BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

ErgoMaster Serie 6

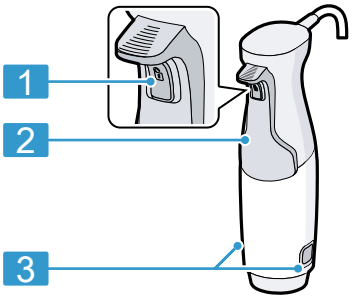
MSM6M...

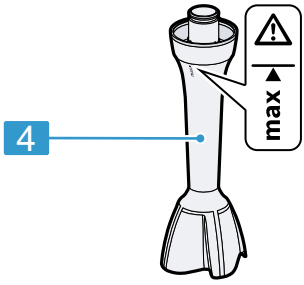
[tr] Kullanım kılavuzu



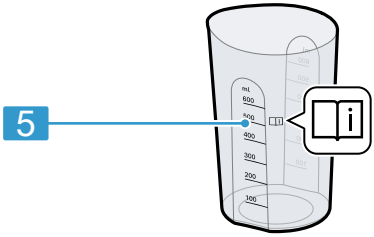
https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001363313

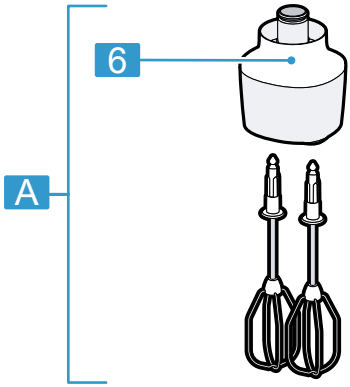
[tr] Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.

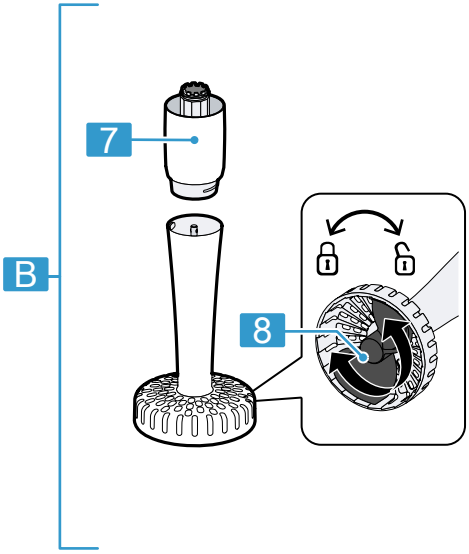


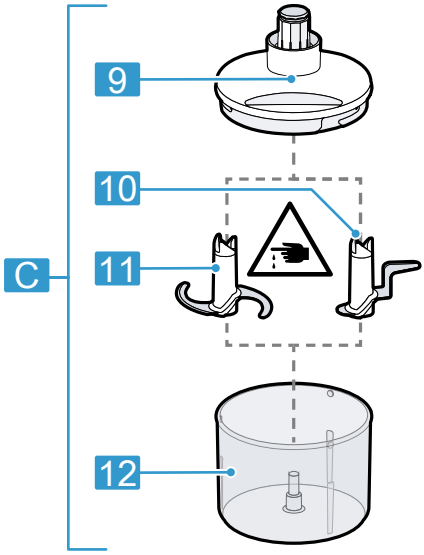


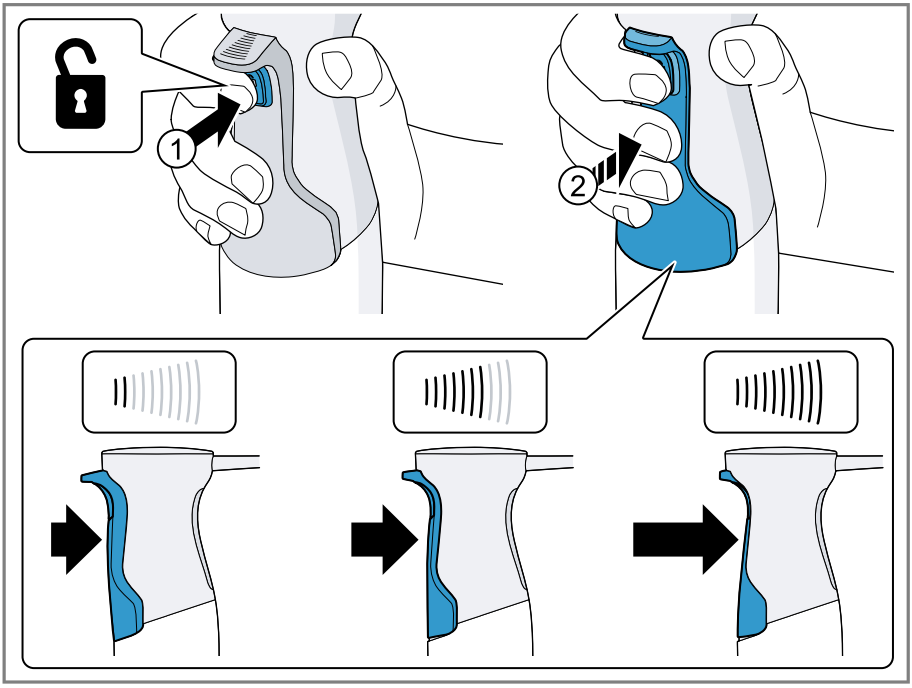
CNHR37T



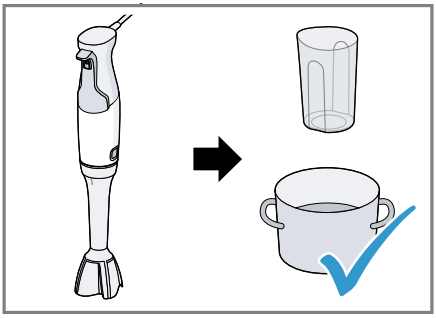




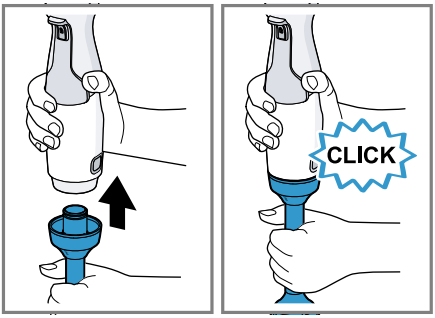




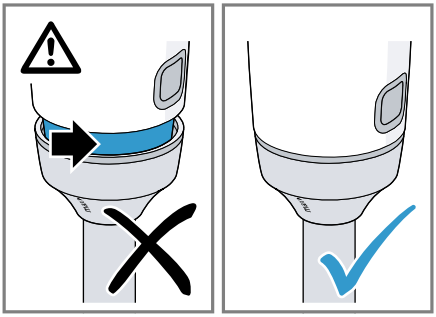
2



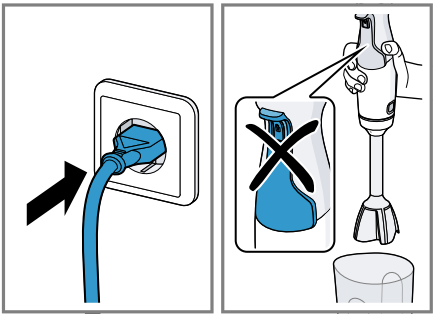
3



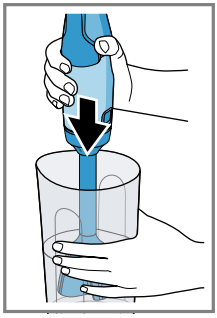
4



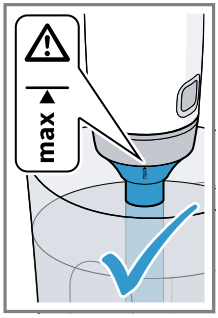
5

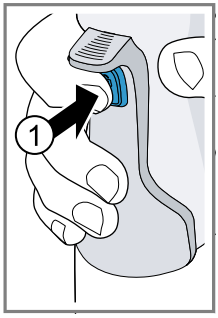


6

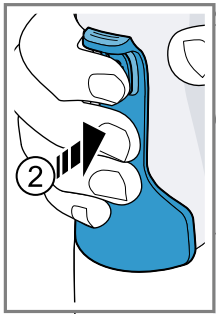


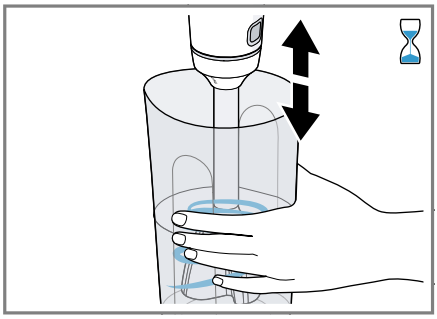
7



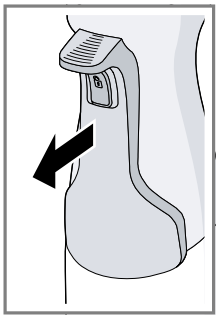


8

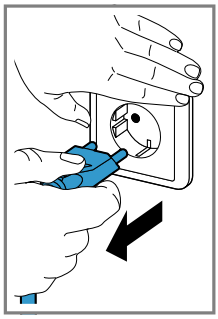


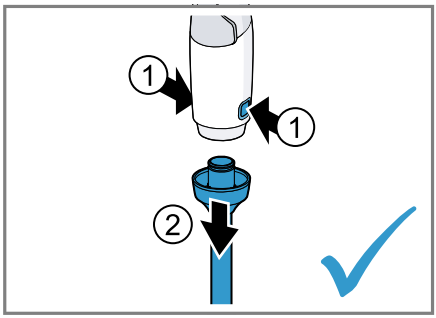


9

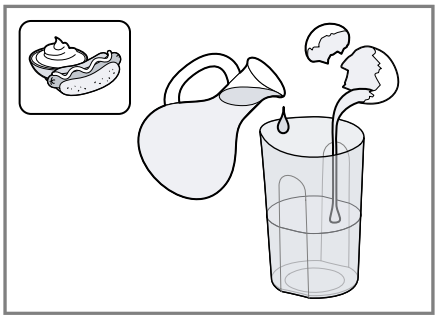


10

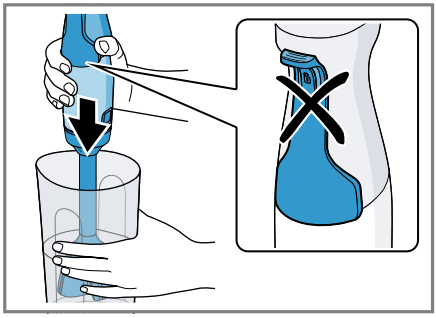




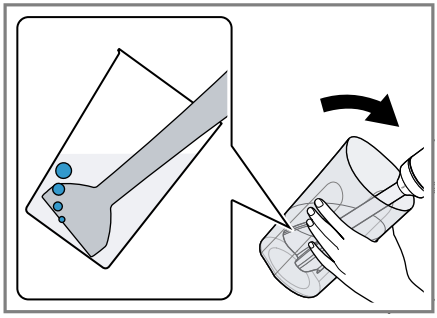
11



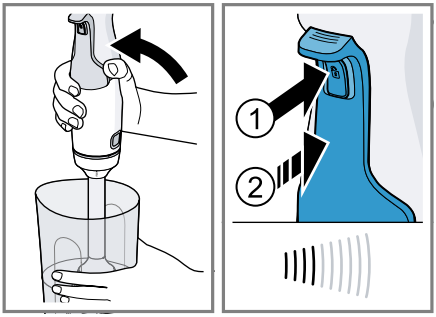
12



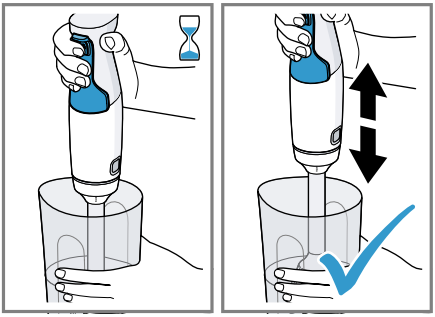
13



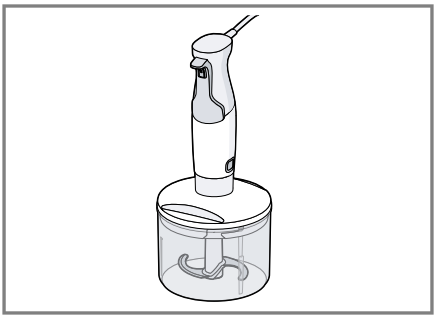
14



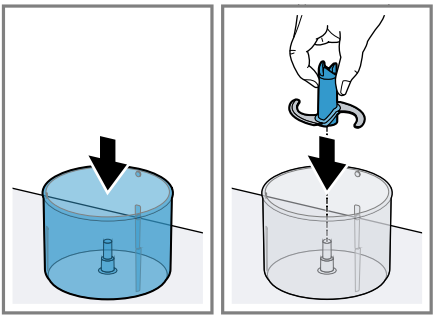
15



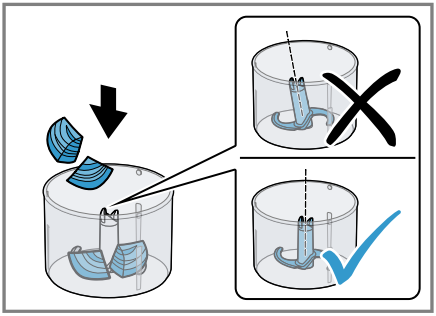
16



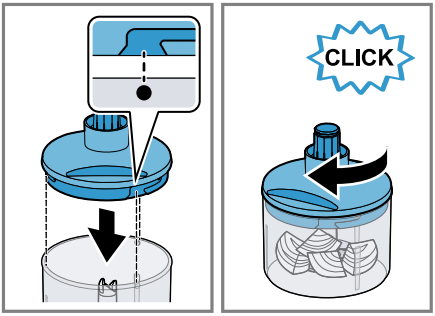
17



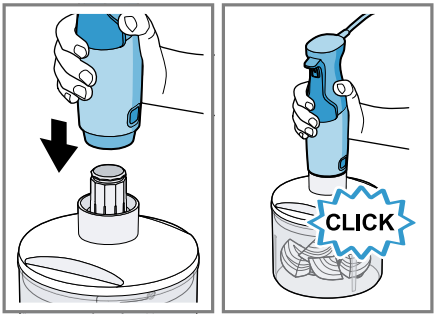
18



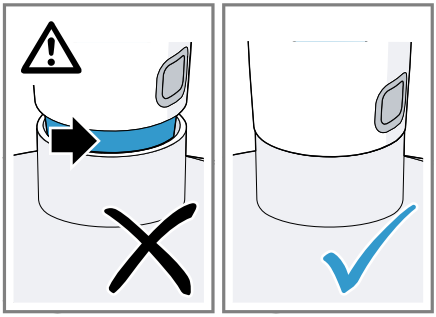
19



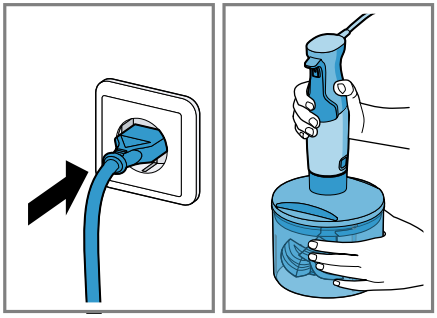
20



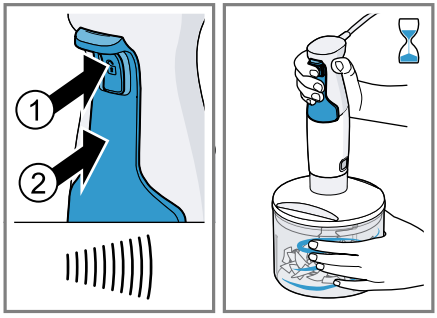
21



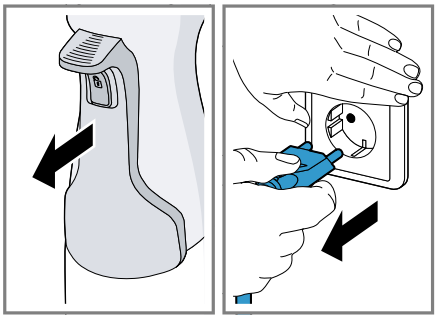
22



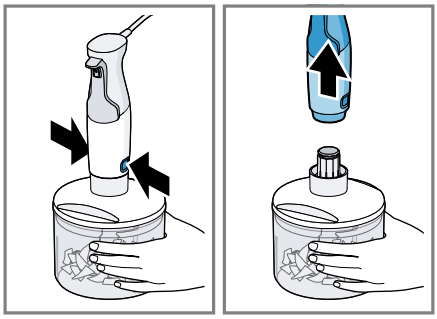
23



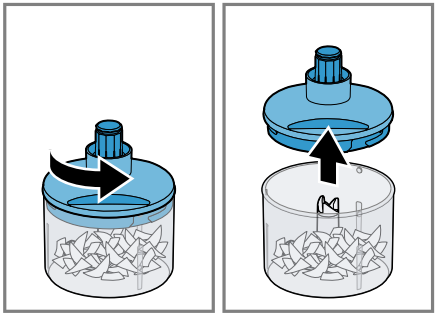
24



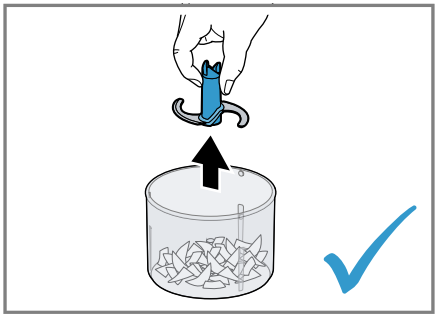
25



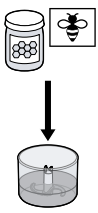
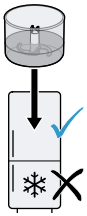
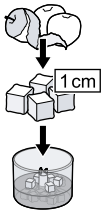
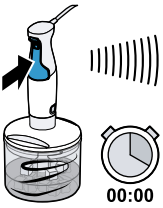
26



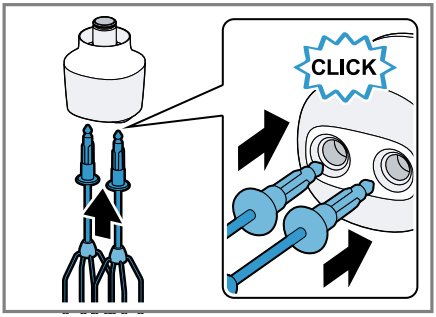
27



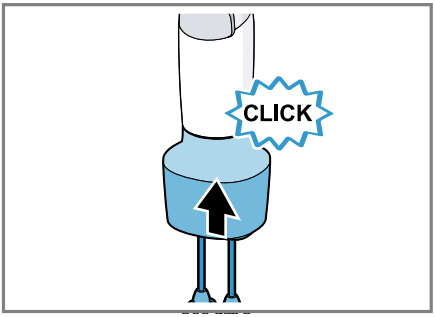
28

				
CNHR37T	80 g	24 h / 5 °C	10 g	1 s

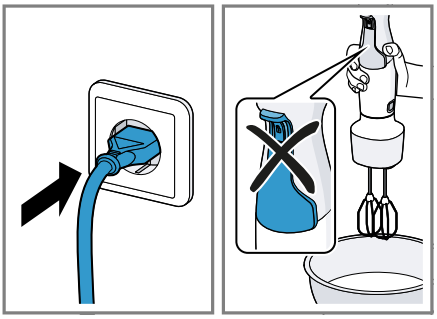
29



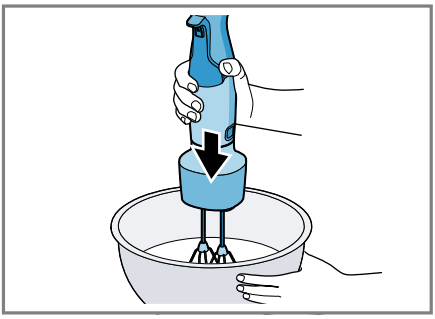
30



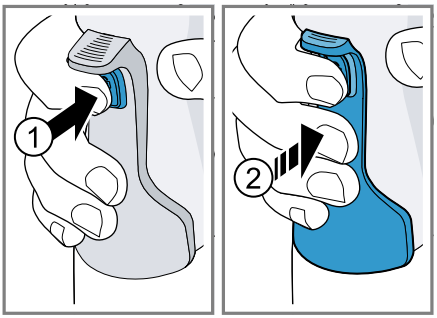
31



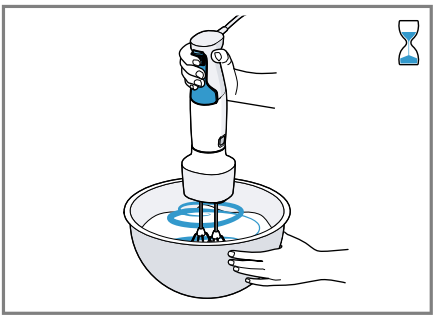
32



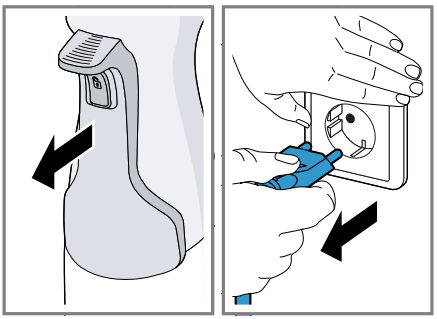
33



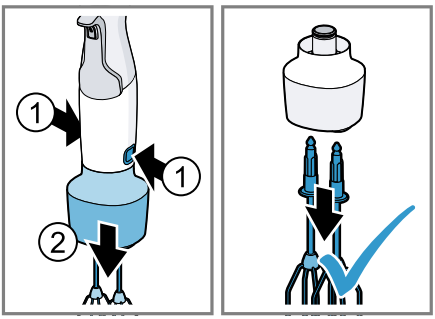
34



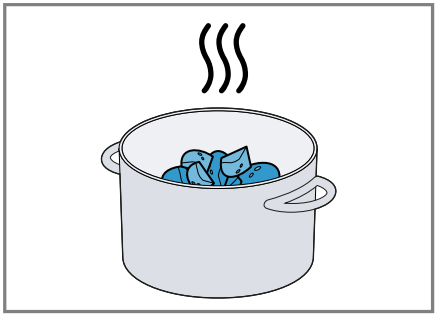
35



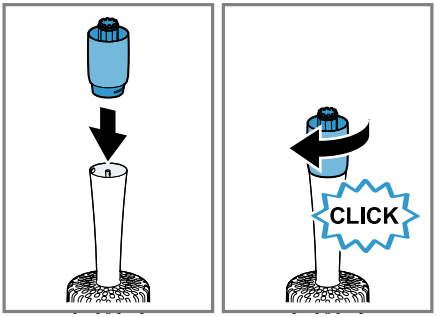
36



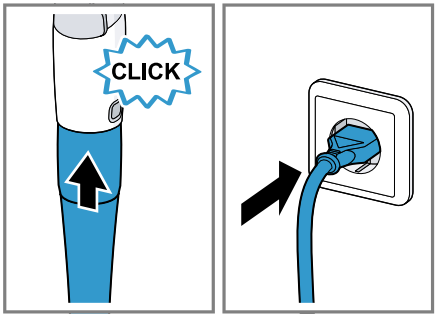
37



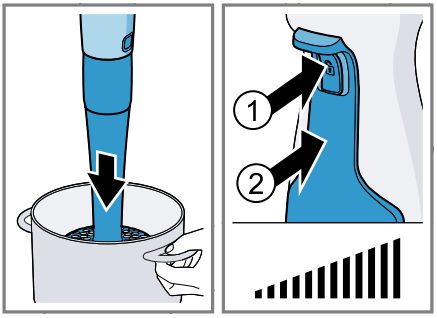
38



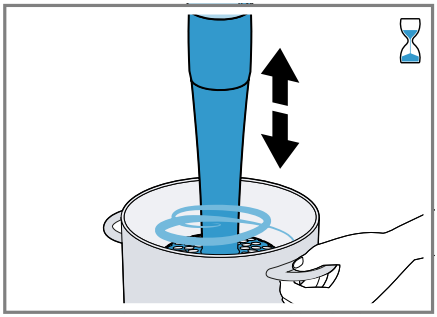
39



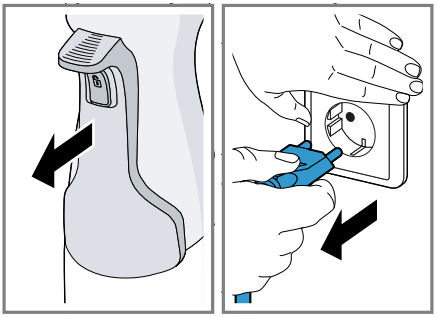
40



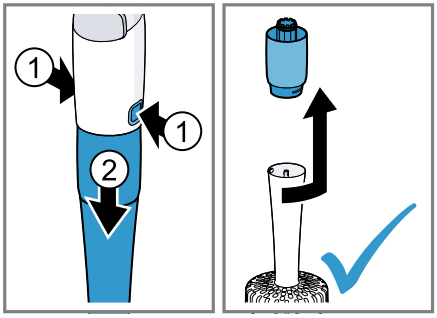
41



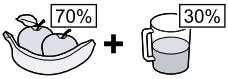
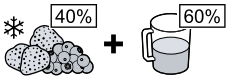
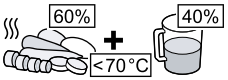
42

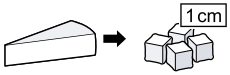
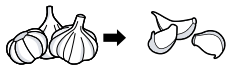
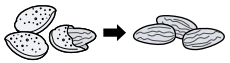
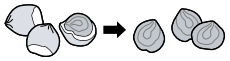
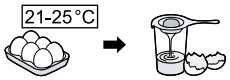
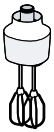
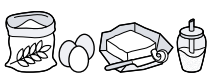
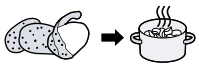


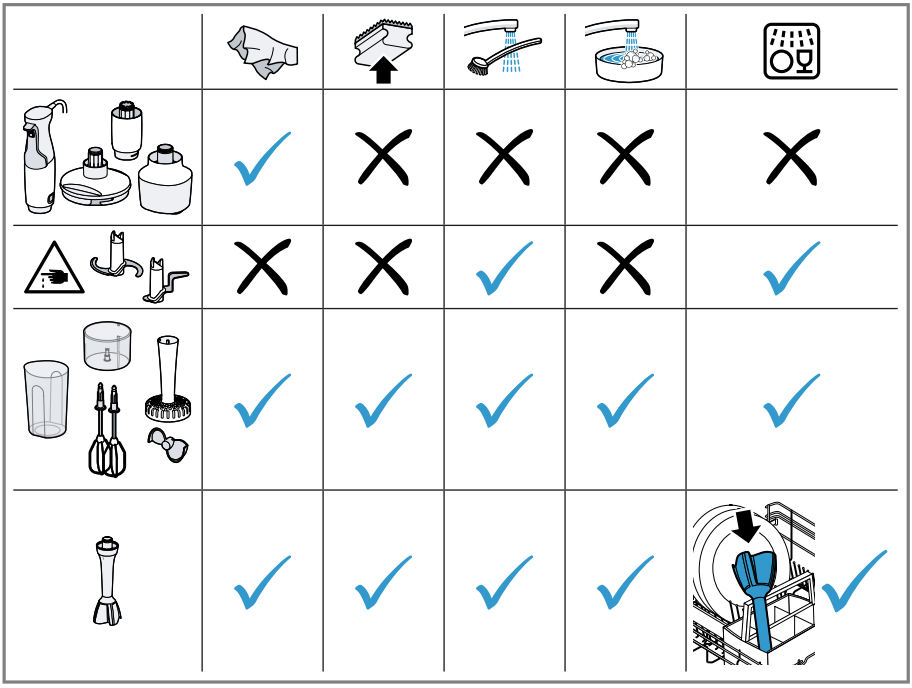
43



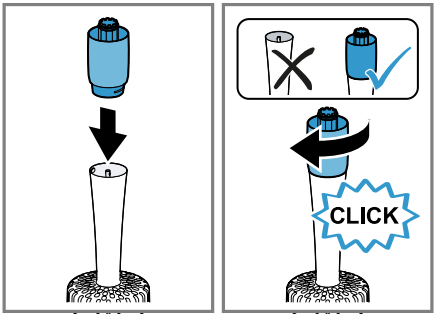
44

			MIN-MAX	00:00	
			200 - 500 g	40 - 60 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			1 x ◯	60 - 120 s	
			200 - 500 g	40 - 60 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	

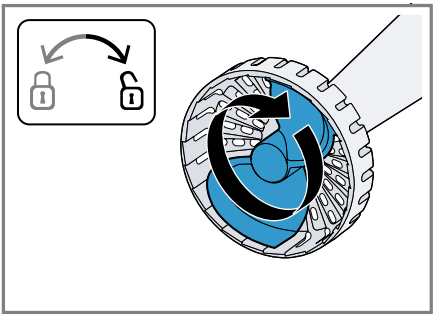
			MIN-MAX	00:00
			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
				• S 20 - 30 s
			100 g	5 s
			100 - 300 g	20 - 360 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			Σ 550 - 1100 g	120 - 240 s
			2 - 6 x 	240 - 360 s
			1000 g	30 - 60 s



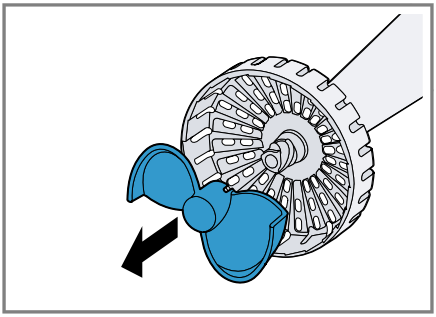
47



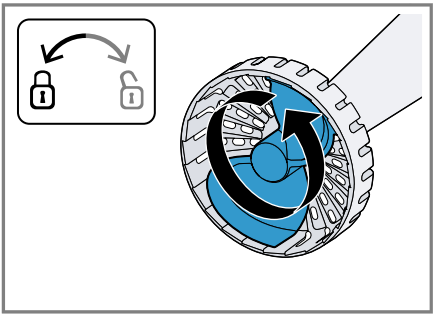
48



49



50



51

⚠ Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
- evde işlenilen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▸ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▸ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▸ Karıştırma ayağını karıştırılacak malzemenin içine en fazla "max" işaretine kadar daldırınız.
- ▸ Cihazınız suya veya başka bir sıvının içine düşerse, cihazı kesinlikle kullanmaya devam etmeyiniz.
- ▸ Cihaz nemli veya ıslak ellerle kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.

- Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- Kaynayan yiyecekleri işlemeden önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- Karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.
- Dişli düzeneklerini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Ufalayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- Ufalayıcının kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını veya ikili çırpma telini kullanmayınız.
- Ana cihaz duyulur şekilde ve tam olarak karıştırma ayağı veya aksesuar üzerine yerine oturur.
- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kiriş veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.

Genel bakış

→*Şek.* **1**

A	İkili çırpma teli [1]
B	"ProPuree" püre aksesuarı [1]
C	Genel doğrayıcı [1]
1	Devreye sokma kilidi
2	Kumanda kolu
3	Çözme tuşları
4	Karıştırma ayağı
5	Plastik karıştırma kabı
6	İkili çırpma teli için dişli düzeneği
7	Püre aksesuarı için dişli düzeneği
8	Püre ucu (çıkartılabilir)
9	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
10	Buz kırma bıçağı [1]

[1] Modele bağlı

11	Üniversal bıçak
12	Kap

Notlar
- Plastik karıştırma kabında maksimum işleme miktarı 500 ml'dir. Karıştırma kabındaki toplam ölçek, ölçüm yapmak içindir.
- Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.
- Sadece CNHR37T: Genel doğrayıcı 0012042772 sipariş numarası ile müşteri hizmetlerinden sipariş verilebilir. Genel doğrayıcıyı kullandığınızda, bal-elma karışımını hazırlarken genel doğrayıcının kullanım kılavuzundaki tarif bilgilerine uyduğunuz takdirde cihazın tam gücünden yararlanabilirsiniz.

Kumanda elemanları

Devreye sokma kilitli kumanda kolu
Kumanda koluyla cihazınızın devir sayısını kademesiz bir şekilde ayarlayabilirsiniz. Cihazı çalıştırmak için önce devreye sokma kilidine ve ardından kumanda koluna basınız. Kumanda koluna ne kadar çok basılırsa, motorun devir sayısı da o kadar yüksektir.

Not: Kumanda kolu basılı olduğu sürece cihaz açık kalır.

→*Şek.* **2**

Karıştırma ayağı

Karıştırma ayağı, aşağıdaki uygulamalar için uygundur:
- İçecek karıştırma
- Krep hamuru, mayonez, sos ve bebek maması hazırlama
- Haşlanmış yiyecekleri püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba

Not: Karıştırma ayağı, patates püresi veya benzer içerikli sebze püreleri hazırlamak için uygun değildir.

Besinlerin karıştırma ayağı ile işlenmesi

Notlar
- Katı besinleri işlemeden önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çiğ besinleri sıvı eklemeden doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeden önce tencereyi ocaktan alınız.

→*Şek.* **3** - **11**

Mayonez için örnek tarif

- 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200-250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz ve karabiber

Mayonez hazırlama

Notlar
- Karıştırma ayağı ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sayısı) kullanarak hazırlanabilir.
- Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→*Şek.* **12** - **16**

Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı, örneğin et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri veya badem gibi besinleri doğramak için uygundur.

Notlar
- Genel doğrayıcı örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri, turp veya gibi çok sert besinleri veya dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.
- Buz küpleri sadece buz kırma bıçağı ile işleyiniz.

Genel doğrayıcının kullanımı

→*Şek.* **17** - **28**

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı
→*Şek.* **29**

Kek

Malzemeler
- 3 yumurta
- 60 g tereyağı
- 100 g beyaz un (405 tipi)
- 60 g dövülmüş ceviz içi

– 1 tatlı kaşığı tarçın
– 2 yemek kaşığı şekerli vanilin
– 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
– 1 elma

Hazırlanışı

– Yumurtanın sarısını ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.
– Yumurta sarısına şeker ekleyip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve hazırladığınız **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
– Diğer malzemeleri başka bir kapta karıştırınız, ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.
– Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice ekleyiniz.
– Pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz bir kek kalıbına (35 x 11 cm) hazırladığınız kek karışımını dökünüz.
– Elmanın kabuğunu soyup dilimleyiniz ve kekin üzerine dağıtınız.
– Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

İkili çırpma teli

İkili çırpma teli, kremşanti veya çırpma yumurta akının çırpılması ve sosların ve tatlıların hazırlanması için uygundur.

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:
- Yağ oranı en az %30 ve 4-8 °C sıcaklığında olan krema kullanınız
- Kremayı veya yumurta akını geniş bir kapta çırpınız

Not: Sıçramaları önlemek için ikili çırpma telini derin kaplarda kullanınız.

İkili çırpma telinin kullanımı

→*Şek.* **30** - **37**

"ProPuree" püre aksesuarı

Püre aksesuarı pişirilmiş patates, bezelye, meyve veya benzer kıvamdaki yiyeceklerin püre haline getirilmesi için uygundur.

Notlar
- Sert malzemeler işlemeyiniz.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeden önce tencereyi ocaktan alınız.
- Püre aksesuarını sert kenarlara (örn. tencere, kap) çarpmayınız.

Püre aksesuarının kullanımı

→*Şek.* **38** - **44**

Patates ezmesi

– 1 kg pişirilmiş patates
– 0,15 l ılık süt
– 50 g yumuşak tereyağı
– Tuz, karabiber ve muskat

Hazırlama

– Malzemeleri uygun bir kabın içine doldurunuz ve püre aksesuarı ile yakl. 1 dakika işleyiniz.
– Son olarak tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırınız.

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

Karıştırma ayağı

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
→*Şek.* **45**

Genel doğrayıcı ve ikili çırpma teli

En iyi sonuçları almak için, patates püresini ⓘ püre aksesuarı ile hazırlayınız.
→*Şek.* **46**

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.
Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→*Şek.* **47**

Püre aksesuarının temizlenmesi

Derinlemesine temizlik için püre ucunu çıkartınız.

→*Şek.* **48** - **51**

Arızaları giderme

Cihaz işleme esnasında kapanıyor.

Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.

▸ Elektrik fişini çekiniz ve aşırı yüklenme sigortasını devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz.

Not: Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Eski cihazları atığa verme

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.
  Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği’nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”.
AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

CE

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

8001362970 (050826)
tr