



**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...**

<b>[ro]</b>	Manual de utilizare	Accesorii	12
<b>[bg]</b>	Ръководство за употреба	Принадлежности	16



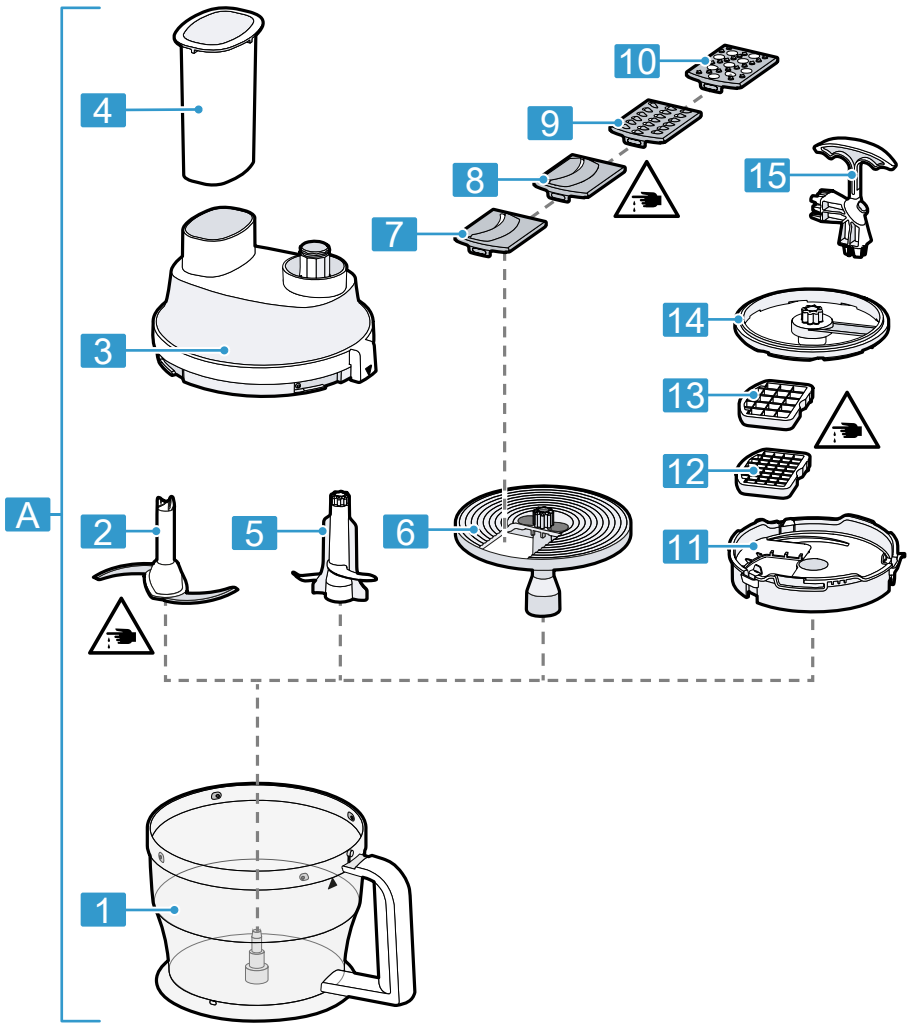
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251296>



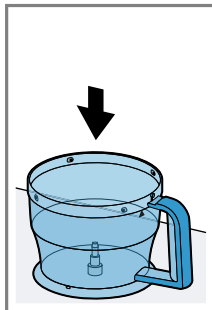
**[ro]** Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

---

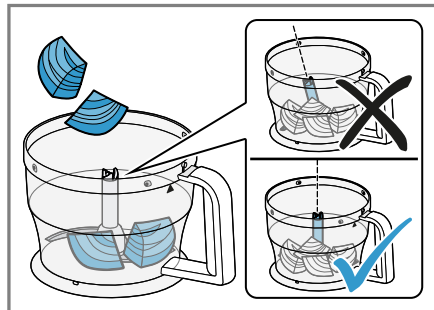
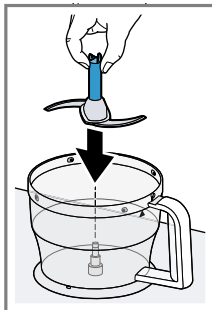
**[bg]** Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



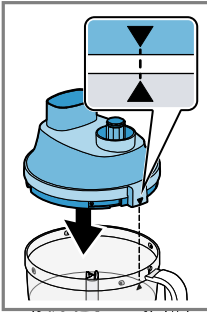
1



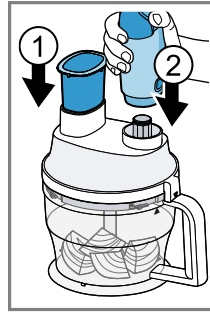
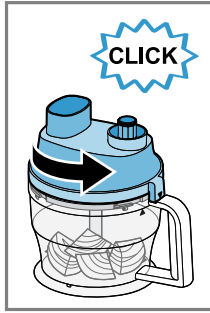
2



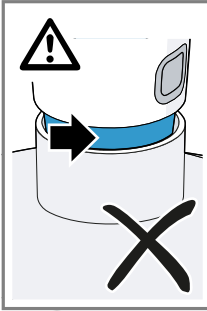
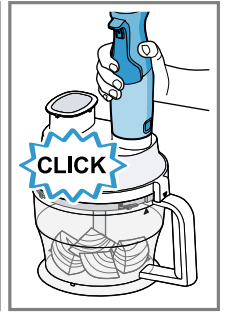
3



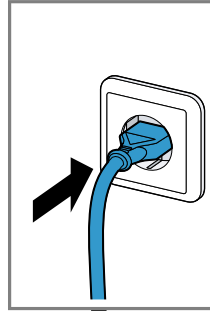
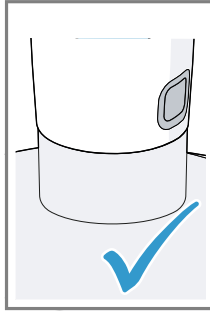
4



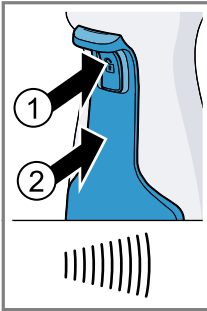
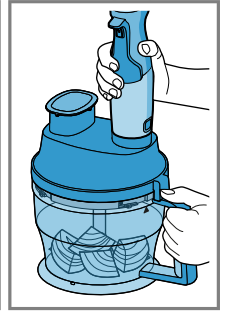
5



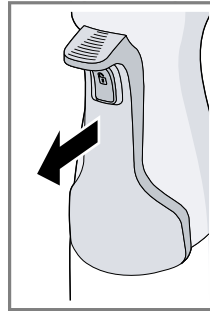
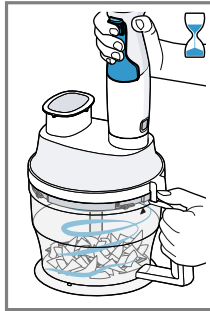
6



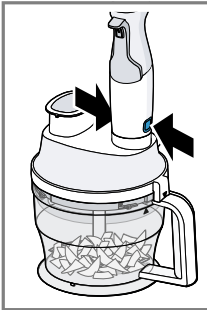
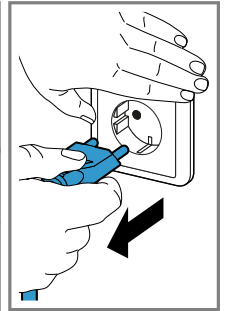
7



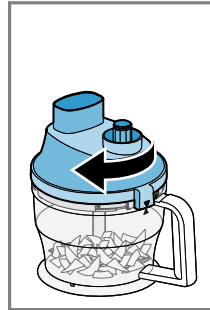
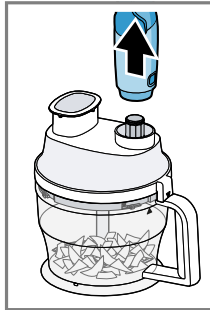
8



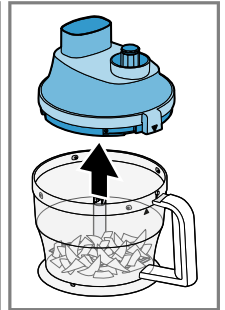
9

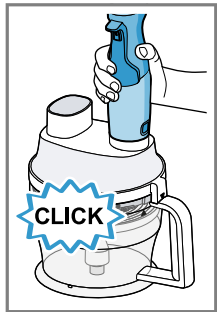
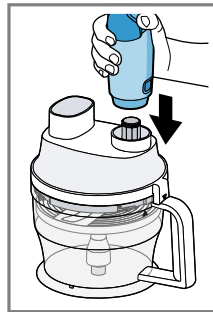
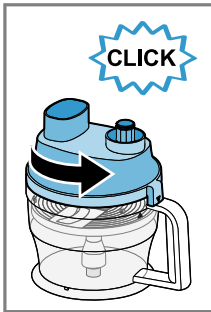
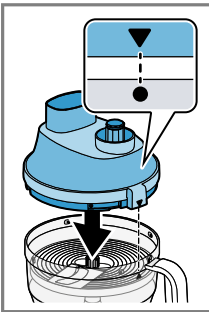
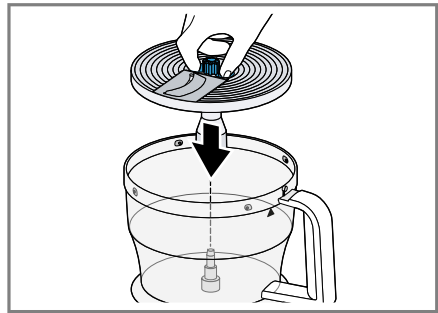
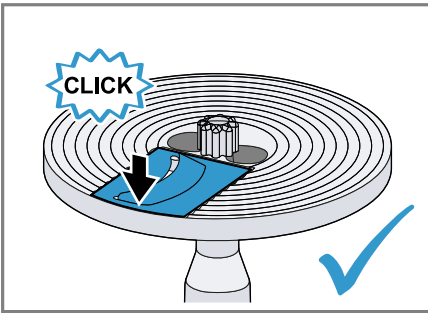
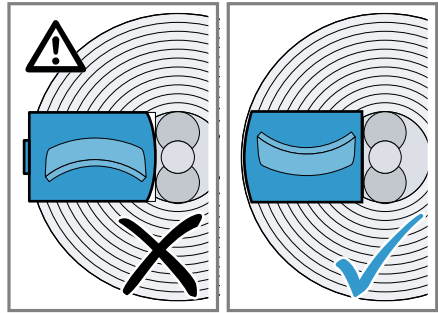
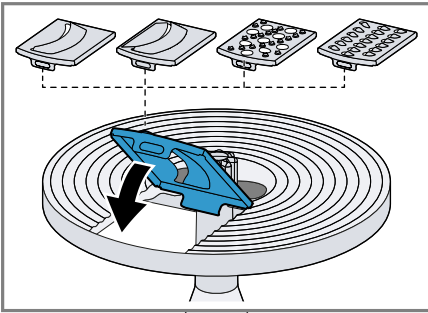
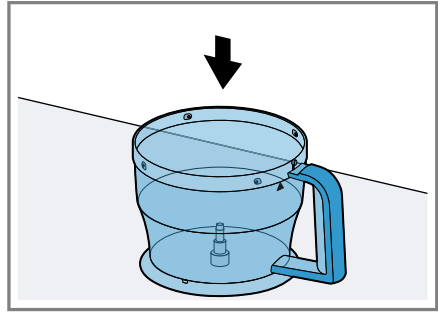
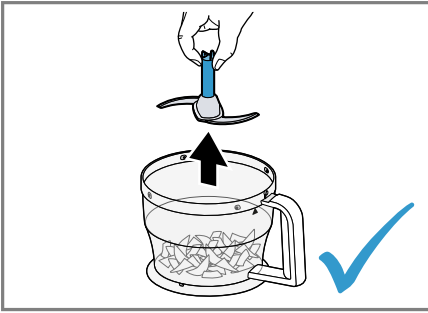


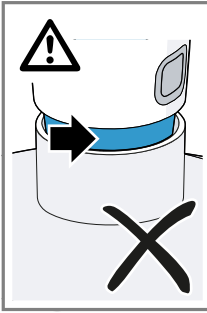
10



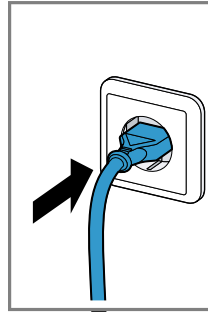
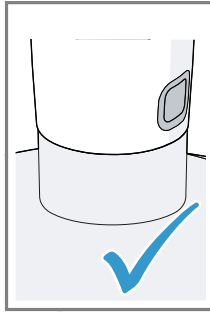
11



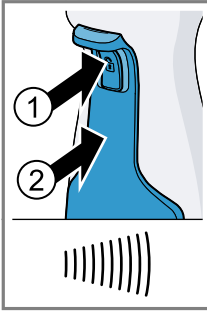
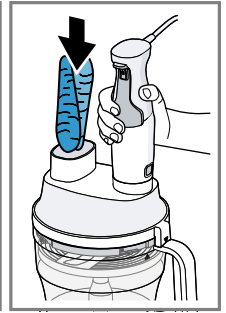




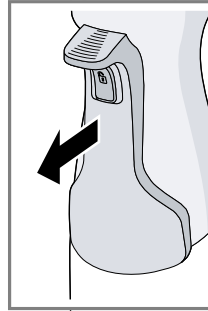
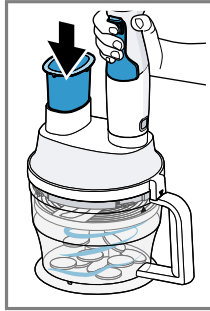
20



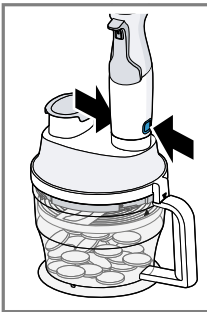
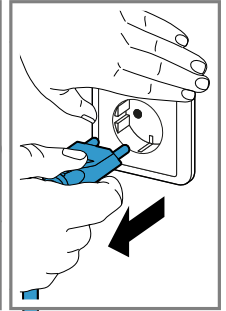
21



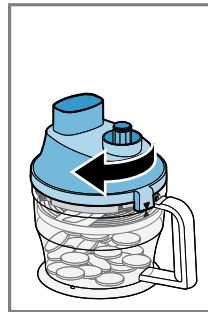
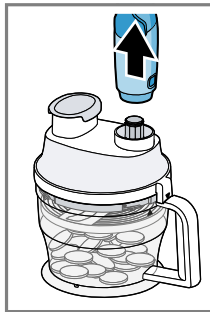
22



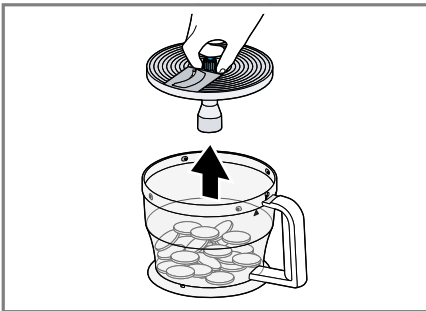
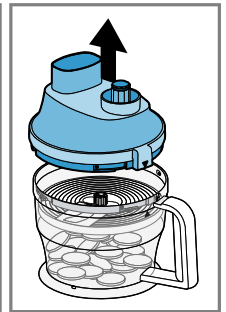
23



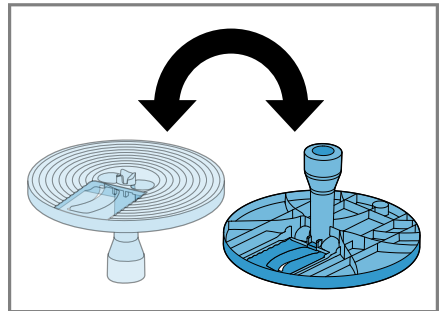
24



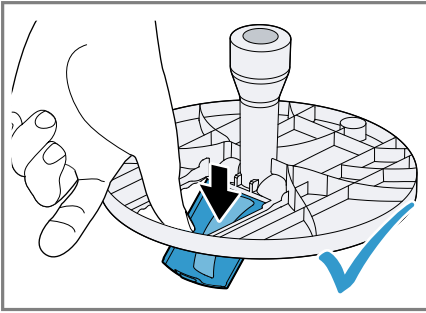
25



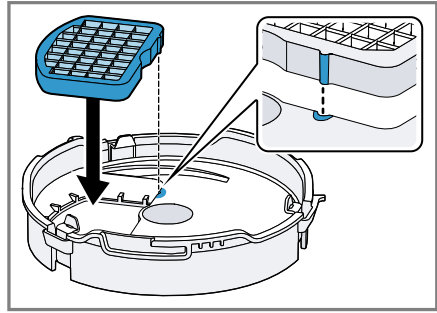
26



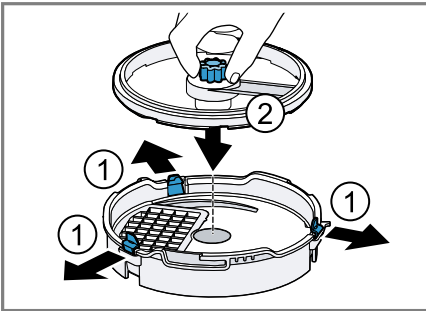
27



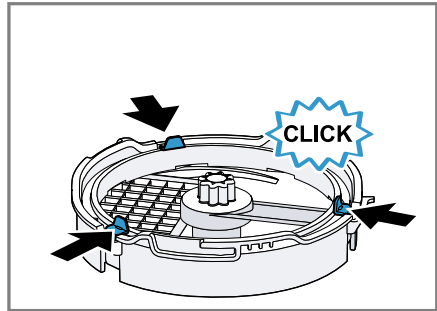
28



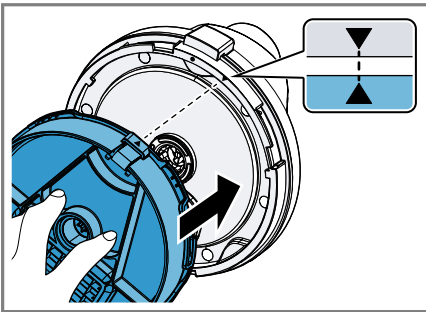
29



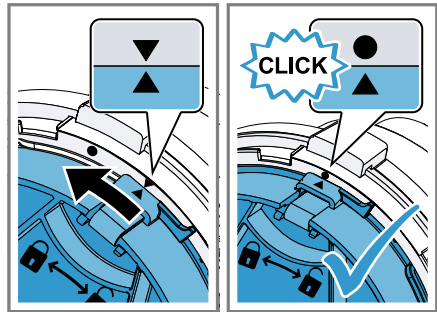
30



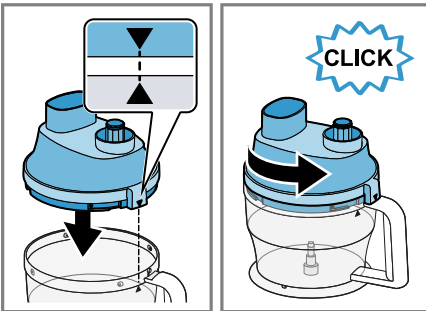
31



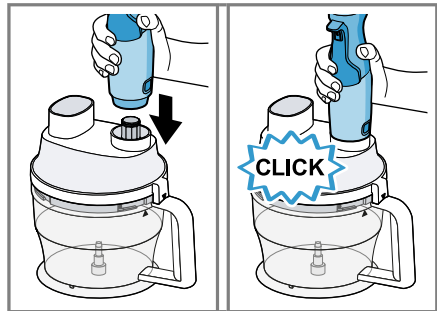
32



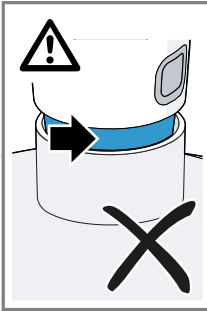
33



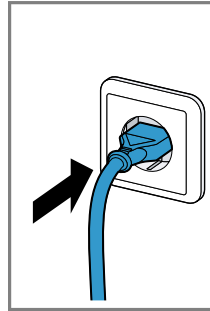
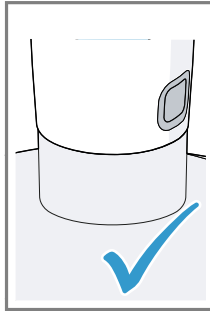
34



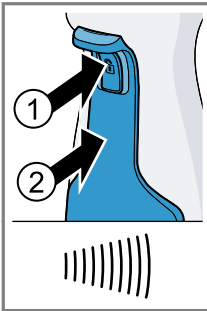
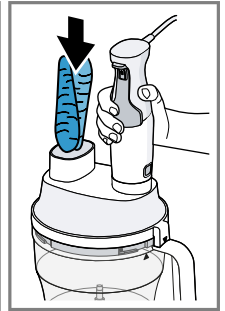
35



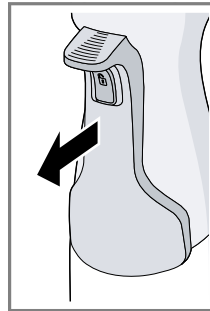
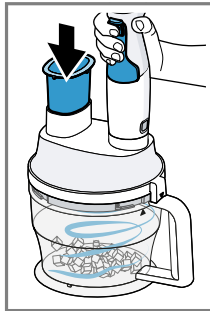
36



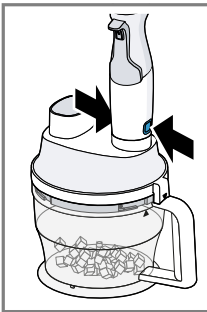
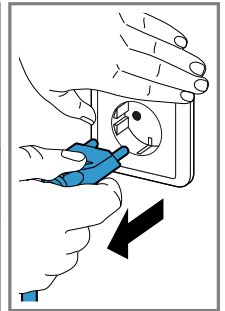
37



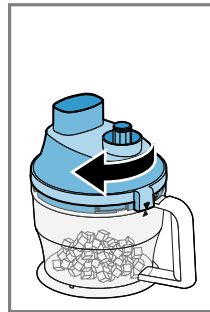
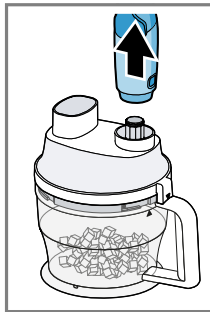
38



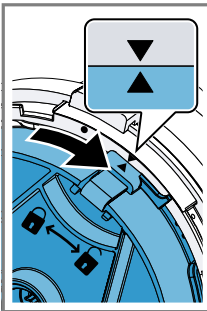
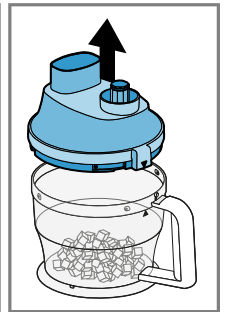
39



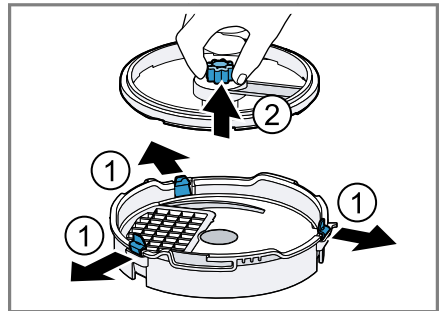
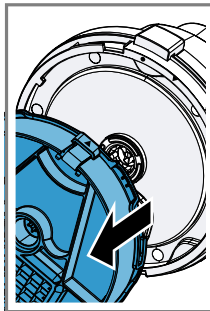
40



41

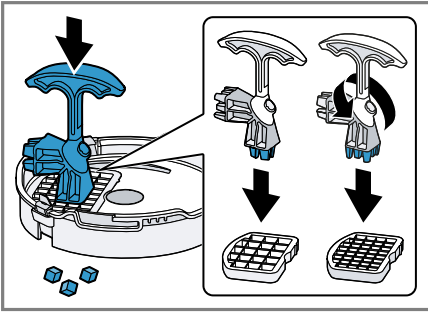


42

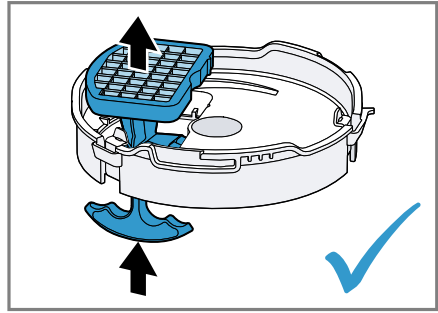


43




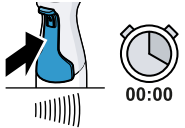














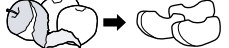


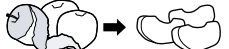






44



45

			
		500 g	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	-
		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

## Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
  - Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.
- Utilizați accesoriul numai:
- cu un mixer vertical MSM4B..., MSM6M....
  - pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
  - ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
  - ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
  - ▶ Nu atingeți niciodată cuțitul și muchiile ascuțite cu mâinile goale.
  - ▶ Prindeți accesoriile de mărunțire sau grilele tăietoare numai de margine.
  - ▶ Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
  - ▶ Utilizați numai unealta pentru îndesare pentru a împinge ingredientele care trebuie adăugate.
  - ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
  - ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
  - ▶ Nu utilizați accesoriile multifuncționale niciodată fără ca suportul pentru angrenaj să fie montat și fixat.
  - ▶ Procedați cu atenție atunci când prelucrați alimente fierbinți.
  - ▶ La umplerea robotului de bucătărie cu lichide fierbinți aveți foarte mare grijă deoarece poate scăpa aburul fierbinte.

## Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu scufundați suportul de angrenare în lichide și nu îl curățați niciodată sub jet de apă curentă sau în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul pentru accesoriile multifuncționale în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu introduceți obiecte în recipient sau în canalul de alimentare sau în carcasă, de ex, lingura de lemn, cuțitul.
- ▶ Să nu exercitați o presiune mare cu apă-sătorul.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat în recipientul pentru accesoriile multifuncționale.

- ▶ Blocați accesoriul în aparatul de bază, complet, așa încât să se audă un sunet.

## Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

<b>A</b>	Accesorii multifuncționale
<b>1</b>	Rezervor
<b>2</b>	Cuțit universal
<b>3</b>	Suport pentru angrenaj pentru accesoriile multifuncționale
<b>4</b>	Împingător
<b>5</b>	Palete de frământare <sup>1</sup>

<sup>1</sup> În funcție de model

<b>6</b>	Disc suport pentru accesoriile de mărunțire
<b>7</b>	Accesoriu tăiere – grosieră <sup>1</sup>
<b>8</b>	Accesoriu tăiere – fină <sup>1</sup>
<b>9</b>	Accesoriu răzuire <sup>1</sup>
<b>10</b>	Accesoriu radere <sup>1</sup>
<b>11</b>	Suport de bază
<b>12</b>	Grilă de tăiere – mică (9 mm) <sup>1</sup>
<b>13</b>	Grilă de tăiere – mare (13 mm) <sup>1</sup>
<b>14</b>	Disc-lamă
<b>15</b>	Curățător grile de tăiere

<sup>1</sup> În funcție de model

**Notă:** Dacă o componentă nu este inclusă în pachetul de livrare, o puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.




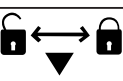
## Accesorii multifuncționale


Accesoriile multifuncționale sunt indicate pentru frământarea, tăierea și răzuirea de alimente.

### Observații

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.
- Accesoriile multifuncționale nu sunt adecvate pentru mărunțirea alimentelor foarte tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate.

### Simboluri

Simbol	Descriere
	Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
	Nu sunt adecvate pentru mașina de spălat vase.
	Nu le cufundați niciodată în lichide și nu le țineți sub jetul de apă de la robinet.
	Așezați suportul pentru angrenaj pe recipient și blocați-l.

Simbol	Descriere
	Introduceți suportul de bază în suportul pentru angrenaj și blocați-l.

## Cuțit universal/palete de frământare

Cuțitul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, migdale. Paletetele de frământare sunt adecvate pentru frământarea unor cantități mici de aluat.

### Utilizarea cuțitului universal sau a paletelor de frământare

→ Fig.  - 

**Notă:** Dacă aplicarea suportului pentru angrenaj este dificilă rotiți ușor cuplajul cu trei aripi de pe partea inferioară a suportului și încercați din nou.

## Disc suport cu accesoriile de mărunțire

Discul suport cu accesoriile de mărunțire este adecvat pentru răzuirea și tăierea alimentelor, de ex. fructe, legume, cașcaval.

### Prezentare generală a accesoriilor de mărunțire

Accesoriu tăiere – grosieră	Pentru tăierea castraveților, morcovilor, cartofilor
Accesoriu tăiere – fină	Pentru tăierea castraveților, morcovilor, sfeclă roșie, dovlecei
Accesoriu răzuire	Pentru răzuirea merelor, morcovilor cașcavalului
Accesoriu radere	Pentru raderea de cartofi pentru găluște și crochete de cartofi; de fructe și legume pentru salate

## ro Exemple de utilizare

**Notă:** Accesoriile de mărunțire nu sunt adecvate pentru mărunțirea alimentelor foarte tari, de ex., Parmesan sau ciocolată. Accesoriile de mărunțire sunt doar în anumite condiții adecvate pentru mărunțirea alimentelor fibroase, de ex., praz, țelină sau rabarbură.

### Utilizarea discului suport cu accesoriile de mărunțire

→ Fig. 43 - 23

**Notă:** Încheiați prelucrarea și goliți recipientul înainte ca alimentele procesate să ajungă la partea inferioară a discului suport.

### Accesoriu pentru tăiat cuburi

Accesoriu pentru tăiat cuburi este adecvat pentru tăierea alimentelor în formă de cub, de ex., pentru salate, supe sau deserturi:

- Legume, de ex. morcovi, cartofi, castraveți, roșii, ardei, ceapă, sfeclă roșie
- Fructe, de ex. banane, mere, pere, căpșuni, pepeni, Kiwi
- Ouă
- Cașcaval, de ex. Gouda, Emmentaler
- Cârnați cu consistență moale, de ex., mortadella

### Observații

- Nu prelucrați brânzeturi foarte moi sau foarte tari, de ex., Mozzarella, telemea, Parmesan.
- Nu prelucrați fructe și legume prea coapte, căci altfel poate ieși suc.
- Alimentele fierte se lasă să se răcească în frigider înainte de tăiere.

Recomandări pentru rezultate optime:

- Alimentele moi se vor prelucra cu o grilă de tăiere mare, de ex., căpșuni, cartofii fierți, ouăle.

### Utilizarea accesoriului pentru tăiat cuburi

→ Fig. 29 - 45

**Notă:** Încheiați prelucrarea și goliți recipientul înainte ca alimentele procesate să ajungă la partea inferioară a accesoriului pentru tăiat cuburi.

## Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabele.

## Accesorii multifuncționale

**Notă:** Lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească la temperatura camerei.

→ Fig. 46

→ Fig. 47

## Exemple de rețete

### Aluat pentru pâine

- 250 g făină
- 140 ml apă
- 7 g zahăr
- 7 g margarină
- 0,5 g drojdie
- 4 g sare

Preparare

- Introduceți **paletele de frământare** și pregătiți accesoriile multifuncționale pentru prelucrare.
- Introduceți toate ingredientele, în afară de apă, în recipient.
- Amestecați ingredientele cu viteză maximă.
- După câteva secunde adăugați apa prin orificiul de umplere ulterioară.
- Prelucrați totul cu viteză maximă.
- Timpul maxim de pornire: 1,5 Minute
- Folosiți concomitent maxim doar o porție din aceste cantități la o prelucrare.

**Notă:** Lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească la temperatura camerei.

### Salată „Stolichny”

(pentru 2 persoane)

- 150 g Mortadella
- 3 cartofi fierți
- 2 castraveți murați în saramură sau oțet
- 1 morcov fiert
- 75 g mazăre fină
- Sare și piper

Dressing

- 1/4 pahar smântână
- 1/4 borcan maioneză

Preparare

- Introduceți **accesoriul pentru tăiat cuburi** și pregătiți accesoriile multifuncționale pentru prelucrare.

- Cartofii, morcovii fierți, dar deja răciți, Mortadella și castraveții se taie în cuburi cu viteză maximă.
- Toate ingredientele tăiate în cuburi se amestecă cu mazărea într-un castron de salată.
- Se condimentează cu sare și piper după gust.
- Se azonează cu smântâna și maioneza.

### **Vedere de ansamblu curățare**

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. **48**



## Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
  - Вземете под внимание ръководството на основния уред.
- Използвайте принадлежностите само:
- с пасатор MSM4B..., MSM6M....
  - за приложения, описани в настоящото ръководство.
  - ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
  - ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
  - ▶ Никога не докосвайте острите ножове и ръбове с незащитени ръце.
  - ▶ Хващайте приставките за раздробяване или режещата решетка само за ръба.
  - ▶ Не посягайте в отвора за пълнене.
  - ▶ За изтласкване на съставки използвайте само избутвача.
  - ▶ Поставете и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
  - ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.
  - ▶ Никога не пускайте мултифункционалната принадлежност без поставена и фиксирана задвижваща наставка.
  - ▶ Бъдете внимателни при обработката на горещи хранителни продукти.
  - ▶ Бъдете внимателни при наливане на горещи течности в кухненската машина, тъй като е възможно отделяне на гореща пара.

## Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не потапяйте задвижващата наставка в течности и не ги почиствайте под течаща вода или в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не използвайте съда на мултифункционалната принадлежност в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Не вкарвайте предмети в съда или отвора за пълнене, напр. готварски лъжици, ножове.
- ▶ Не упражнявайте голям натиск с избутвача.
- ▶ Никога не използвайте накрайника в съда на мултифункционалната принадлежност.
- ▶ Фиксирайте основния уред с щракване и докрай на основния уред.



## Преглед

→ Фиг. 1

<b>A</b>	Мултифункционална принадлежност
<b>1</b>	Съд
<b>2</b>	Универсален нож
<b>3</b>	Задвижваща наставка за мултифункционалната принадлежност
<b>4</b>	Тапа
<b>5</b>	Куки за месене <sup>1</sup>
<b>6</b>	Носещ диск за приставки за раздробяване
<b>7</b>	Приставка за нарязване на едро <sup>1</sup>
<b>8</b>	Приставка за нарязване на фино <sup>1</sup>
<b>9</b>	Приставка за настъргване на ситно <sup>1</sup>
<b>10</b>	Приставка за настъргване на едро <sup>1</sup>
<b>11</b>	Основа
<b>12</b>	Режеща решетка, за дребни кубчета (9 mm) <sup>1</sup>
<b>13</b>	Режеща решетка, за едри кубчета (13 mm) <sup>1</sup>
<b>14</b>	Диск с нож
<b>15</b>	Почистващо приспособление за режещата решетка

<sup>1</sup> В зависимост от модела

**Бележка:** Ако даден компонент не е включен в окомплектовката на доставката, можете да го поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

## Мултифункционална принадлежност

Мултифункционалната принадлежност е подходяща за месене, рязане и настъргване на хранителни продукти.

## Бележки

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.
- Мултифункционалната принадлежност не е подходяща за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни.

## Символи

Символ	Описание
	Не посягайте в отвора за продукти.
	Не е годно за миене в съдомиялна машина.
	Не потапяйте в течности и не дръжте под течаща вода.
	Поставете задвижващата наставка на контейнера и я блокирайте.
	Поставете основата в задвижващата наставка и я блокирайте.

## Универсален нож/Приставка за месене

Универсалният нож е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, ядки, бадеми. Приставката за месене е подходяща за омесване на малки количества тесто.

## Употреба на универсалния нож или приставката за месене

→ Фиг. 2 - 22

**Бележка:** Ако задвижващата наставка се поставя трудно, завъртете леко трилопатъчния съединител на долната страна на наставката и опитайте отново.

## Носещ диск с приставки за раздробяване

Носещият диск с приставки за раздробяване е подходящ за нарязване, както и за грубо и фино настъргване на хранителни продукти, напр. плодове, зеленчуци, сирене.

### Общ преглед на приставките за раздробяване

Приставка за нарязване на едро	За нарязване на краставици, моркови, картофи
Приставка за нарязване на фино	За нарязване на краставици, моркови, червено цвекло, тиквички
Приставка за настъргване на ситно	За настъргване на ябълки, моркови, сирене
Приставка за настъргване на едро	За настъргване на картофи за кнедли и картофени кюфтета, както и на плодове и зеленчуци за салати

**Бележка:** Приставките за раздробяване не са подходящи за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. сирене пармезан или шоколад. Приставките за раздробяване са само отчасти подходящи за раздробяване на влакнести хранителни продукти, напр. праз, целина или ревен.

### Употреба на носещия диск с приставки за раздробяване

→ Фиг. 13 - 28

**Бележка:** Завършете обработката и изпразнете контейнера, преди обработените хранителни продукти да достигнат долната страна на носещия диск.

## Приставка за рязане на кубчета

Приставката за рязане на кубчета е подходяща за рязане на кубчета на хранителни продукти, напр. за салати, супи и десерти:

- Зеленчуци, напр. моркови, картофи, краставици, домати, пипер, лук, червено цвекло
- Плодове, напр. банани, ябълки, круши, ягоди, пъпеши, киви
- Яйца
- Сирене, напр. Gouda, Emmental
- Мек колбас, напр. мортадела

### Бележки

- Не обработвайте много меко или много твърдо сирене, напр. моцарела, фета, пармезан.
- Не обработвайте твърде узрели плодове и зеленчуци, тъй като в противен случай сокът може да изтече.
- Оставете сготвени хранителни продукти да се охладят в хладилник преди нарязването.

Препоръка за оптимални резултати:

- Обработвайте по-меки хранителни продукти с режещата решетка за едри кубчета, напр. ягоди, сварени картофи, яйца.

### Употреба на приставката за рязане на кубчета

→ Фиг. 29 - 45

**Бележка:** Завършете обработката и изпразнете контейнера, преди обработените хранителни продукти да достигнат долната страна на приставката за рязане на кубчета.

## Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблиците.

## Мултифункционална принадлежност

**Бележка:** Оставете уреда да се охлади до стайна температура след всеки работен цикъл.

→ Фиг. **46**

→ Фиг. **47**

## Примерни рецепти

### Тесто за хляб

- 250 g брашно
- 140 ml вода
- 7 g захар
- 7 g маргарин
- 0,5 g мая
- 4 g сол

Приготвяне

- Поставете **приставката за месене** и подгответе мултифункционалната принадлежност за обработката.
- Сипете всички съставки – без водата – в контейнера.
- Смесете съставките с максимална скорост.
- След няколко секунди добавете водата през отвора за пълнене.
- Обработете всичко с максимална скорост.
- Максимално време на включване: 1,5 минути
- Обработвайте едновременно максимум единично количество.

**Бележка:** Оставете уреда да се охлади до стайна температура след всеки работен цикъл.

### Салата „Столична“

(за 2 порции)

- 150 g мортадела
- 3 сварени картофа
- 2 кисели или мариновани краставички
- 1 сварен морков
- 75 g грах, фин
- сол и черен пипер

Дресинг

- 1/4 кофичка кисела сметана
- 1/4 буркан майонеза

Приготвяне

- Поставете **приставката за рязане на кубчета** и подгответе мултифункционалната принадлежност за обработката.
- Нарезете на кубчета сварените, но вече охладени картофи и морков, мортаделата и краставиците с максимална скорост.
- Смесете в купа всички нарязани на кубчета съставки с граха.
- Подправете със сол и пипер на вкус.
- Овкусетe с кисела сметана и майонеза.

## Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. **48**



## 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)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## 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



**8001267336** (021128)

ro, bg