



MMR08..
MMR15..

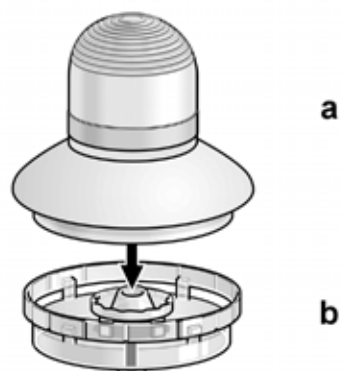
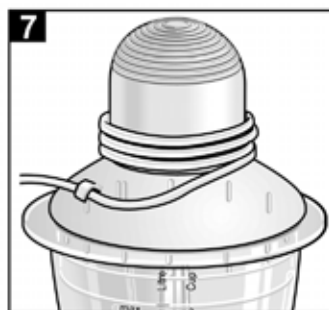
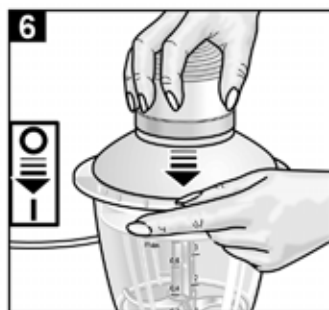
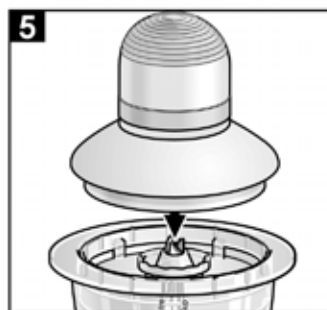
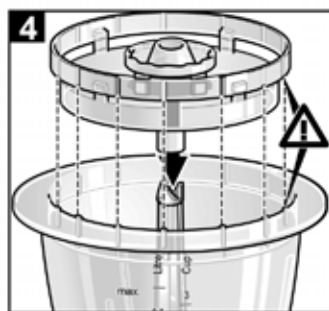
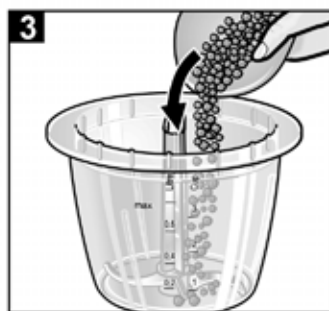
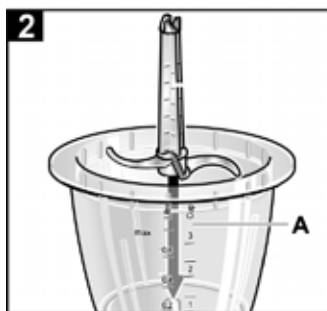
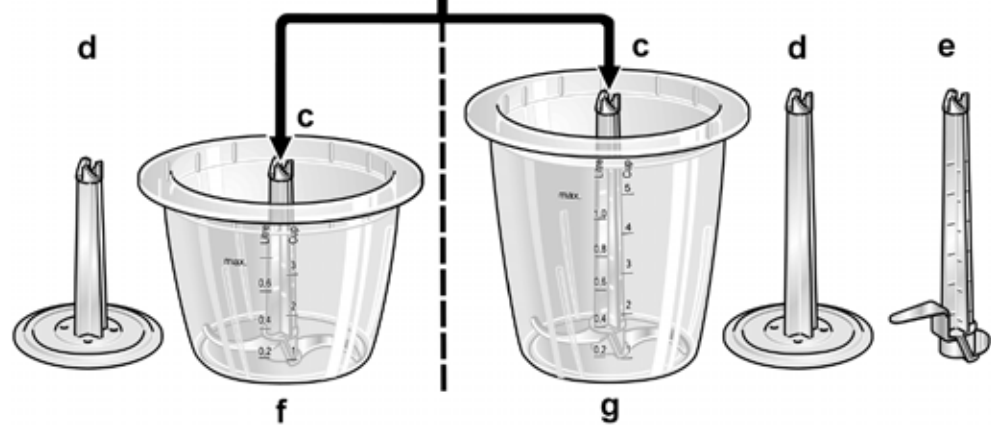


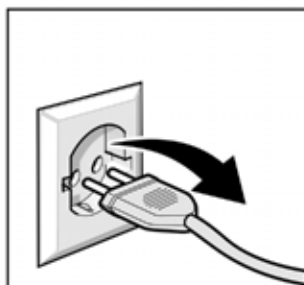
BOSCH

si Navodila za uporabo
hr Upute za uporabu
sr Uputstvo za upotrebu

mk Упатство за употреба
al Udhëzimet e përdorimit
bg Инструкции за експлоатация

si	6
hr	10
sr	14
mk	18
al	22
bg	26

1**MMR 08..****MMR 15..**



Čestitamo vam za nakup novega aparata BOSCH. S tem ste izbrali moderen, visokokakovostni hišni aparat. Dodatne informacije o naših proizvodih lahko najdete na naši spletni strani.

Vsebina:

Za vašo varnost.....	6
Pregled.....	7
Upravljanje z aparatom.....	7
Po uporabi aparata.....	8
Čiščenje.....	8
Praktični nasveti in recepti.....	8
Navodila za odstranitev.....	9
Garancijski pogoji.....	9

Za vašo varnost

Pred uporabo natančno preberite navodila, da se seznanite s pomembnimi varnostnimi napotki in napotki za upravljanje s tem aparatom.

Aparat je zasnovan za obdelavo količin, ki so običajne za gospodinjstvo, ali podobnih količin pri neindustrijski uporabi.

Neindustrijska uporaba vključuje uporabo v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah, kmetijskih ali drugih komercialnih podjetjih ter za goste v objektih, ki nudijo nočitev z zajtrkom, v manjših hotelih in podobnih bivalnih objektih. Aparat uporabljajte za obdelavo količin hrane, ki so običajne za gospodinjstvo uporabo.

Aparat je primeren le za rezanje ali mešanje hrane. Aparat ni primeren za obdelavo drugih predmetov ali snovi. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu!

Če aparat predate v uporabo tretji osebi, priložite tudi navodila za uporabo.

Splošni varnostni napotki

Nevarnost električnega udara!

Aparata ne smejo uporabljati otroci, ki so mlajši od 8 let, lahko pa ga uporabljajo starejši otroci, če so pod nadzorom. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.

Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi zmožnostmi ali osebe brez znanja in izkušenj, če so pod ustreznim nadzorom oz. so dobile navodila glede varne uporabe aparata in poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.

Aparat priključite in z njim ravnajte le v skladu s specifikacijami na tipski ploščici.

Aparata ne uporabljajte, če sta aparat in/ali vtični kabel poškodovana. Aparat mora biti vedno izključen iz električnega omrežja, ko ni pod nadzorom, pred montažo, demontažo in med čiščenjem.

Električnega kabla ne postavljajte na ostre robove ali vroče površine. Da bi preprečili poškodbe, mora poškodovan električni kabel zamenjati proizvajalec ali servisna služba oziroma druga ustrezno usposobljena oseba. Popravila aparata sme opravljati le naša servisna služba.

Varnostni napotki za aparat

Nevarnost poškodb

Nevarnost električnega udara!

Aparat uporabljajte le z originalno opremo.

Posode ne postavljajte na vročo površino.

Bodite pazljivi pri obdelavi vročih tekočin. Med obdelavo lahko pride do brizganja tekočine.

Z aparatom ne upravljajte z mokrimi rokami, ne postavljajte ga pod tekočo vodo in ga ne potaplajte v tekočino. Motorja ne odstranite, dokler se še vrti. Aparata ne zaženite, če je prazen.

Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil!

Rezila prijemajte le za plastične ročaje. Ko aparat izklopite, kratek čas še vedno deluje.

Nevarnost oparin!

Dodajte in obdelajte največ 0,5 litra pene ali vroče tekočine v plastični posodi oziroma 1,0 liter v stekleni posodi.


Ta navodila za uporabo se nanašajo na različne modele.

Pregled


Slika 1

a Enota z motorjem

Uporablja se za vklop in izklop aparata ter za zamenjavo načina delovanja

 Neprekinjeno delovanje

= Enoto z motorjem potisnite navzdol

 Delovanje v presledkih (I)

= Enoto z motorjem potisnite navzdol, držite na mestu

– spustite – potisnite navzdol, držite na mestu
– spustite

b Pokrov

Uporablja se za zapiranje posode in za fiksiranje pripomočkov za rezanje

– prepričajte se, da je pokrov pravilno nameščen!

Pokrova ne namestite postrani! Aparat ne more delovati dokler ni pokrov pravilno nameščen.

Pripomočki (pri nekaterih modelih)

c Rezilo za rezanje npr. zelišč, čebule, sadja, zelenjave, sira in mesa

d **Disk za stepanje** za smetano, umešanje jajčnih beljakov, majoneze in mlečnih napitkov (hladno mleko, maks. 8 °C)

e **Rezilo za drobljenje ledu** za drobljenje ledenih kock

Posoda (primerna za mikrovalovno pečico)

f Izdelana iz plastike (zmogljivost: maks. 800 ml)

g Izdelana iz stekla (zmogljivost: maks. 1500 ml)

Upravljanje z aparatom

Slike 2-6

Pozor!

Sekljalnik ni primeren za mletje kavnih zrn, sekljanje redkev ali mletje sladkorja. Pred obdelavo hrane odstranite trde delce (iz mesa npr. odstranite kite, hrustanec in kosti). Globoko zamrznjeno hrano režite samo z rezilom za drobljenje ledu.

Pred prvo uporabo aparat in pripomočke očistite.

- Priključni kabel povsem odvijte.
- Posodo postavite na gladko in čisto delovno površino.
- Vstavite pripomoček za rezanje v posodo.
- V posodo vstavite hrano. Bodite pozorni na merilno lestvico (**A**).
- Pritrdite pokrov – ne namestite ga postrani!
- Namestite enoto z motorjem in jo zaskočite na mesto. Aparat ne prične delovati, če se enota ne zaskoči pravilno.
- Vstavite mrežni vtič.
- Posodo držite z eno roko, z drugo pa pritisnite na enoto za motor. Nenehno delovanje za rezanje hrane na drobno, umešanje jajčnih beljakov in stepanje smetane ter delovanje v presledkih za rezanje npr. čebule ali sadja ter drobljenje ledenih kock.

Pozor!**Sika 8**

Vtični kabel izkjučite preden dvignete aparat ali odstranite pokrov. Narobe obrnjenega aparata ne uporabljajte in ga v tem položaju ne razstavljajte.

Po uporabi naprave

- Izvlecite mrežni kabel
- Odstranite enoto z motorjem in pokrov
- Izvlecite pripomoček za rezanje in odstranite hrano

Čiščenje**⚠ Nevarnost električnega udara!**

Enote z motorjem ne potaplajte v vodo in je ne perite v pomivalnem stroju.

- Izvlecite mrežni vtič.
- Enoto z motorjem obrišite z vlažno krpo in jo nato obrišite do suhega.
- Pripomočke za rezanje, posodo in pokrov operite v pomivalnem stroju ali s krtačko pod tekočo vodo.

Pozor!

Rezil nikoli ne čistite s golimi rokami. Uporabite krtačko. Rezila prijemajte le za plastične ročaje.

Opomba: Če obdelujete npr. rdeče zelje, se bodo plastični deli obarvali rdečo barvo, ki jo lahko odstranite z nekaj kapljicami olja za kuhanje.

Po rezanju čebule ali česna nemudoma operite posodo.

Shranjevanje aparata**Slika 7**

- Mrežni vtič ovijte okoli enote z motorjem

Praktični nasveti in recepti

Naslednji nasveti so vam lahko v pomoč za lažje upravljanje z aparatom ter doseganje boljših rezultatov.

Pred uporabo aparata:


- Pred obdelavo mesa, sira, surovega sadja ali zelenjave, jih narežite na kocke, velikosti približno 1 cm/½.
- Zelišča operite, odstranite stebela in na hitro osušite.
- Sir ohladite v hladilniku.
- Suh kruh narežite na koščke.
- Iz mesa odstranite hrustanec, kosti in kite.
- Preden umešate jajčne beljake se prepričajte, da v posodi ni maščob in da je suha.

Opomba:

Čas, ki je naveden v spodnji tabeli, je približna vrednost, ki je odvisna od tega, kakšno količino hrane uporabite in koliko fino nasekljano hrano želite.

Krajši čas delovanja Manjša količina in/ali bolj grobo nasekljana hrana

Daljši čas delovanja Večja količina in/ali bolj fino nasekljana hrana

Hrana	Pripomoček za rezanje	Maksimalna količina		Število intervalov (I) 	Čas / Sekunde 
		Steklena posoda	Plastična posoda		
Peteršilj	Rezilo	40 g	30 g	5-15 (I)	
Česen, čebula	Rezilo	200 g	150 g	5-10 (I)	
Sadje, zelenjava	Rezilo	200 g	200 g	10-15 (I)	
Mandlji/orehi	Rezilo	250 g	200 g		20-30 s
Sir	Rezilo	200 g	150 g		20-30 s
Meso	Rezilo	200 g	200 g		15-25 s
Otroška hrana	Rezilo	200 g	200 g		10-20 s
Masa za palačinke	Rezilo	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Koktelji	Rezilo	1,5 l	0,8 l		-30 s
Drobljen led	Rezilo za drobljenje ledu	200 g ali pribl. 8 kock ledu		4-6 (I)	
Jajčni beljaki	Disk za stepanje (umešanje)	4 jajčni beljaki			60-90 s
			4 jajčni beljaki		40-60 s
Smetana	Disk za stepanje (umešanje)	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Zelenjavna juha

Sestavine

1 korenček in manjši kos zelene, pora, bučke, cvetače ali druge vrste zelenjave, 1 srednje velik kuhan krompir, $\frac{3}{4}$ l mesne jušne osnove, peteršilj, bazilika (po potrebi), sol, črn poper, 100 g sladke smetane, 1 jajčni rumenjaki.

Pripomoček za rezanje: Rezilo

Priprava

- Pripravite, operite in zrežite zelenjavo na večje kose
- Mesno jušno osnovo in zelenjavo zavrite.
- Zavreto juho in zelenjavo nalijte v posodo in zmeljite v pire.
- Pire iz zelenjavne juhe nato vlijte nazaj v ponev ter začinite z zelišči, soljo in poprom.
- Umešajte jajčni rumenjaki in sladko smetano ter ju vmešajte v juho. Ne pustite, da bi juha še naprej vrela.

Mlečni napitki (Milk shake)

Sestavine

300 ml hladnega mleka, 100 g jagod ali drugega sadja, nekaj kapljic esence vanilije + 1 žlička sladkorja, 2-3 žličke vanilijine kreme

Pripomoček za rezanje: Rezilo

Priprava

- Vse sestavine vstavite v posodo ter mešajte približno 30. sekund. Takoj postrezite.

Solatni preliv

Sestavine

200 g kisle smetane, 200 g jogurta, 3 stroki česna, 2-3 žličke paradižnikove omake, ščepec soli, sladkor, 3-6 žličk kisa

Pripomoček za rezanje: Rezilo

Priprava

- Vse sestavine vstavite v posodo in mešajte približno 20 sekund.

Majoneza

Sestavine

1 jajce, 1 žlička gorčice, 1 žlička kisa, sol, poper, 100 ml olja in še 150 ml olja

Pripomoček za rezanje: Disk za stepanje

Priprava

Vse sestavine morajo biti na isti temperaturi.

- Sestavine in 100 ml olja vstavite v posodo in mešajte približno 20 sekund.
- Dodajte 150 ml olja in mešajte še dodatnih 30-45 sekund.

Medeno maslo

Sestavine za manjšo posodo (MR008..)

30 g masla (iz hladilnika)

100 g medu (iz hladilnika)

Sestavine za večjo posodo (MR015..)

50 g masla (iz hladilnika)

150 g medu (iz hladilnika)

Pripomoček za rezanje: Rezilo

Priprava

- Maslo narežite na majhne koščke
- Maslo in med vstavite v posodo in mešajte približno 10 sekund.

Navodila za odstranitev



Ta aparat je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EU o Odpadni električni in elektronski opremi (WEEE – Waste

Electrical and Electronic Equipment).

Direktiva utira pot za učinkovito odstranjevanje in uporabo odpadnih aparatov po vsej Evropi.

Pri vašem prodajalcu ali pri lokalnih oblasteh se pozanimajte o aktualnih načinih odstranjevanja aparata.

Garancijski pogoji

Garancijske pogoje, ki veljajo za ta aparat, določa naš zastopnik v državi, kjer se aparat prodaja.

Podrobnosti v zvezi s temi pogoji lahko dobite od prodajalca, pri katerem ste aparat kupili. Za uveljavljanje garancijskih pogojev je treba predložiti račun.

Čestitke na kupnji vašeg novog BOSCH aparata. Odabrali ste moderan, visokokvalitetan kućanski aparat. Dodatne informacije o našim proizvodima možete pronaći na našoj internetskoj stranici.

Sadržaj:

Za vašu sigurnost	10
Pregled	11
Rukovanje aparatom	11
Nakon korištenja aparata	12
Čišćenje	12
Praktični savjeti i recepti	12
Upute za odlaganje	13
Jamstveni uvjeti	13

Za vašu sigurnost

Prije prve uporabe pažljivo pročitate ove upute kako biste se upoznali s važnim sigurnosnim uputama i uputama za uporabu ovog aparata.

Aparat je dizajniran za obrađivanje normalnih količina hrane u kućanstvima ili sličnih količina u neindustrijskoj primjeni.

Neindustrijska primjena uključuje npr. uporabu aparata u kuhinjama trgovina, uredima, poljoprivrednim i drugim poslovnim djelatnostima te uporabu od strane gostiju u pansionima, malim hotelima i sličnim nastambama. Aparat koristite za obrađivanje normalnih količina hrane u kućanstvima.

Ručna miješalica je pogodna za rezanje ili miješanje hrane. Ne smije se koristiti za obrađivanje drugih predmeta ili tvari. Molimo čuvajte Upute za uporabu na sigurnom mjestu.

U slučaju prodaje ili darivanja aparata drugoj osobi, priložite i Upute za upotrebu.

Općenite sigurnosne upute

Opasnost od električnog šoka

Aparat ne smiju koristiti djeca mlađa od 8 godina, dok starija djeca, pod nadzorom odraslih osoba, mogu koristiti aparat. Aparat i njegov kabel čuvajte izvan dohвата djece.

Aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s nedostatkom iskustva ili znanja ako ih nadziru druge osobe ili ako ih druge osobe upućuju kako sigurno koristiti aparat te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s aparatom.

Aparat spojite i koristite u skladu sa specifikacijama na natpisnoj pločici.

Ne koristite aparat ako je kabel za napajanje i/ili aparat oštećen. Uređaj mora uvijek biti odspojen iz strujne mreže kada nije pod nadzorom i prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Ne ostavljajte kabel za napajanje na oštrim rubovima ili na vrućim površinama. Da biste izbjegli ozljede, oštećeni kabel za napajanje mora zamijeniti proizvođač, njegov servisni centar ili za to osposobljena osoba. Aparat može popraviti samo naš servisni centar.

Sigurnosne upute za uređaj

Opasnost od ozljede

Opasnost od električnog šoka

Aparat upotrebljavajte samo s originalnim nastavcima.

Ne postavljajte vrč na vruću bazu.

Oprez kod obrade vrućih tekućina. Tekućine mogu prskati za vrijeme obrade. Ne upotrebljavajte uređaj mokrih ruku, ne postavljajte pod mlaz vode i ne uranjajte u tekućine. Ne uklanjajte motor dok se vrč ne zaustavi. Nikad ne pokrećite uređaj bez opterećenja.

Opasnost od ozljede zbog oštih oštrica!

Oštricu univerzalnog rezača držite samo na plastičnoj dršci. Uređaj kratko nastavlja s radom nakon isključivanja.

Opasnost od opekline!

Dodajte i procesirajte maksimalno 0,5 litara pjenaste ili vruće tekućine u plastičnom vrču ili 1,0 litru u staklenom vrču.


Ove upute za rukovanje odnose se na različite modele.

Pregled

Slika 1

a Jedinica motora

Za uključivanje i isključivanje aparata i za promjenu načina rada.

 Neprekinuti rad

= Pritisnite motornu jedinicu dolje

 Isprekidani rad (I)

= Pritisnite motornu jedinicu dolje, držite u položaju

– otpustite – pritisnite dolje, držite u položaju

– otpustite

b Pokrov

Koristi se za zatvaranje vrča i zaključavanje alata.

– uvjerite se da je pokrov pravilno postavljen! Nemojte postaviti pokrov nakrivo! Uređaj se ne može koristiti dok se pokrov ne postavi pravilno.

Alat (za neke modele)

c Oštrica za rezanje npr. bilja, luka, voća, povrća, sira i mesa.

d Miješalica za tučeno vrhnje, tučeni bjelanjak, majonezu i mliječni shake (hladno mlijeko, maks. 8 °C)

e Oštrica za drobljenje leda za drobljenje ledenih kocki

Vrč (siguran za mikrovalnu)

f Napravljen od **plastike** (zapremnina: maks. 800 ml)

g Napravljen od **stakla** (zapremnina: maks. 1500 ml)

Upravljanje uređajem

Slike 2-6

Upozorenje!

Ovaj sjekač nije prikladan za mljevenje kave, rezanje rotkvice ili mljevenje šećera. Prije obrađivanja hrane, odstranite sve tvrde dijelove (npr. odstranite žile, tetive i kosti iz mesa). Režite smrznutu hranu koristeći samo oštricu za drobljenje leda.

Prije prve upotrebe, očistite uređaj i alate.

- U potpunosti razmotajte kabel za napajanje.
- Postavite vrč na ravnu, čistu radnu površinu.
- Umetnite alat u vrč.
- Postavite hranu u vrč. Obratite pozornost na mjernu ljestvicu (A).
- Postavite pokrov – nemojte ga namjestiti nakrivo!
- Postavite jedinicu s motorom, pričvrstite u položaju. Uređaj se neće pokrenuti ako se jedinica s motorom ne namjesti pravilno.
- Spojite mrežni utikač.
- Držite vrč jednom rukom, drugom pritisnite jedinicu motora. Neprekinuti rad za fino rezanje hrane, tučene bjelanjke i tučenu kremu ili isprekidani rad za sjeckanje, npr. luka i drobljenje kocki leda.

Upozorenje!**Slika 8**

Izvucite mrežni priključak prije podizanja uređaja ili odstranjivanja pokrova. Nikad ne upotrebljavajte uređaj okrenut naopačke ili ga rastavljajte u takvom položaju.

Nakon korištenja aparata

- Odspojite mrežni priključak
- Odstranite jedinicu motora i pokrov
- Izvadite alat, potom odstranite hranu

Čišćenje**⚠ Opasnost od električnog šoka!**

Nemojte uroniti pogonsku jedinicu u tekućinu i ne čistite je u perilici posuđa.

- Odspojite mrežni priključak
- Obrišite pogonsku jedinicu najprije mokrom krpom, a potom suhom.
- Očistite nastavke u perilici za posuđe ili četkom ispod mlaza vode.

Upozorenje!

Ne čistite oštrice golim rukama. Koristite četku. Oštricu univerzalnog rezača držite samo na plastičnoj dršci.

Zapamtite: Kod miješanja npr. crvenog zelja plastični dijelovi mogu gubiti boju zbog crvenog sloja, koji se može odstraniti s nekoliko kapi ulja za kuhanje.

Nakon rezanja luka ili češnjaka odmah očistite vrč.

Skладиštenje aparata**Slika 7**

- Namotajte strujni kabel oko pogonske jedinice

Praktični savjeti i recepti

Sljedeći savjeti mogu vam pomoći pri jednostavnijoj upotrebi uređaja i postizanju boljih rezultata.

Prije korištenja uređaja:

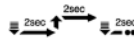

- Prije obrađivanja izrežite meso, sir, sirovo voće ili povrće u kocke veličine približno 1 cm¹/₂.
- Operite biljke, odstranite stabljike i kratko ih osušite.
- Ohladite sir u hladnjaku.
- Izrežite suhi kruh na komadiće.
- Odstranite žile, kosti i tetive sa mesa.
- Prije nego istučete bjelanjke, uvjerite se da je vrč suh i nema masnoće.

Zapamtite:

Vremena istaknuta u sljedećoj tablici su približne vrijednosti ovisne o količini i potrebnoj razini finoće.

Kraće Manja količina i/ili manja razina
ON (uključeno) razina rezanja
vrijeme

Duže Veća količina i/ili viša razina
ON (uključeno) rezanja
vrijeme

Hrana	Alat	Maksimalna količina		Broj intervala (I) 	Vrijeme / Sekunde 
		Stakleni vrč	Plastični vrč		
Peršin	Oštrica	40 g	30 g	5-15 (I)	
Bijeli luk, crveni luk	Oštrica	200 g	150 g	5-10 (I)	
Voće, povrće	Oštrica	200 g	200 g	10-15 (I)	
Bademi/orasi	Oštrica	250 g	200 g		20-30 s
Sir	Oštrica	200 g	150 g		20-30 s
Meso	Oštrica	200 g	200 g		15-25 s
Hrana za djecu	Oštrica	200 g	200 g		10-20 s
Smjesa za palačinke	Oštrica	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Kokteli	Oštrica	1,5 l	0,8 l		-30 s
Drobljeni led	Oštrica za drobljenje leda	200 g ili približno 8 kockica leda		4-6 (I)	
Bjelanjci	Miješalica	4 bjelanjka			60-90 s
			4 bjelanjka		40-60 s
Tučeno vrhnje	Miješalica	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Juha od povrća

Sastojci

1 mrkva i jedan mali komad celera, poriluk, bučice, kaul ili druge vrste povrća, 1 krumpir srednje veličine, ¼ l mesne juhe, peršin, bosiljak (ako je potrebno), sol, crni papar, 100 g slatke kreme, 1 žumanjak

Alat: Oštrica

Priprema

- Pripremite, operite i narežite povrće na velike komade.
- Dovedite mesnu juhu i povrće do vrenja.
- Natočite kipuću juhu i povrće u vrč i zgnječite.
- Prelijte juhu natrag u tavu i začinite biljkama, soli i paprom.
- Zamutite žumanjak i slatko vrhnje i umiješajte u juhu. Ne dajte da više kipi.

Mliječni shake

Sastojci

300 ml hladnog mlijeka, 100 g jagoda ili drugog voća, nekoliko kapi ekstrakta vanilije + 1 žličica šećera, 2-3 žličice vanilijine kreme

Alat: Oštrica

Priprema

- Stavite sve sastojke u vrč i miješajte približno 30 sekundi. Odmah poslužite.

Prelijev za salatu

Sastojci

200 g kiselog vrhnja, 200 g jogurta, 3 režnja češnjaka, 2-3 žličice umaka od rajčica, malo soli, šećer, 3-6 žličica octa

Alat: Oštrica

Priprema

- Stavite sve sastojke u vrč i miješajte približno 20 sekundi.

Majoneza

Sastojci

1 jaje, 1 žličica senfa, 1 žličica octa, soli, papra, 100 ml ulja i još 150 ml ulja

Alat: Miješalica

Priprema

Svi sastojci moraju biti jednake temperature.

- Stavite sve sastojke u vrč uz 100 ml ulja i miješajte približno 20 sekundi.
- Dodajte 150 ml ulja i miješajte dodatnih 30-45 sekundi.

Med i maslac

Sastojci za mali vrč (MR008..)

30 g maslaca (iz hladnjaka)

100 g meda (iz hladnjaka)

Sastojci za veliki vrč (MR015..)

50 g maslaca (iz hladnjaka)

150 g meda (iz hladnjaka)

Alat: Oštrica

Priprema

- Narežite maslac na male komadiće
- Stavite maslac i med u vrč i miješajte približno 10 sekundi.

Upute za odlaganje



Ovaj je aparat u skladu s Europskom direktivom 2012/19/EC o Otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi - WEEE.

Direktiva otvara put za efektivno odvođenje i korištenje otpadnih aparata na području EU.

Molimo Vas da se raspitate se kod svog prodavača ili kod mjesnih vlasti o valjanim načinima odlaganja.

Jamstveni uvjeti

Uvjete jamstva ovog aparata određuje naš predstavnik u zemlji u kojoj je aparat prodan. Detalje vezane za ove uvjete možete dobiti kod prodavača kod kojeg ste kupili aparat. Ako reklamirate uređaj dok je pod jamstvom, obavezno morate priložiti račun.

Čestitamo na kupovini novog BOSCH uređaja. Na taj način ste se opredelili za moderan kućni uređaj visokog kvaliteta. Više informacija o našim proizvodima možete naći na našoj veb stranici.

Sadržaj:

Za vašu bezbednost	14
Pregled	15
Rukovanje uređajem.....	15
Nakon korišćenja uređaja	16
Čišćenje.....	16
Praktični saveti i recepti.....	16
Uputstva o odlaganju.....	17
Garantni uslovi.....	17

Za vašu bezbednost

Pažljivo pročitajte ova uputstva pre upotrebe kako bi se upoznali sa važnim bezbednosnim uputstvima i uputstvima za upotrebu za ovaj uređaj.

Ovaj aparat je namenjen za obradu normalne količine hrane za domaćinstva ili sličnim količinama u ne -industrijskim primenama.

Ne-industrijske primene obuhvataju npr. korišćenje u kuhinjama zaposlenih u prodavnicama, kancelarijama, poljoprivrednim i drugim komercijalnim preduzećima, kao i korišćenje od strane gostiju i u pansionima, malim hotelima i sličnim stambenim objektima. Koristite uređaj za obradu normalne količine hrane za domaću upotrebu.

Uređaj je namenjen samo za sečenje ili mešanje hrane. Ne sme se koristiti za obradu drugih predmeta ili materije. Držite uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu.

Ako prenosite uređaj na treće lice, uvek uključite i uputstvo za upotrebu.



Opšta bezbednosna uputstva

Opasnost od električnog udara

Ovaj aparat ne sme da koriste deca mlađa od 8 godina, ali mogu da ga koriste starija deca uz nadzor. Držite uređaj i kabl van domašaja dece.

Uređaje mogu da koriste deca starija od 8 godina i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim kapacitetom ili lica sa nedostatkom iskustva ili znanja, ako su pod nadzorom ili su upućena u način upotrebe uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem.

Povežite uređaj i rukujte sa njim samo u skladu sa specifikacijama na etiketi sa označenim vrednostima.

Ne koristite aparat ukoliko su napojni kabl i/ili uređaj oštećeni. Uređaj mora uvek da bude iskopčan sa električnog napajanja ako ne postoji nadzor i pre sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.

Ne stavljajte napojni kabl preko oštrih ivica ili vrelih površina. Da biste sprečili povrede, oštećeni napojni kabl mora biti zamenjen od strane proizvođača ili njegovog korisničkog servisa ili slično kvalifikovane osobe. Samo naš korisnički servis može da popravi uređaj.

Bezbednosna uputstva za ovaj uređaj

Opasnost od povrede

Opasnost od električnog udara

Upravljajte uređajem samo uz pomoć originalnog pribora.

Ne stavljajte bokal na toplu podlogu.

Oprez prilikom obradi tople tečnosti. Tečnosti mogu da prskaju u toku obrade. Ne koristite uređaj mokrim rukama, ne stavljajte ga pod tekuću vodu i ne potapajte ga u tečnost.

Nemojte da uklanjate jedinicu motora dok bokal u potpunosti ne dođe u stanje mirovanja.

Nikada ne pokrećite uređaj bez punjenja.

Opasnost od povrede oštrim sečivima!

Uzmite sečiva držeći ih samo za plastičnu ručicu. Kada ga isključite, uređaj nastavlja kratak period da radi.

Opasnost od šurenja!

Dodajte i obrađujte maks. 0,5 litara penušave ili tople tečnosti u plastičnom bokalu ili 1,0 litru u staklenom bokalu.


Ova uputstva za upotrebu se odnose na razne modele.

Pregled


Sl. 1

a Jedinica motora

Koristi se za uključivanje uređaja i isključivanje i promenu režima rada

 Kontinuirani rad

= Pritisnite jedinicu motora nadole.

 Povremen rad (I)

= Pritisnite jedinicu motora nadole, držite u mestu

– otpustite – pritisnite nadole, držite u mestu

– otpustite

b Poklopac

Koristi se za zaptivanje bokala i zaključavanje alata

– uverite se da je poklopac ispravno pričvršćen!

Ne postavljajte poklopac nakrivo! Uređajem se ne može upravljati dok poklopac nije pravilno priključen.

Alat (za neke modele)

c Sečivo za sečenje npr. biljaka, luka, voća, povrća, sira i mesa

d Mikser disk za mućenje krema, belanaca, majoneze i milkšejka (hladno mleko, maks. 8 °C)

e Sečivo za drobljenje leda za drobljenje ledenih kocki

Bokal (mikrotalasna-otporan)

f Napravljen od **plastike** (kapacitet: maks. 800 ml)

g Napravljen od **stakla** (kapacitet: maks. 1500 ml)

Rukovanje uređajem

Slike 2-6

Upozorenje!

Sekač nije pogodan za mlevenje zrna kafe, sečenje rotkvice ili mlevenje šećera. Pre prerade hrane, uklonite sve čvrste delove (npr. hard uklonite tetive, hrskavicu i kosti od mesa). Secite duboko zamrznutu hranu samo sa sečivom za drobljenje leda.

Pre prvog korišćenja uređaja, očistite uređaj i alat.

- Potpuno opustite napojni kabl.
- Postavite bokal na glatku, čistu radnu površinu.
- Ubacite alat u bokal.
- Stavite hranu u bokal. Obratite pažnju na mernu skalu (A).
- Prikačite poklopac - ne postavljajte poklopac nakrivo!
- Prikačite jedinicu motora, zaključajte u odgovarajući položaj. Uređaj se neće pokrenuti ako jedinica motora nije ispravno zaključana u odgovarajući položaj.
- Ubacite strujni utikač.
- Držite bokal jednom rukom i pritisnite jedinicu motora drugom rukom. Kontinuirani rad za fino sečenje hrane, za mućenje belanca i krema ili povremen rad za rezanje npr. luka ili voća kao i za drobljenje kockica leda.

Upozorenje!

Sl. 8

Izvučite strujni utikač pre podizanja uređaja ili uklanjanja poklopca. Nikada ne koristite uređaj okrenut naopačke ili ga rasklapajte u tom položaju .

Nakon korišćenja uređaja

- Iskopčajte strujni utikač
- Uklonite jedinicu motora i poklopac
- Izvadite alat, zatim uklonite hranu

Čišćenje

⚠ Opasnost od električnog udara

Nikada ne potapajte jedinicu motora u vodi i ne čistite ga u mašini za pranje suđa.

- Iskopčajte strujni utikač.
- Obrišite jedinicu motora vlažnom krpom, a zatim obrišite suvom krpom.
- Očistite alat, bokal i poklopac u mašini za pranje suđa ili sa četkicom pod tekućom vodom.

Upozorenje!

Nikada ne čistite sečiva golim rukama. Koristite četku. Uzmite sečiva držeći ih samo za plastičnu ručicu.

Napomena: Ukoliko obrađujete npr. crveni kupus, plastični delovi će postati izbledeli zbog crvene boje koja se može ukloniti sa nekoliko kapi jestivog ulja.

Nakon sečenja luka ili belog luka očistite odmah bokal.

Čuvanje uređaja

Sl. 7

- Navijte strujni kabl oko jedinice motora

Praktični saveti i recepti

Sledeći saveti mogu vam pomoći da lakše radite sa uređajem i dobijete bolje rezultate.

Pre korišćenja ređaja:



- Pre obrade, iseći meso, sir, sirovo voće ili povrće na oko 1 cm¹/₂ na kockice .
- Operite bilje, uklonite stabljike i kratko sušite.
- Ohladite sir u frižideru.
- Isecite suvi hleb na deliće.
- Uklonite hrskavice, kosti i tetive od mesa .
- Pre mućenja belanaca, uverite se da je bokal odmašćen i suv.

Napomena:

Vreme je naznačeno u sledećoj tabeli su približnim vrednostima u zavisnosti od količine i stepena potrebne finoće.

Kraće ON vreme Manja količina i/ili niži stepen sečenja

Duže ON vreme Veća količina i/ili viši stepen sečenja

Hrana	Alat	Maksimalan kvalitet		Broj intervala (I) 	Vreme/ Sekunde 
		Stakleni bokal	Plastični bokal		
Peršun	Sečivo	40 g	30 g	5-15 (I)	
Beli luk, crni luk	Sečivo	200 g	150 g	5-10 (I)	
Voće, povrće	Sečivo	200 g	200 g	10-15 (I)	
Bademi/orasi	Sečivo	250 g	200 g		20-30
Sir	Sečivo	200 g	150 g		20-30 s
Meso	Sečivo	200 g	200 g		15-25 s
Hrana za bebe	Sečivo	200 g	200 g		10-20 s
Mešavina za palačinke	Sečivo	1,0 l	0,7 l		30-45 s
Kokteli	Sečivo	1,5 l	0,8 l		-30 s
Drobljeni led	Sečivo za drobljenje leda	200 g ili oko 8 kockica leda		4-6 (I)	
Belanca	Disk za mućenje	4 belanca			60-90 s
			4 belanca		40-60 s
Krem	Disk za mućenje	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Supa od povrća

Sastojci

1 šargarepa i jedan mali komad celera, praziluk, karfiol, mlade tikvice ili druga vrsta povrća, 1 srednje kvani krompir, ¼ mesa, peršun, bosiljak (ako je potrebno), so, biber, 100 g slatke pavlake, 1 žumance

Alat: Sečivo

Priprema

- Pripremite, operite i isecite povrće na velike komade.
- Dovedite meso i povrće do tačke ključanja.
- Sipajte ključalu supu i povrće u bokal i napravite pire.
- Sipajte ispasiranu supu nazad u posudu i začinite sa biljem, solju i biberom.
- Pomešajte žumance i slatku pavlaku i umešajte u supu. Nemojte je više kuvati.

Milkšejk

Sastojci

300 ml hladnog mleka, 100 g jagoda ili drugog voća, nekoliko kapi ekstrakta vanile + 1 kašika šećera, 2-3 kaš. krema od vanile

Alat: Sečivo

Priprema

- Stavite sve sastojke u bokal i mešajte oko 30 sec. Odmah poslužite.

Preliv za salatu

Sastojci

200 g pavlake, 200 g jogurta, 3 čena belog luka, 2-3 kaš. paradajz sosa, prstohvat soli, šećer, 3-6 kaš. sirćeta

Alat: Sečivo

Priprema

- Stavite sve sastojke u bokal i mešajte oko 20 sek.

Majonez

Sastojci

1 jaje, 1 kaš. senfa, 1 kaš. sirćeta, so, biber, 100 ml ulja i još 150 ml ulja

Alat: Disk za mućenje

Priprema

Svi sastojci moraju biti na istoj temperaturi.

- Stavite sve sastojke i 100 ml ulja u bokal i mešajte oko 20 sek.
- Dodajte 150 ml ulja i mešajte još 30-45 sek.

Smesa maslaca i meda

Sastojci za mali bokal (MR008..)

30 g maslaca (iz frižidera)

100 g meda (iz frižidera)

Sastojci za veliki bokal (MR015..)

50 g maslaca (iz frižidera)

150 g meda (iz frižidera)

Alat: Sečivo

Priprema

- Isecite maslac na male komade
- Stavite maslac i med u bokal i mešajte oko 10 sek.

Uputstva o odlaganju



Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom regulativom 2002/19/EC koja se odnosi na otpad električne i elektronske opreme - WEEE.

Regulativa utire put za efikasno povlačenje i korišćenje otpadnih aparata na prostorima EU. Pitajte trgovca ili se raspitajte kod lokalne vlasti o aktuelnim sredstvima za odlaganje.

Garantni uslovi

Garantne uslove za ovaj uređaj definišu naši predstavnici u zemlji u kojoj je uređaj prodan. Detalji u vezi sa ovim uslovima mogu se dobiti od trgovca od kojeg je uređaj kupljen. Račun prodaje ili potvrda mora se prikazati prilikom eventualnih zahteva za reklamaciju pod uslovima ove garancije.

Честитки за купувањето на Вашиот нов BOSCH апарат. Со тоа се решивте за модерен, висококвалитетен домашен апарат. Подетални информации за нашите производи можете да најдете на нашата веб страна.

Содржина:

За Ваша безбедност	18
Преглед	19
Управување со апаратот	19
По употреба на апаратот	20
Чистење	20
Практични совети и рецепти	20
Инструкции за исфрлање	21
Гаранција	21

За Ваша безбедност

Пред употреба на апаратот, прочитајте ги овие инструкции внимателно за да се запознаете со важните инструкции за безбедност и употреба на апаратот.

Овој апарат е дизајниран за обработка на стандардни количини храна во домот или слични количини за не-индустриска примена.

Не-индустриска примена вклучува, на пр. употреба на апаратот во кујни за пресонал во продавници, земјоделски или други трговски претпријатија, како и од страна на гости во пансиони, мотели или слични објекти. Употребувајте го апаратот за обработка на нормални количини храна во домот.

Овој апарат е соодветен за сецкање или мешање храна. Не смее да се употребува за обработка на други предмети или материји. Ве молиме чувајте го Упатството за употреба на безбедно место.

При предавање на апаратот на други лица, секогаш приложете го Упатството за употреба.



Општи инструкции за безбедност

Опасност од електричен удар

Овој апарат не смее да се користи од страна на деца помали од 8 години, но може да ја користат повозрасни деца кои се под надзор. Чувајте го апаратот и неговиот струен приклучок подалеку од дофат на деца.

Апаратите може да се употребуваат од страна на лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или со недостиг од искуство и знаење ако се под надзор или подучени за употребата на апаратот и ги разбираат опасностите што се вклучени. Деца не смеат да си играат со апаратот.

Приклучете го и ракувајте со апаратот само во согласност со спецификациите наведени на типската ознака.

Не употребувајте го апаратот ако струјниот кабел и/или апаратот се оштетени.

Апаратот мора секогаш да се исклучува од струја кога не е под надзор и пред склопување, расклопување или чистење.

Не ставајте го струјниот кабел врз остри рабови или жешки површини. За спречување на повреда, оштетениот кабел мора да се замени од страна на производителот или или сервисната служба или слично квалификувано лице. Само нашата сервисна служба може да изврши поправка на апаратот.

Безбедносни инструкции за апаратот

Опасност од повреда

Опасност од електричен удар

Ракувајте со апаратот само со оригинални делови.

Не го ставајте бокалот на жешка подлога.

Внимавајте при обработка на жешки течности. Течностите може да се истурат при обработка. Не ракувајте со апаратот со водени раце, не ставајте го под вода или не потопувајте го во течност. Не отстранувајте го моторниот дел додека бокалот не запре со работа. Никогаш не вклучувајте го апаратот празен.

Опасност од повреда со остри сечила!

Фатете ги сечилата само за пластичната рачка. При исклучување, апаратот продолжува да работи кратко време.

Опасност од попарување!

Ставете и обработете максимум 0,5 литри пена или жешка течност во пластичниот бокала или 1,0 литар во стаклениот бокал.

Овие упатства за употреба се однесуваат на различни модели.

Преглед


Слика 1

a Моторна единица

Се употребува за вклучување и исклучување на апаратот и промена на начинот на работа.

 Непрекината работа

= Притиснете ја моторната единица надолу

 Наизменична функција (I)

= Притиснете ја моторната единица надолу, задржете

– отпуштете - притиснете надолу, задржете

– отпуштете

b Капак

Се употребува за затворање на бокалот и заклучување на деловите

– осигурајте се дека капакот е ставен правилно!

Не ставајте го капакот накриво! Апаратот не смее да работи додека капакот не се прицврсти правилно.

Делови (кај некои модели)

c Сечило за сечење на пр. растенија, кромид, овошје, зеленчук, сирење и месо.

d Маткалка за матење пена, матење белки од јајца, мајонез и миклшејк (ладно млеко, максимум 8 °C)

e Сечило за кршење мраз за кршење коцки мраз

Бокал (погоден за во микробранова печка)

f Направен од пластика (максимален капацитет 800 мл)

g Направен од стакло (максимален капацитет 1500 мл)

Управување со апаратот

Слики 2-6

Предупредување!

Сечилото не е соодветно за мелење кафе, сечење ротквици или мелење шеќер. Пред обработка на храна, отстранете ги сите цврсти делови (на птр. отстранете ги жили, 'рскивици и коски од месо). Сечете ја длабоко замрзнатата храна само со сечилото за кршење мраз.

Пред првата употреба на апаратот, исчистете го апаратот и деловите.

- Целосно одвиткајте го струјниот кабел.
- Ставете го бокалот на мазна, чиста работна површина.
- Вметнете го делот во бокалот.
- Ставете храна во бокалот. Внимавајте на мерната скала (A).
- Ставете го капакот - не ставајте го накриво!
- Прикачете ја моторната единица, заклучете ја на своето место. Апаратот не почнува со работа со додека моторната единица не е правилно заклучена во своето место.
- Вклучете го струјниот кабел.
- Држете го бокалот со една рака и притиснете на моторната единица со другата рака. Непрекината работа за фино сечење храна, за матење јајца и за матење крем пена или наизменична работа за сечкање на пр. кромид или овошје како и за кршење коцки мраз.

Предупредување!**Слика 8**

Исклучете го струјниот приклучок пред подигнување на апаратот или отстранување на капакот. Никогаш не употребувајте го апаратот наопаку и не расклопувајте го во таа позиција.

По употреба на апаратот

- Извлечете го струјниот приклучок од штекер.
- Извадете ја моторната единица и капакот
- Извадете го делот, потоа отстранете ја храната

Чистење**⚠ Опасност од електричен удар**

Никогаш не ја потопувајте моторната единица во вода и не чистете ја во машина за садови.

- Извлечете го струјниот приклучок од штекер.
- Избришете ја моторната единица со влажна крпа и потоа исушете ја.
- Исчистете ги деловите, бокалот и капакот иво машина за миење садови или со четка под чешма.

Предупредување!

Никогаш не чистете ги сечилата со голи раце. Користете четка. Држете ги сечилата само за пластичната рачка.

Забелешка: Ако сечете, на пр. црвена зелка, пластичните делови ќе се обојат со црвена линија која може да се отстрани со неколку капки масло за готвење.

По сечењето на кромид или лук, веднаш исчистете го бокалот.

Чување на апаратот

- Завиткајте го главниот кабел околу моторната единица

Fig. 7**Практични совети и рецепти**

Следните совети може да ви помогнат за полесно ракување со апаратот и за подобри резултати при сечење.

Пред употреба на апаратот:

- Пред обработка, исечете го месото, сирењето, тврдото овошје или зеленчукот на приближно 1 цм/1/2 на коцки.
- Измијете ги растенијата, зеленчукот и исцедете ги.
- Изладете го сирењето во фрижидер.
- Исечете го сувиот леб на парчиња.
- Отстранете ги рскавиците, коските и жилите од месото.
- Пред матење белки од јајца, осигурајте се дека бокалот не е мрсен и дека е чист.

Забелешка:

Даденото време во следната табела претставува приближна вредност во зависност од потребната количина и степенот на фино сецкање.

Пократко	Помала количина и/или
Точно навреме	понижок степен
	степен на сечење
Подолго	Поголема количина и/или
Точно навреме	повисок степен
	на сечење

Храна	Дел	Максимална количина		Број на интервали (l) 	Време/ Секунди 
		Стаклен бокал	Пластичен бокал		
Магдонос	Сечило	40 г	30 г	5-15 (l)	
Лук, кромид	Сечило	200 г	150 г	5-10 (l)	
Овошје, зеленчук	Сечило	200 г	200 г	10-15 (l)	
Бадеми/орев	Сечило	250 г	200 г		20-30 сек.
Сирење	Сечило	200 г	150 г		20-30 сек.
Месо	Сечило	200 г	200 г		15-25 сек.
Бибешка храна	Сечило	200 г	200 г		10-20 сек.
Смеса за палачинки	Сечило	1.0 л	0.7 л		30-45 сек.
Коктели	Сечило	1.5 л	0.8 л		-30 сек.
Искршен мраз	Сечило за кршење мраз	200 г или приближно 8 коцки мраз		4-6 (l)	

Белки од јајце	Маткалка (за биење)	4 белки од јајце		60-90 сек.
			4 белки од јајце	40-60 сек.
Шлаг	Маткалка (за биење)	400 мл		15-20 сек.
			200 мл	15-20 сек.

Супа од зеленчук

Состојки

1 морков и едно мало парче целер, праз, тиквички, карфиол или друг вид на зеленчук, 1 варен компир средна големина, $\frac{3}{4}$ месо, магнос, босилек (ако е потребно), сол, црн пипер, 100 гр слатка павлака, 1 жолчка од јајце

Дел: Сечило

Подготовка

- Подгответе го, измијте го и исечкајте го зеленчукот на големи парчиња.
- Ставете го месото и зеленчукот да зовријат.
- Турете ги зовриената супа и зеленчукот во бокалот и испасирајте ги.
- Турете ја испасираната смеса повторно во лонецот и зачинете со зачини, сол и пипер.
- Измешајте ја жолчката од јајцето и слатката павлака и додадете ги со мешање во супата. Не оставајте ја да врие.

Милкшејк

Состојки

300 мл ладно млеко, 100 г јагоди или друго овошје, неколку капки ванилин екстракт + 1 лажичка шеќер, 2-3 лажички ванила

Дел: Сечило

Подготовка

- Ставете ги сите состојки во бокалот и мешајте приближно 30 секунди. Се служи веднаш.

Прелив за салата

Состојки

200 г кисела павлака, 200 г јогурт, 3 главички лук, 2-3 лажички доматиен сос, малку сол, шеќер, 3-6 лажички оцет

Дел: Сечило

Подготовка

- Ставете ги сите состојки во бокалот и мешајте приближно 20 секунди.

Мајонез

Состојки

1 јајце, 1 лажичка сенф, 1 лажичка оцет, сол, пипер, 100 мл масло и додатни 150 мл масло

Дел: Маткалка

Подготовка

Сите состојки мора да имаат иста температура.

- Ставете ги сите состојки во бокалот и 100 мл масло и мешајте приближно 20 секунди.
- Додадете 150 мл масло и мешајте дополнителни 30-45 секунди.

Путер од мед

Состојки за мал бокал (MR008..)

30 г путер (од фрижидер)

100 г мед (од фрижидер)

Состојки за голем бокал (MR015..)

50 г путер (од фрижидер)

150 г мед (од фрижидер)

Дел: Сечило

Подготовка

- Исечете го путерот на мали парчиња
- Ставете ги путерот и медот во бокалот и мешајте приближно 10 секунди.

Инструкции за исфрлање



Овој уред е означен во согласност со Европската регулатива 2012/19/ЕС, која се однесува на користени електрични и електронски уреди - WEEE.

Директивата го отвора патот за ефикасно повлекување и искористување на стари апарати ширум Европа.

Ве молиме информирајте се кај Вашиот продавач или прашајте ги локалните власти за моменталните начини на исфрлање.

Гаранција

За овој апарат важат гаранциските услови на нашето застапништво во државата каде што апаратот е продаден.

Подетални информации за овие услови можете да добиете кај вашиот продавач. Потврдата за продажба или сметката мора да се достават при било каква употреба на гаранциските услови.

Përgëzime për blerjen e pajisjes suaj të re BOSCH. Duke vepruar kështu, ju keni zgjedhur një pajisje shtëpiake moderne të cilësisë së lartë. Ju mund të gjeni informacion më të hollësishëm për produktet tona në faqen tonë të internetit.

Përmbajtja:

Për sigurinë tuaj.....	22
Përmbledhje	23
Përdorimi i pajisjes	23
Pas përdorimit të pajisjes	24
Pastrimi.....	24
Këshilla praktike dhe receta	24
Udhëzime mbi hedhjen e pajisjes pas përdorimit...25	
Kushtet e garancisë.....	25

Për sigurinë tuaj

Para përdorimit, lexojini me kujdes këto udhëzime me qëllim që të familjarizoheni me sigurinë dhe udhëzimet e përdorimit të kësaj pajisjeje.

Kjo pajisje është dizenuar për të përpunuar sasira normale në shtëpi apo sasira të ngjashme në ambiente joindustriale.

Ambiente joindustriale janë p.sh. kuzhinat e nëpunësve në dyqane, zyra, biznese tregtare apo bujqësore, si edhe mund të përdoren nga të ftuarit në hotele të vogla dhe banesa të ngjashme. Përdoreni pajisjen për të përpunuar sasira normale ushqimi për përdorim shtëpiak.

Kjo pajisje është e pështatshme vetëm për të grirë apo përzier ushqim. Nuk duhet të përdoret për të përpunuar objekte apo substanca të tjera. Ju lutemi ruajini udhëzimet e përdorimit në një vend të sigurt.

Nëse ja jepni pajisjen dikujt tjetër, bashkëngjitni gjithnjë edhe udhëzimet e përdorimit.



Udhëzime të përgjithshme për sigurinë

Rrezik goditje elektrike!

Kjo pajisje nuk mund të përdoret nga fëmijë më të vegjël se 8 vjeç, por mund të përdoret nga fëmijë më të rritur, të mbikqyrur. Mbajeni pajisjen dhe kabllin e saj larg nga fëmijët.

Pajisja mund të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore ose me mungesë përvojë dhe njohuri nëse janë në monitorim dhe iu janë dhënë udhëzimet në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.

Vëreni në punë pajisjen vetëm në përputhje me specifikimet në pllakën udhëzuese.

Mos e përdorni pajisjen nëse kablli i korentit apo vetë pajisja janë të dëmtuar. Pajisja duhet të hiqet gjithnjë nga korenti kur nuk është e mbikqyrur dhe përpara montimit, çmontimit dhe larjes.

Mos e vendosni kabllin e korentit mbi objekte të mprehta apo sipërfaqe të nxehta. Për të parandaluar lëndimet, kablli i dëmtuar duhet të ndërrohet vetëm nga prodhuesi, shërbimi i klientit, apo nga një person i kualifikuar. Riparimi i pajisjes mund të bëhet vetëm nga shërbimi ynë i klientit.

Udhëzimet e sigurisë për pajisjen

Rrezik lëndimi!

Rrezik goditje elektrike!

Përdoreni pajisjen vetëm me pjesë origjinale.

Mos e vini enën mbi një sipërfaqe të nxehtë.

Kini kujdes kur përpunoni lëngje të nxehtë. Lëngjet mund të spërkatin gjatë përpunimit.

Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura, mos e fusni në ujë të rrjedhshëm, apo ta zhyshni në ujë. Mos e hiqni njësinë e motorit derisa ena të ketë ndaluar. Mos e përdorni pajisjen bosh.

Rrezik dëmtimi nga tehet e mprehta!

Kapini tehet vetëm nga doreza plastike. Pajisja vazhdon të punojë edhe pak, pas fikjes.

Rrezik përvëlimi me ujë!

Shtoni dhe përpunoni maksimumi 0.5 litra shkume ose lëngu të nxehtë në enën plastike ose 1 litër në enë prej qelqi.


Këto udhëzime përdorimi i referohen modeleve të ndryshme.

Përmbledhje


Fig. 1

a Njësia e motorit

Përdoret për të ndezur dhe fikur pajisjen, si edhe për të ndryshuar modulën e përdorimit

 Përdorimi i vazhdueshëm

= Shtypni poshtë njësinë e motorit

 Përdorimi me sekuenca (I)

= Shtypni poshtë njësinë e motorit, mbajeni të shtypur

- lëshojeni - shtypni poshtë, mbajeni të shtypur
- lëshojeni

b Kapaku

Përdoret për të mbyllur enën mbajtëse dhe kyçur pajisjen

- kujdesuni që kapaku të jetë futur në mënyrë korrekte!

Mos e fusni kapakun shtrembër! Pajisja nuk mund të përdoret derisa kapaku të jetë vendosur në mënyrën e duhur.

Veglat (për disa modele)

c Thika për të prerë psh. erëza, qepë, fruta, perime, djathë dhe mish

d **Pilaka rrahëse** për të rrahur qumësht, të bardha vezësh, majonezë dhe milk shakes (qumësht i ftohtë, maks. 8 °C)

e **Tehu për grirje akulli** për të grirë kubë akulli

Ena mbajtëse (e përshtatshme edhe për mikrovalë)

f Prej materiali **plastik** (kapaciteti: maks. 800 ml)

g Prej **qelqi** (kapaciteti: maks. 1500 ml)

Përdorimi i pajisjes

Figurat 2-6

Kujdes!

Grirësi nuk është i përshtatshëm për rrepka, për të bluar kokrra kafeje ose sheqer. Para se të përpunoni ushqimin, hiqjani gjithë pjesët e forta, (psh. fibrat, kërcet apo kockat nga mishi.) Ushqimin e ngrirë përpunojeni vetëm me tehun për grirje akulli.

Para se ta përdorni për herë të parë, pastrojini pajisjen dhe veglat.

- Çmbliidheni tërësisht kordonin elektrik.
- Vendoseni enën mbi një sipërfaqe të lëmuar e të pastër pune.
- Futeni veglën e dëshiruar brenda enës.
- Hidhni brenda enës ushqimin. Referojuni tabelës së masave (A).
- Vendosini kapakun - mos e futni shtrembër!
- Vendosni njësinë e motorit, kyçeni në vendin e vet. Pajisja nuk fillon punë nëse njësia e motorit nuk është kyçur saktë.
- Vendosni spinën e pajisjes.
- Mbajeni enën me një dorë dhe shtypni njësinë e motorit me dorën tjetër. Moduli i përdorimit të vazhdueshëm për prerjen e imët të ushqimit, për të rrahur vezë të bardha dhe qumësht ose përdorimi me sekuenca për grirjen psh. të qepëve ose frutave si edhe për bluarjen e akullit.

Kujdes!**Fig. 8**

Hiqni prizën nga korenti para se te ngrini lart pajisjen ose të hapni kapakun. Mos e përdorni asnjëherë pajisjen me kokë poshtë dhe mos ja hiqni kapakun kur është në këtë pozicion.

Pas përdorimit të pajisjes

- Hiqni spinën nga priza
- Hiqni njësinë e motorit ose kapakun
- Hiqni veglën e grijjes, pastaj nxirrni ushqimin

Pastrimi**⚠ Rrezik goditje elektrike**

Mos e zhysni kurrë njësinë e motorit në ujë dhe mos e lani në lavastovilje.

- Hiqni spinën nga priza
- Fshijeni njësinë e motorit me një copë të lagësht dhe pastaj thajeni.
- Pastrojeni veglën, enën dhe kapakun në lavastovilje ose me një furçë nën ujë të rrjedhshëm.

Kujdes!

Mos i pastroni kurrë tehet e thikave me duar të zbathura. Përdorni një furçë. Kapini tehet vetëm nga doreza plastike.

Shënim: Nëse përpunoni psh. lakër të kuqe, pjesët plastike ngjyrosen të kuqe, por mund ta pastroni me disa pika vaj gatimi.

Pas prerjes së qepëve ose hudhrave, pastrojeni enën menjëherë.

Magazinimi i pajisjes**Fig. 7**

- Mbështilteni kabllin rreth njësisë së motorit

Këshilla praktike dhe receta

Këshillat e mëposhtme mund tju ndihmojnë ta përdorni pajisjen më lehtë dhe të arrini rezultate më të mira.

Para përdorimit të pajisjes:

- Para përpunimit, pritini mishin, frutat ose perimet në kuba përafërsisht 1.5 cm.
- Lajini erëzat, hiqini kërcëjtë dhe thajini pak.
- Ftoheni djathin në frigorifer.
- Pritini fetat e bukës në copa.
- Hiqni kërcijtë, kockat dhe fibrat nga mishi.
- Para se të rrihi në bardha vezësh, sigurohuni që ena të jetë pa yndyrë dhe e thatë.

Shënim:

Kohët e treguara në tabelën e mëposhtme janë vlera të përafërta që varen nga sasia dhe imtësia e kërkuar e grijjes.

Shkurt Sasi e vogël dhe/ose gradacion i ulët
Fiks Fiks gradacion fiksi prerjes

Gjatë Sasi e madhe dhe/ose gradacion i lartë
Fiks Fiks prerje fiksi

Ushqimi	Vegla	Sasia Maksimale		Numri i intervaleve (l) 	Koha / Sekondat 
		Enë qelqi	Enë plastike		
Majdanoz	Tehu	40 gr	30 gr	5-15 (l)	
Hudhër, qepë	Tehu	200 gr	150 gr	5-10 (l)	
Fruta, perime	Tehu	200 gr	200 gr	10-15 (l)	
Bajame/arra	Tehu	250 gr	200 gr		20-30 s
Djathë	Tehu	200 gr	150 gr		20-30 s
Mish	Tehu	200 gr	200 gr		15-25 s
Ushqim fëmijësh	Tehu	200 gr	200 gr		10-20 s
Përzjerje petullash	Tehu	1.0 lt	0.7 lt		30-45 s
Kokteile	Tehu	1.5 lt	0.8 lt		-30 s
Akull i bluar	Tehu për akull të bluar	200 gr ose përafërsisht 8 kuba akulli		4-6 (l)	
E bardhë vezësh	Pllaka rrahëse	E bardhë vezësh			60-90 s
			4 të bardha vezësh		40-60 s
Qumësht	Pllaka rrahëse	400 ml			15-20 s
			200 ml		15-20 s

Supë perimesh

Përbërësit

1 karrotë dhe një copë e vogël selinoje, pras, kungull, lulëlakër ose çdo lloj tjetër perimeje, një patate e mesme e zier, 750 lt lëng mishi, majdanoz, borzilok (nëse kërkohet), kripë, piper, 100 gr ajkë qumështi, 1 e verdhë veze

Vegla: Tehu

Përgatitja

- Përgatitni, lajini dhe pritini perimet në copa të mëdha.
- Zijini perimet në lëngun e mishit.
- Hidhni supën e zier dhe perimet në enë dhe grijini.
- Hidhni supën krem në tenxhere dhe rregullojeni me erëza, kripë dhe piper.
- Përzijeni të verdhën e vezës me ajkë qumështi dhe përzijeni me supën. Mos e lini supën të ziejë paskëtaj.

Milk Shake

Përbërësit

300 ml qumësht i ftohtë, 100 gr luleshtrydhe ose fruta të tjera, ca pika esencë vaniljeje + 1 lugë gjelle sheqeri, 2-3 lugë gjelle puding vaniljeje

Vegla: Tehu

Përgatitja

- Hidhni gjithë përbërësit në enë dhe përzijini për përafërsisht 30 sek. Për tu shërbyer menjëherë.

Dresing për sallatë

Përbërësit

200 gr salcë kosi, 200 gr kos, 3 thelpj hudhre, 2-3 lugë gjelle salcë domatesh, pak kripë, sheqer, 3-6 lugë gjelle uthull

Vegla: Tehu

Përgatitja

- Hidhni gjithë përbërësit në enë dhe përzijini për përafërsisht 20 sek.

Majonezë

Përbërësit

1 vezë, 1 lugë gjelle mustardë, 1 lugë gjelle uthull, kripë, piper, 100 ml vaj dhe 150 ml vaji tjetër

Vegla: Pillaka rrahëse

Përgatitja

Të gjithë përbërësit duhet të kenë të njëjtën temperaturë.

- Hidhni gjithë përbërësit dhe 100 ml vaj në enë dhe përzijini për përafërsisht 20 sek.
- Shtoni 150 ml vaj dhe përzijini për 30-45 sek.

Gjalp me mjaltë

Përbërësit për një enë të vogël (MR008..)

30 gr gjalpë (nga frigoriferi)

100 gr mjaltë (nga frigoriferi)

Përbërësit për një enë të madhe (MR015..)

50 gr gjalpë (nga frigoriferi)

150 gr mjaltë (nga frigoriferi)

Vegla: Tehu

Përgatitja

- Priteni gjalpin në copa të vogla
- Hidhni gjalpin dhe mjaltin në enë dhe përzijini për përafërsisht 10 sek.

Udhëzime mbi hedhjen e pajisjes pas përdorimit



Kjo pajisje është prodhuar sipas Direktivave Europiane 2002/96/EU për pajisjet e elektronike dhe eliminimin e duhur të tyre pas përdorimit - WEEE.

Direktiva hap rrugën për hedhjen e duhur dhe riciklimin e pajisjeve sipas rregullave të EU-së. Pyesni shitësin e pajisjes ose kërkoni info te autoritetet lokale mbi hedhjen e pajisjeve pas përdorimit.

Kushtet e garancisë

Kushtet e garancisë për këtë pajisje janë të përcaktuara nga përfaqësuesi ynë në vendin ku është shitur.

Detajet në lidhje me këto kushte mund të merren nga shitësi, nga i cili është blerë kjo pajisje. Nëse bëni ankesë për produktin, duhet të paraqisni kuponin apo faturën e blerjes, sipas rregullave të garancisë.

Поздравления за покупката на Вашия нов уред BOSCH. Вие сте избрали модерен, висококачествен домакински уред. Повече информация за нашите продукти можете да намерите на нашата уеб страница.

Съдържание:

За Вашата безопасност	26
Описание	27
Работа с уреда	27
След като използвате уреда	28
Почистване	28
Практически съвети и рецепти	28
Указания за изхвърляне на уреда	29
Гаранционни условия	29

За Вашата безопасност

Преди употреба, прочетете внимателно тези инструкции, за да се запознаете с важните инструкции за безопасност за работа с този уред.

Този уред е предназначен за обработка на нормални количества храна в домакинството или на подобни количества храна в неиндустриални приложения. Неиндустриалните приложения включват например употреба в служебни кухни в магазини, офиси, селскостопански и други търговски учреждения, както и употреба от гости на пансиони, малки хотели и подобни жилища. Използвайте уреда за обработка на нормални количества храна за домашна употреба.

Уредът е подходящ само за рязане или за смесване на храни. Той не трябва да се използва за обработка на други предмети или вещества. Моля, запазете инструкциите за работа с уреда на безопасно място.

Когато предавате уреда на трети лица, винаги предавайте и инструкциите за работа с уреда.

Общи инструкции за безопасност

Опасност от токов удар

Този уред не трябва да се използва от деца на възраст под 8 години, но може да се използва от по-големи деца, ако те са надзиравани. Дръжте уреда и кабела далеч от обсега на деца.

Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и ако те разбират опасностите при използването на уреда. Децата не трябва да играят с уреда.

Свържете и работете с уреда само в съответствие със спецификациите на табелката. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел и / или уредът са повредени. Уредът трябва винаги да бъде изключен от захранването, когато не се използва, а също така преди сглобяване, разглобяване и почистване.

Не поставяйте захранващия кабел върху остри ръбове или горещи повърхности. С цел да се предотврати нараняване, повредения захранващ кабел трябва да се подмени от производителя, от сервиз или от подобно квалифицирано лице. Само нашият сервиз може да поправи уреда.

Инструкции за безопасност на уреда

Опасност от нараняване

Опасност от токов удар

Използвайте само оригиналните аксесоари при работа с уреда.

Не поставяйте каната върху гореща повърхност.

Внимавайте, когато работите с горещи течности. Могат да се разляят и да Ви изпръскат. Не работете с уреда с мокри ръце, не го поставяйте под течаща вода и не го потапяйте в течност. Демонтирайте секцията на двигателя от каната, само когато уредът е в покой. Никога не оставяйте уреда да работи празен.

Опасност от нараняване от острите ножове!

Винаги хващайте ножовете само за пластмасовата дръжка. След изключване уредът продължава да работи още известно време.

Опасност от попарване!

При пенливи течности наливайте максимум 0.5 литра в пластмасовата кана или 1 литър в стъклената кана.


Тези инструкции за експлоатация могат да се отнасят за различни модели.

Преглед


Фиг. 1

а Двигател

За включване и изключване на уреда и промяна на режима на работа

 Постоянен режим

= Натиснете секцията на двигателя надолу

 Режим на работа с прекъсване на интервали (I)

= Натиснете секцията на двигателя надолу, задръжте

– освободете – натиснете надолу, задръжте – освободете

б Предпазен капак

За затваряне на каната и застопоряване на приставките

– уверете се, че е поставен правилно!

Не поставяйте капака на криво! Уредът не може да се експлоатира, ако предпазният капак не е поставен правилно.

Приставки (за някои модели)

в Нож за рязане напр. на подправки, лук, плодове, зеленчуци, сирене и месо

г Шайба за разбиване на сметана, белтъци на сняг, майонеза и на млечни шейкове (студено мляко, макс. 8 °C)

д Нож за лед за раздробяване на кубчета лед
Кана (пригодена за използване в микровълнова печка)

е От пластмаса (обем: макс. 800 мл)

ж От стъкло (обем: макс. 1500 мл)

Работа с уреда

Фиг. 2-6

Внимание!

Уредът не е предназначен за мелене на кафе, захар или рязане на релички. Преди работа с уреда отстранете всички твърди части (например премахнете сухожилията, хрущялите и костите от месото). Дълбоко замразени продукти раздробявайте само с ножа за лед.

Преди да използвате уреда за първи път го почистете заедно с инструментите.

- Напълно развийте захранващия кабел.
- Поставете каната върху гладка и чиста повърхност.
- Поставете приставката в каната.
- Поставете хранителните продукти в каната. Спазвайте нивото за напълване по измервателната скала (A).
- Поставете предпазния капак – не го изкривявайте!
- Поставете секцията на двигателя, заключете в позиция. Ако секцията на двигателя не е поставена правилно, уредът няма да се включи.
- Поставете щепсела в контакта.
- С едната ръка придържайте каната, а с другата ръка натискайте секцията на двигателя. Постоянен режим на работа за фино рязане, разбиване белтъци на сняг или на сметана или режим на работа на интервали за нарязване на лук, плодове, както и за раздробяване на ледени кубчета.

Внимание!

Фиг. 8

Издърпайте щепсела преди повдигане на уреда или преди отстраняване на капака. Никога не използвайте уреда обърнат надолу и не го разгلوبявайте в това положение.

След като използвате уреда

- Извадете захранващия кабел
- Отстранете секцията на двигателя и предпазния капак
- Извадете приставките, след което извадете и храната.

Почистване

⚠ Опасност от токов удар

Никога не потапяйте секцията на двигателя във вода и не почиствайте в миялна машина.

- Извадете захранващия кабел.
- Избършете секцията на двигателя с влажна кърпа и след това подсушете.
- Почистете приставките, каната и капака в съдомиялна машина или с четка под течаща вода.

Внимание!

Никога не почиствайте ножовете с голи ръце. Използвайте четка. Хващайте ножовете само за пластмасовите дръжки.

Внимание: Ако обработвате напр. червено цвекло пластмасовите части могат да се оцветят от червения филм, който може да бъде отстранен с няколко капки олио.

След рязане на лук или чесън, почистете каната веднага.

Съхраняване на уреда

Фиг. 7

- Навийте захранващия кабел около секцията на двигателя.

Практически съвети и рецепти

Следните съвети могат да ви помогнат да работите с уреда по-лесно и да получите по-добри резултати.

Преди да използвате уреда:

- Преди обработка, нарежете месото, сиренето, суровите плодове или зеленчуци на кубчета с дебелина около 1 см /½ см.
- Измийте подправките, махнете стъблата и леко ги подсушете.
- Охладете сиренето в хладилника.
- Нарежете сухия хляб на парчета.
- Премахнете хрущялите, костите и сухожилията от месото.
- Преди да разбивате белтъци на сняг, каната трябва да е без мазнина и суха.

Внимание:

Посочените в дадената таблица по-долу таблица стойности за време са ориентировачни в зависимост от количеството и степента на нарязване.

По-кратко време на включване

По-малко количество и/или по-малка степен на раздробяване

По-дълго време на включване

По-голямо количество и/или по-голяма степен на раздробяване

Хранителни продукти	Инструмент	Максимално Количество		Брой интервали (I) 	Време / Секунди 
		Съгласна кана	Пластмасова кана		
Магданоз	Нож	40 г	30 г	5-15 (I)	
Чесън, лук	Нож	200 г	150 г	5-10 (I)	
Плодове, зеленчуци	Нож	200 г	200 г	10-15 (I)	
Бадеми/орехи	Нож	250 г	200 г		20-30 сек
Сирене	Нож	200 г	150 г		20-30 сек
Месо	Нож	200 г	200 г		15-25 сек
Бebешка храна	Нож	200 г	200 г		10-20 сек
Тесто за палачинки	Нож	1.0 л	0.7 л		30-45 сек
Коктейли	Нож	1.5 л	0.8 л		-30 сек

Разбиване на лед	Нож за лед	200 г или приблизително 8 кубчета лед		4-6 (l)	
Разбиване на белтъци на сняг	Шайба за разбиване	4 белтъка			60-90 сек
			4 белтъка		40-60 сек
Сметана	Шайба за разбиване	400 мл			15-20 сек
			200 мл		15-20 сек

Зеленчукова супа

Продукти

1 морков и съответно по едно малко парче целина, праз, тиквичка, карфиол или друг вид зеленчуци, 1 средно голям сварен картоф, ¼ л месен бульон, магданоз, босилек (по желание), сол, черен пипер, 100 г сладка сметана, 1 жълтък

Инструмент Нож

Приготвяне

- Почистете зеленчуците, измийте ги и ги нарежете на едро.
- Оставете месния бульон и зеленчуците да заврят.
- Сложете сварената супа и зеленчуците в каната и пасирайте.
- Върнете пасираната супа в тенджерата и добавете подправките, сол и пипер.
- Смесете и разбъркайте сметаната и жълтъка и изсипете в супата. Не оставяйте повече да завира.

Млечен шейк

Продукти

300 мл студено мляко, 100 г ягоди или други плодове, няколко капки ванилова есенция + 1 с.л. захар, 2-3 с.л. лъжици. ванилов сладолед

Инструмент Нож

Приготвяне

- Сложете всички съставки в каната и разбийте за около 30 сек. Сервирайте веднага.

Салатен сос

Продукти

200 г заквасена сметана, 200 г кисело мляко, 3 скилидки чесън, 2-3 с.л. доматен сос, щипка сол, захар, 3-6 с.л. оцет

Инструмент Нож

Приготвяне

- Сложете всички съставки в каната и пасирайте за около 20 сек.

Майонеза

Продукти

1 яйце, 1 с.л. горчица, 1 с.л. оцет, сол, черен пипер, 100 мл олио и допълнително още 150 мл олио

Инструмент Шайба за разбиване

Приготвяне

Всички продукти трябва да са с една температура.

- Поставете съставките и 100 мл олио в каната и пасирайте за около 20 сек.
- Добавете още 150 мл олио и пасирайте още 30-45 сек.

Мед и масло

Продукти за малка кана (MR008..)

30 г масло (от хладилника)

100 грама мед (от хладилника)

Продукти за голяма кана (MR015..)

50 г масло (от хладилника)

150 грама мед (от хладилника)

Инструмент Нож

Приготвяне

- Нарежете маслото на малки парченца
- Сложете маслото и меда в каната и пасирайте за около 10 сек.

Указания за изхвърляне на уреда



Този уред е сертифициран съгласно Европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Директивата очертава пътя за ефективното събиране и рециклиране на отпадъци от електроуреди в целия ЕС. Попитайте Вашия търговец или общинските власти за начините за рециклиране.

Гаранционни условия

Гаранционните условия за този уред са определени от наш представител в страната, в която се продава.

Подробности относно тези условия могат да бъдат получени от търговеца, от когото сте закупили уреда. Касовата бележка от покупката трябва да се предостави, когато се предявява искане относно гаранцията на уреда.

Запазваме си правото на промени.

Garancija

Garancijski pogoji za to napravo so določeni s strani našega predstavnika v državi, kjer se naprava prodaja. Podrobnosti o teh pogojih lahko izveste pri prodajalcu naprave.



Naprava je označena v skladu z evropskimi smernicami 2002/96/EG o ravnanju z odsluženimi električnimi in elektronskimi napravami (Waste electrical and electronic equipment WEEE). Te smernice določajo enotni evropski (EU) okvir za vrnitev in reciklažo rabljenih naprav.

Servisiranje

Seznam servisov za aparate je priložen garancijskem listu. Pridržujemo si pravico do sprememb.

SR

Prava potrošača

Prava potrošača u vezi ovog aparata definisana su Zakonom o zaštiti potrošača.

Detalji u vezi tih prava mogu se doniti kod vašeg prodavca aparata.



Ovaj uređaj susreće Evropsku smernicu 2002/96/EG za odbačene električne i elektronske uređaje (WEEE). Smernica pruža EU široki važeći delokrug za recikliranje odbačenih uređaja.

Servis

Popis servisa je priložen u dokumentu Prava potrošača. Zadržavamo pravo na promene.

AL

Garancia!

Kushtet e garancisë për këtë pajisje janë të definuara nga përfaqësuesit tonë në vendin e shitjes. Detajet e këtyre kushteve mund të kuptohen nga shitësi, nga i cili jeni furnizuar me pajisjen. Në rast të çfarë do lloj reklamacioni të përfshirë me garancinë, është e nevojshme që ta tregoni edhe faturën.

E mbajmë të drejtën e ndërrimit të karakteristikave teknike pa paralajmërim.



Kjo pajisje është e shënuar në pajtim me direktivat europjane 2002/96/EG, që ka të bëjë me pajisjet e përdorura elektrike dhe elektronike (pajisje të papërdorshme elektrike dhe elektronike PPEE). Kjo direktivë përcakton kornizën për kthim dhe qarkullim të pajisjeve të përdorura, e cila

Servisimi

Listën e serviseve për aparatet e keni të bashkangjitur në fletëgarancion. Marrim të drejtë për ndryshime

Garancija

Garancijski su uvjeti za ovaj aparat definirani sa strane našega predstavnika u zemlji, u kojoj se aparat prodaje. Detalji u vezi tih uvjeta mogu se dobiti kod vašeg prodavača aparata. Za uvažavanje garancije potrebno je predložiti račun.



Ovaj uređaj susreće Europsku smjernicu 2002/96/EG za odbačene električne i elektroničke uređaje (WEEE). Smjernica pruža EU širok važeći djelokrug za recikliranje odbačenih uređaja.

Servis

Popis servisa za aparate priložen je uz garancijski list. Zadržavamo pravo na promjene.

MK

Гаранција

Гаранциските услови за овој уред се одредени од страна на нашиот претставник во земјата каде што е продаден. Подеталн информации за овие услови може да се добијат од продавачот од кого уредот бил купен.

За било какви побарувања во рамките на оваа гаранција мора да се приложи фискална сметка или испратница.



Овој уред е означен во согласност со Европската Регулатива 2002/96/EG која се однесува на користени електрични и електронски уреди (waste electrical and electronic equipment WEEE). Упатството ја одредува постапката за враќање и рециклирање користени уреди според примената ширум ЕУ.

Сервис за купецот

Списокот на сервисите за апаратите е приложен со гаранцискиот лист.

Го задржуваме правото до промени.

BG

Гаранция

Гаранционните условия за този апарат са дефинирани от нашия представител в съответната страна, където се продава този апарат. Подробности за тях можете да получите от Вашия продавач. За да бъде уважена гаранцията е необходимо да приложите касова бележка от покупката.



Този апарат отговаря на Европейското изискване 2002/96/EG за отпадъчни електрически и електронни апарати WEEE, която предвижда широк диапазон от действия за рециклиране на изхвърлени апарати.

Сервис

Списъкът на оторизираните сервиси е приложен към гаранционната карта.

Запазваме си правото на промени.

