuste to znovu.

Nosná deska s drticími vložkami

Nosná deska s drticími vložkami je vhodná pro krájení, krouhání a strouhání potravin, např. ovoce, zeleniny, sýra.

Přehled drticích vložek

Vložka na krájení – hrubá	Na krájení okurek, mrkve, brambor
Vložka na krájení – jemná	Na krájení okurek, mrkve, čer- na řezání veně řepy, cukety
Vložka na krouhání	Na krouhání jablek, mrkve, sý- ra
Vložka na strouhání	Na strouhání brambor na bramborové knedlíky a bram- boráky, na krájení ovoce a ze- leniny na salát

Poznámka: Drticí vložky nejsou vhodné k drcení velmi tvrdých potravin, např. parmezánu nebo čokolády.

Drticí vložky jsou jen omezeně vhodné k drcení potravin obsahujících vlákna, např. pórků, celeru nebo rebarbory.

Použití nosné desky s drticími vložkami

→ Obr. **13** - **23**

Poznámka: Zpracování ukončete a vyprázdněte nádobu dříve, než zpracovávané potraviny dosáhnou spodní hrany nosné desky.

Kráječ kostek

Kráječ kostek je vhodný na krájení potravin ve tvaru kostek, např. na salát, do polévek a dezertů:

- Zelenina, např. mrkev, brambory, okurky, rajčata, papriky, cibule, červená řepa
- Ovoce, např. banány, jablka, hrušky, jahody, meloun, kiwi
- Vejce
- Sýr, např. gouda, ementál
- Měkké salámy, např. mortadella

cs Příklady použití

Poznámky

- Nezpracovávejte žádný příliš měkký ani příliš tvrdý sýr, např. sýry mozzarella, feta, parmazán.
- Nezpracovávejte příliš zralé ovoce a zeleninu, mohla by z nich vytékat šťáva.
- Uvařené potraviny nechejte před krájením vychladnout v chladničce.

Doporučení pro optimální výsledky:

- Měkčí potraviny, např. jahody, vařené brambory a vejce, zpracovávejte velkou krájecí mřížkou.

Použití kráječe kostek

→ Obr. 44 - 45

Poznámka: Zpracování ukončete a vyprázdněte nádobu dříve, než zpracovávají potraviny dosáhnou spodní hrany kráječe kostek.

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulkách.

Multifunkční příslušenství

Poznámka: Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.

→ Obr. 46

→ Obr. 47

Příklady receptů

Chlebové těsto

- 250 g mouky
- 140 ml vody
- 7 g cukru
- 7 g margarínu
- 0,5 g droždí
- 4 g soli

Příprava

- Nasaďte **hnětací hák** a připravte multifunkční příslušenství.
- Všechny přísady kromě vody umístěte do nádoby.
- Písady promíchávejte maximální rychlostí.
- Po několika sekundách přidejte doplnovacím otvorem vodu.

- Vše zpracujte maximální rychlostí.
- Maximální doba zapnutí: 1,5 minuty
- Současně zpracovávejte maximálně jednu dávku.

Poznámka: Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.

Salát „Stolichny“

(pro 2 osoby)

- 150 g mortadely
- 3 uvařené brambory
- 2 kvašené nebo nakládané okurky
- 1 uvařená mrkev
- 75 g jemného hrášku
- Sůl a pepř

Dresink

- ¼ kelímku kysané smetany
- ¼ sklenice majonézy

Příprava

- Nasaďte **kráječ kostek** a připravte multifunkční příslušenství.
- Uvařené, ale již studené brambory, mrkev, mortadellu a okurky nakrájejte na kostky maximální rychlostí.
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Podávejte se zakysanou smetanou a majonézou.

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. 48

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
 - Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.
- Príslušenstvo používajte len:
- s tyčovým mixérom MSM4B..., MSM6M....
 - na druhy použitia, ktoré sú opísané v tomto návode,
 - ▶ Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
 - ▶ Pri manipulácii s ostrými nožmi, pri vyprázdňovaní nádoby a čistení postupujte opatrne.
 - ▶ Ostrých nožov a hrán sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
 - ▶ Sekacích nadstavcov alebo rezacích mriežok sa dotýkajte iba na okraji.
 - ▶ Nesiahajte do plniaceho hrdla.
 - ▶ Na pridávanie prísad používajte len napchávaadlo.
 - ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
 - ▶ Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované.
 - ▶ Multifunkčné príslušenstvo nikdy nepoužívajte bez nasadeného a pevne utiahnutého prevodového nadstavca.
 - ▶ Pri spracovaní horúcich jedál buďte opatrní.
 - ▶ Pri nalievaní horúcich tekutín do kuchynského robota buďte opatrní, pretože z tekutín môže vystupovať horúca para.

Zabránenie vecným škodám

- ▶ Prevodový nadstavec nikdy neponárajte do tekutín a nikdy ho neumývajte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.
- ▶ Nádoby multifunkčného príslušenstva nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Nezavádzajte do nádoby alebo plniaceho hrdla žiadne predmety, napr. varechy, nože.
- ▶ Nevyvíjate piestom vysoký tlak.
- ▶ Nohu mixéra nikdy nepoužívajte v nádobe multifunkčného príslušenstva.
- ▶ Základný spotrebič nechajte počuteľne a úplne zapadnúť na príslušenstvo.

Prehľad

→ Obr. **1**

A	Multifunkčné príslušenstvo
1	Nádoba
2	Univerzálny nôž
3	Prevodový nadstavec pre multifunkčné príslušenstvo
4	Posúvač
5	Hnetacie háky ¹
6	Nosná podložka pre sekacie nadstavce
7	Rezací nadstavec – hrubý ¹
8	Rezací nadstavec – jemný ¹
9	Jemný strúhací nadstavec ¹
10	Hrubý strúhací nadstavec ¹

¹ Podľa modelu

11	Základný držiak
12	Rezacia mriežka – malá (9 mm) ¹
13	Rezacia mriežka – veľká (13 mm) ¹
14	Kotúč s nožmi
15	Čistič rezacej mriežky

¹ Podľa modelu

Poznámka: Keď komponent nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznicky servis.





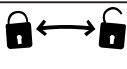
Multifunkčné príslušenstvo

Multifunkčné príslušenstvo je vhodné na miesenie, rezanie a jemné strúhanie potravín.

Poznámky

- Pred spracovaním odstráňte tvrdé časti potravín, napr. chrupavky, kosti, šľachy alebo jadierka kôstkového ovocia.
- Multifunkčné príslušenstvo nie je vhodné na sekanie veľmi tvrdých potravín, napr. kávových zŕn, muškátových orechov, reďkovky alebo zmrazených potravín.


Symbody

Symbol	Opis
	Nesiahajte do plniaceho hrdla.
	Nevhodné do umývačky riadu.
	Neponárajte do kvapalín ani ho nedržte pod tečúcou vodou.
	Nasajte prevodový nadstavec na nádobu a zablokujte ho.
	Základný nosič nasajte do prevodového nadstavca a zablokujte ho.

Univerzálny nôž/hák na miesenie

Univerzálny nôž je určený na sekanie potravín, napr. mäsa, tvrdého syra, cibule, póru, ovocia, zeleniny, bylínok, orechov alebo mandlí. Hák na miesenie je vhodný na miesenie malých množstiev cesta.

Používanie univerzálneho noža alebo háka na miesenie

→ Obr. 

Poznámka: Keď nasadenie prevodového nadstavca ide trochu ťažko, ľahko pootočte trojkřídlovú spojku na spodnej strane nadstavca a skúste to znovu.

Nosná podložka so sekacími nadstavcami

Nosná podložka so sekacími nadstavcami je vhodná na krájanie, jemné a hrubé strúhanie potravín, napr. ovocia, zeleniny, syra.

Prehľad sekacích nadstavcov

Rezací nadstavec – hrubý	Na krájanie uhoriek, mrkviem, zemiakov
Rezací nadstavec – jemný	Na krájanie uhoriek, mrkviem, červenej repy, cukety
Jemný strúhací nadstavec	Na jemné strúhanie jablák, mrkviem, syra
Hrubý strúhací nadstavec	Na hrubé strúhanie zemiakov na knedlíky a zemiakové placky, zeleniny, ovocia do šalátov

Poznámka: Sekacie nadstavce nie sú vhodné na sekanie veľmi tvrdých potravín, napr. parmezánu alebo čokolády. Sekacie nadstavce sú podmienené vhodné na sekanie vláknitých potravín, napr. póru, zeleru alebo rebarbory.

Použitie nosnej podložky so sekacími nadstavcami

→ Obr. 43 - 43

Poznámka: Skôr, ako spracované potraviny dosiahnu spodnú stranu nosnej podložky, ukončite spracovanie a vyprázdňte nádobu.

Kockovač zeleniny

Kockovač zeleniny je vhodný na krájanie potravín vo forme kociek, napr. do šalátov, polievok a dezertov:

- Zelenina, napr. mrkva, zemiaky, uhorky, paradajky, papriky, cibuľa, červená repa
- Ovocie, napr. banány, jablká, hrušky, jahody, melóny, kivi
- Vajcia
- Syr, napr. Gouda, Emmentaler
- Mäkká klobása, napr. mortadella

Poznámky

- Nespracúvajte veľmi mäkký alebo veľmi tvrdý syr, napr. mozzarella, fetu, parmezán.
- Nespracúvajte príliš zrelé ovocie a zeleninu, pretože by mohla unikáť šťava.
- Varené potraviny nechajte pred krájaním vychladnúť v chladničke.

Odporúčanie pre optimálne výsledky:

- Mäkkšie potraviny spracujte s veľkou rezacou mriežkou, napr. jahody, varené zemiaky, vajcia.

Použitie kockovača zeleniny

→ Obr. 44 - 45

Poznámka: Skôr, ako spracované potraviny dosiahnu spodnú stranu kockovača zeleniny, ukončite spracovanie a vyprázdňte nádobu.

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľkách.

Multifunkčné príslušenstvo

Poznámka: Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.

→ Obr. 46

→ Obr. 47

Názorné recepty

Chlebové cesto

- 250 g múky
- 140 ml vody
- 7 g cukru
- 7 g margarínu
- 0,5 g droždia
- 4 g soli

Príprava

- Nasadte **hák na miesenie** a pripravte si multifunkčné príslušenstvo na spracovanie.
- Do nádoby vložte všetky prísady okrem vody.
- Prísady zmiešajte pri maximálnych otáčkach.
- Po niekoľkých sekundách pridajte cez plniaci otvor vodu.
- Všetko spracujte pri maximálnych otáčkach.
- Maximálny čas zapnutia: 1,5 minúty/minút
- Súčasne spracúvajte maximálne jednu dávku ingrediencií.

Poznámka: Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.

Šalát „Stoličník“

(Pre 2 osoby)

- 150 g mortadely
- 3 uvarené zemiaky
- 2 nakladané alebo marinované uhorky
- 1 uvarená mrkva
- 75 g jemného hrášku
- Soľ a korenie

Dressing

- 1/4 tégrika kyslej smotany
- 1/4 pohára majonézy

sk Prehľad o čistení

Príprava

- Nasad'te **kockovač zeleniny** a pripravte si multifunkčné príslušenstvo na spracovanie.
- Uvarené, ale už vychladené zemiaky, mrkvu, mortadellu a uhorky nasekajte na kocky maximálnou rýchlosťou.
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochut'te soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s kyslou smotanou a majonézou.

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. 48



A series of horizontal lines for writing, starting with a line immediately below the pencil icon and continuing down the page.



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



8001267332 (021128)

cs, sk