BOSCH

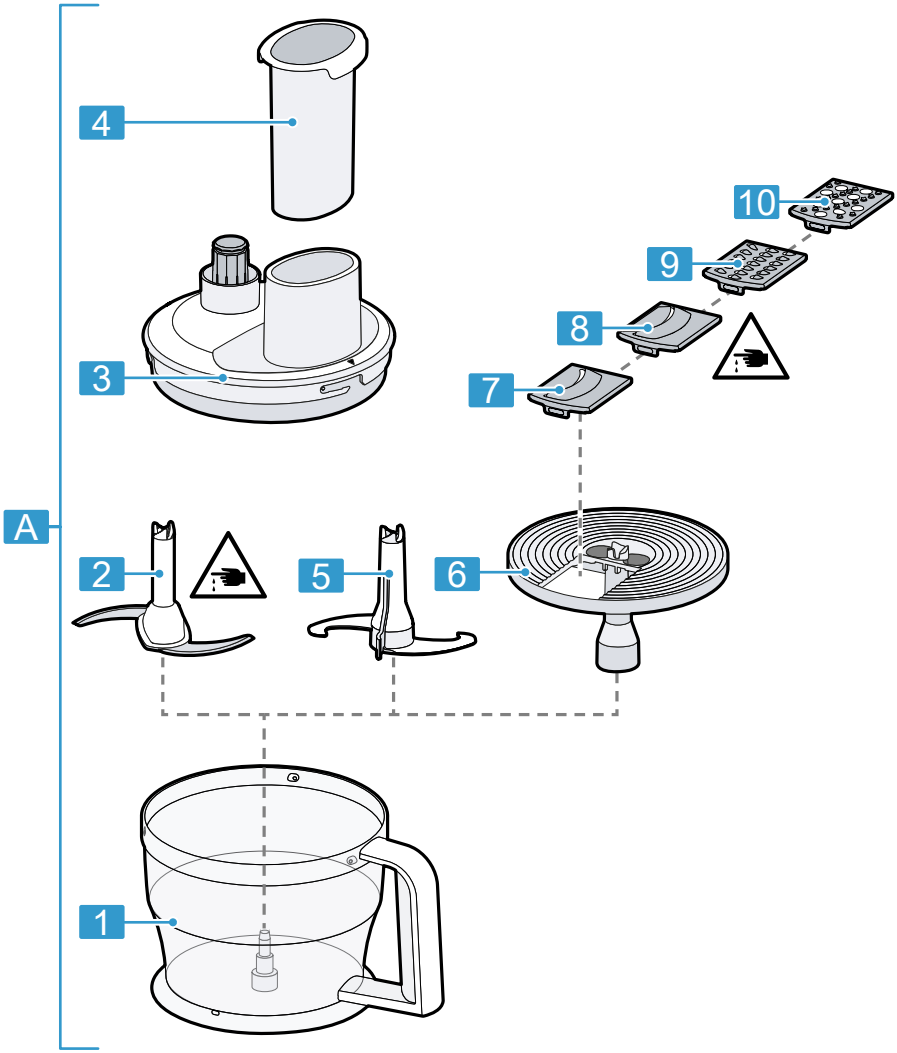
Cihazınızı şimdi MyBosch'a kaydedin ve ücretsiz avantajlardan yararlanın:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

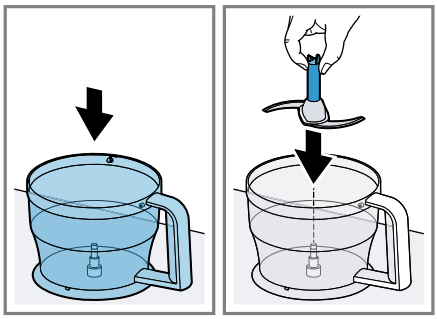
ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4... **MSM6M...**

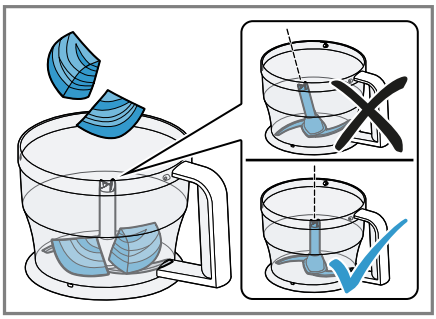
[tr] Kullanım kılavuzu



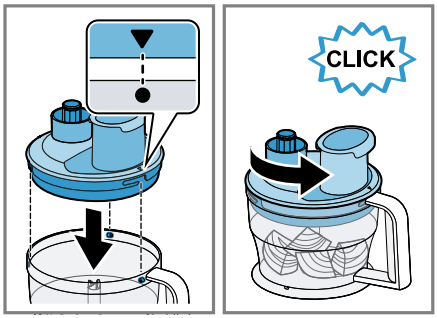
1



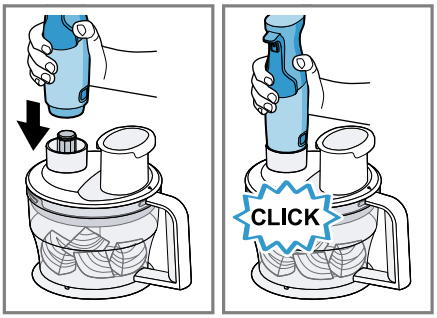
2



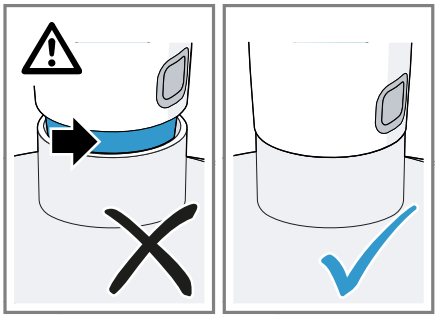
3



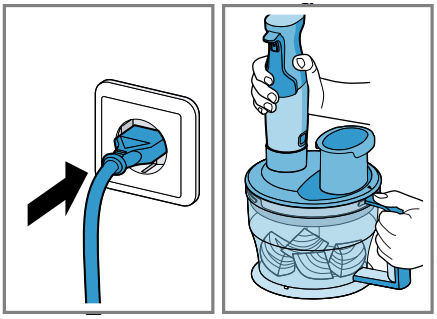
4



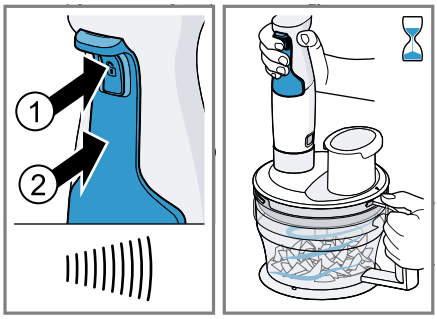
5



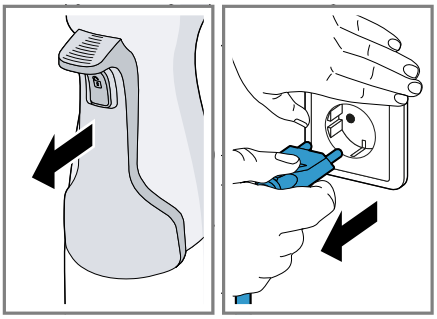
6



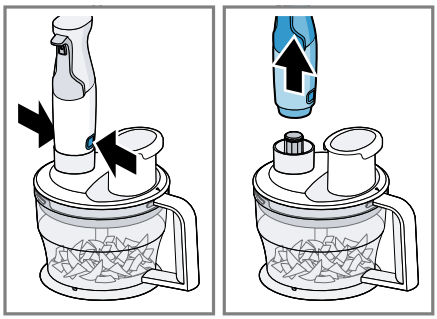
7



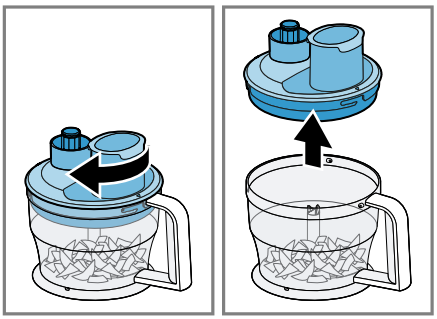
8



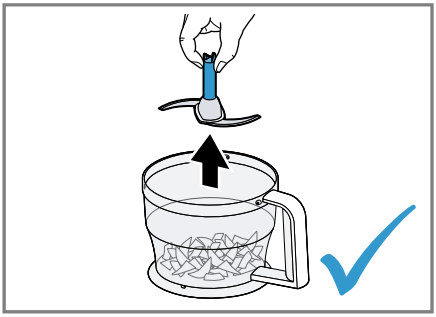
9



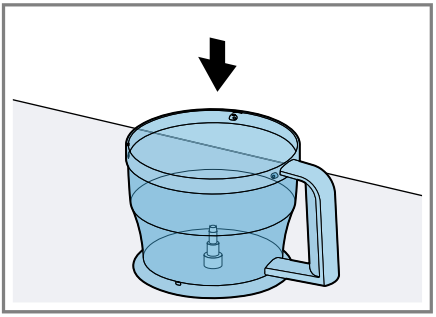
10



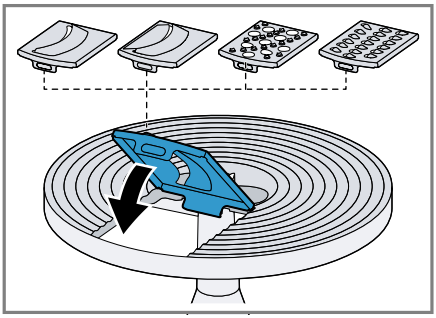
11



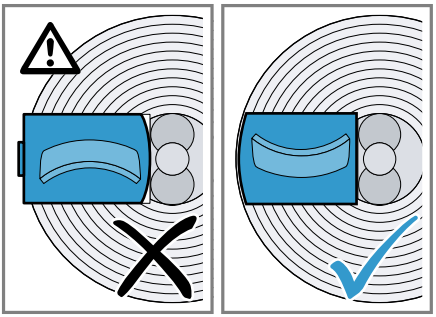
12



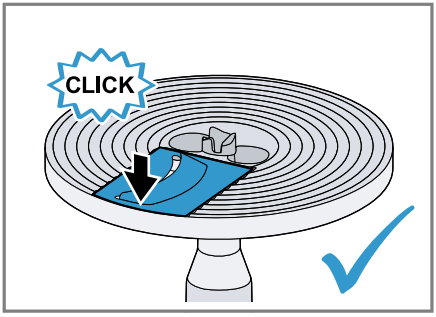
13



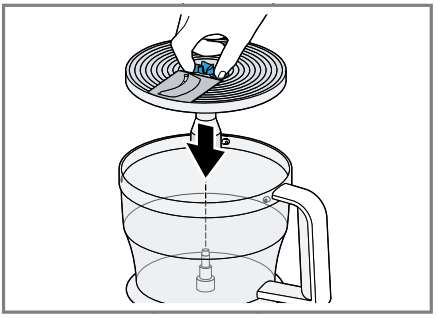
14



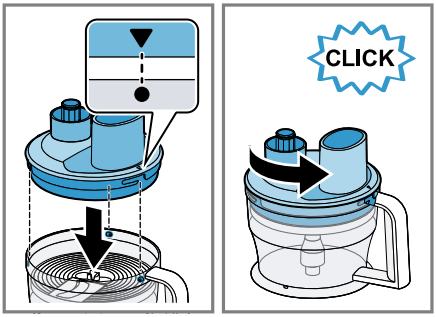
15



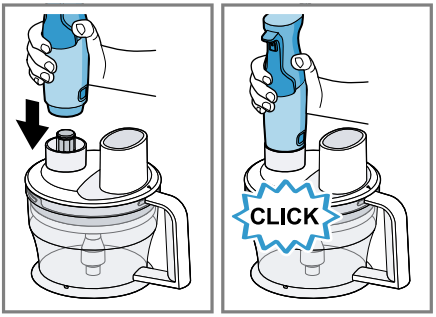
16



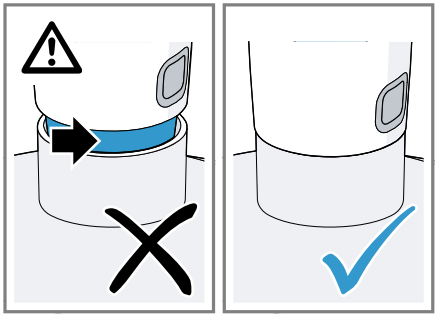
17



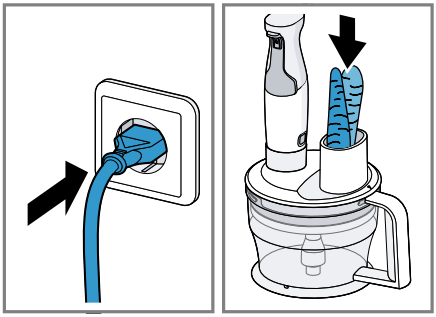
18



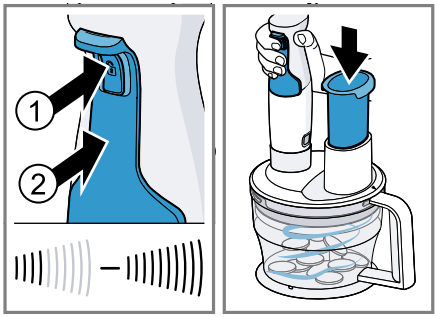
19



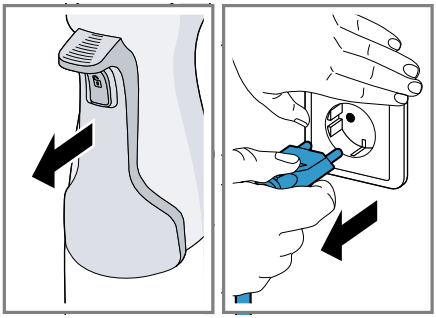
20



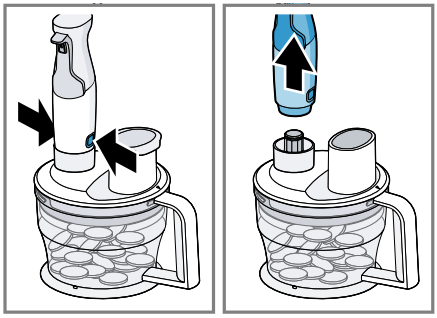
21



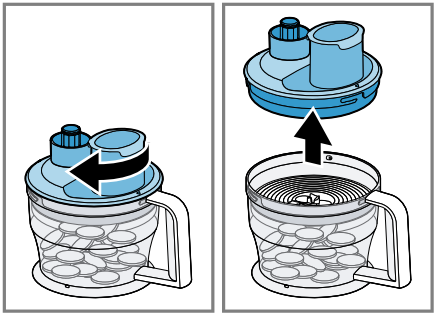
22



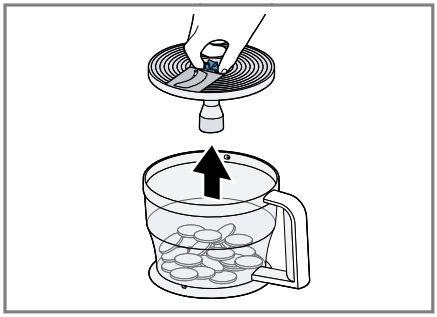
23



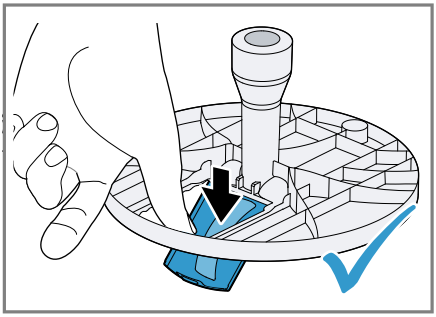
24



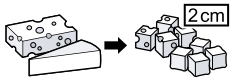
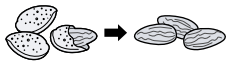
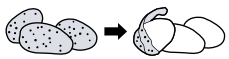
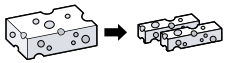
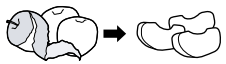
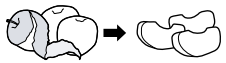
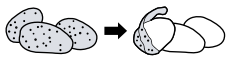
25

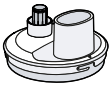


26



27

		MAX	00:00	
		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	-	

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✓	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

⚠ Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- bir el blenderi MSM4..., MSM6M... ile.
- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.

- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Parçalayıcı üniteleri sadece kenarından tutunuz.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Besinleri eklemek için sadece tıkacı kullanınız.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Dişli düzeneği takılmış ve döndürülerek sıkıştırılmış durumda değilken çok fonksiyonlu aksesuarı kesinlikle çalıştırmayınız.
- ▶ Mutfak robotuna sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Dişli düzeneğini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- ▶ Çok fonksiyonlu aksesuarın kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- ▶ Kaba veya dolum ağzına kaşık, bıçak gibi herhangi bir cisim sokmayınız.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.
- ▶ Karıştırma ayağını asla çok fonksiyonlu aksesuar kabında kullanmayınız.
- ▶ Ana cihaz sesli ve tam olarak aksesuarın üzerine oturur.

Genel bakış

→*Şek.* **1**

A	Çok fonksiyonlu aksesuar
1	Kap
2	Üniversal bıçak
3	Çok fonksiyonlu aksesuar için dişli düzeneği
4	Tıkaç
5	Yoğurma kancası [1]
6	Parçalayıcı üniteler için tutucu disk
7	Dilimleme ünitesi – kalın [1]
8	Dilimleme ünitesi – ince [1]
9	Rendeleme ünitesi [1]
10	Doğrama ünitesi [1]

[1] Modele bağlı

Not: Bir bileşen teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar

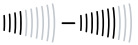
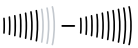
Çok fonksiyonlu aksesuar, besinlerin yoğurulması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur.

Notlar
- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kiriş veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Çok fonksiyonlu aksesuar örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri ve turp gibi çok sert besinleri veya dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
	Sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
	Dişli düzeneği üzerindeki işaret. Kap üzerine yerleştirmek içindir, sabitleme noktasındaki işaret ile hizalanmalıdır.

Önerilen hız değerleri

	Dilimleme üniteleri
	Rendeleme ve doğrama ünitesi
	Üniversal bıçak/Yoğurma kancası

Üniversal bıçak/Yoğurma kancası

Üniversal bıçak örn. et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri, badem gibi besinleri doğramak için uygundur. Yoğurma kancası, az miktarda hamur yoğurmak için uygundur.

Üniversal bıçak veya yoğurma kancası kullanımı

→*Şek.* **2** - **12**

Not: Dişli düzeneğinin yerleştirilmesi biraz zor oluyorsa, kapağın alt tarafındaki üç kanatlı bağlantıyı hafifçe döndürünüz ve yeniden deneyiniz.

Ekmek hamuru

Malzemeler
- 200 g un
- 120 ml su
- 7 g şeker
- 7 g margarin
- 0,5 g maya
- 4 g tuz

Hazırlama
- **Yoğurma kancasını** yerleştiriniz ve işlemeyi yapmak üzere çok fonksiyonlu aksesuarı hazırlayınız.
- Su dışındaki tüm malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Malzemeleri azami hız ile karıştırınız.
- Birkaç saniye sonra, ilave etme ağzı üzerinden suyu ekleyiniz.
- Tüm malzemeleri azami hız ile işleyiniz.
- Azami çalıştırma süresi: 45 saniye
- Her seferinde en fazla 1 ölçü miktarı kadar işlem yapınız.

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

Parçalayıcı üniteli tutucu disk

Parçalayıcı üniteli tutucu disk sebze, meyve ve peynir gibi gıda maddelerinin kesilmesi, rendelenmesi ve doğranması için uygundur.

Parçalayıcı ünitelere genel bakış

Dilimleme ünitesi – kalın	Salatalık, havuç, patates kesmek için kullanılır
Dilimleme ünitesi – ince	Salatalık, havuç, kırmızı pancar, kabak kesmek içindir
Rendeleme ünitesi	Elma, havuç, patates, peynir rendelemek içindir
Doğrama ünitesi	Alman usulü patates köftesi ve patates mücveri için patates, salatalar için meyve ve doğramak içindir **Not:** Havuç doğramak için uygun değildir.

Not: Parçalayıcı üniteler, parmesan peyniri veya çikolata gibi çok sert besinlerin doğranması için uygun değildir.
Parçalayıcı üniteler sadece örn. pırasa, kereviz veya ravent gibi lifli besinlerin doğranması için uygundur.

Parçalayıcı üniteli tutucu disk kullanımı

→*Şek.* **13** - **27**

Not: İşlenen malzemeler tutucu diskin alt tarafına ulaşmadan önce işlemeyi sonlandırınız ve kabı boşaltınız.

Patates mücveri

Malzemeler
- 500 g patates
- 1 büyük yumurta
- 3 YK un
- İsteğe göre tuz, karabiber

Hazırlama
- **Doğrama ünitesini** tutucu diske yerleştiriniz ve işlemeyi yapmak üzere çok fonksiyonlu aksesuarı hazırlayınız.
- Patatesleri soyunuz ve rendeleyiniz.
- Rendelediğiniz patatesleri, yumurtayı, unu, tuzu ve karabiberi karıştırınız.
- Karışım çok cıvık olursa biraz daha un katınız.
- Bir tavada yağ kızdırınız, her seferinde karışımdan bir büyük kaşık alarak tavaya koyunuz ve bastırarak kurabiye şekli veriniz. Her iki tarafı da altın rengine dönüp kahverengileşinceye kadar pişiriniz.

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.
Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
→*Şek.* **28**

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.
Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→*Şek.* **29**

CE

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

Bu Bosch ev aletini satın aldığınız için teşekkür ederiz!

Yeni cihazınızı şimdi MyBosch'a kaydedin ve aşağıdaki avantajlardan hemen yararlanmaya başlayın:

- **Cihazınız için uzman önerileri ve ipuçları**
- **Garanti uzatma seçenekleri**
- **Aksesuar ve yedek parça indirimleri**
- **Dijital kullanım talimatlarına ve tüm cihaz verilerine erişim**
- **Bosch ev aletleri servisine kolay ulaşma**

Ücretsiz ve kolay kayıt – mobil cihazlar dahil:

www.bosch-home.com/welcome

Yardıma mı ihtiyacınız var? Burada bulabilirsiniz.

Bosch ev aletleriniz hakkında uzman tavsiyeleri, olası sorunlar için yardım hizmetleri veya Bosch uzmanları tarafından onarım.

Bosch tarafından size pek çok konuda nasıl destek sağlanabileceğini öğrenin:

www.bosch-home.com/service

Tüm ülkelerin iletişim bilgileri ekteki hizmet dizininde listelenmiştir.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

8001388237 (060611)
tr