



**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](http://bosch-home.com/welcome)



# Styline / HomeProfessional

**MFQ49...**

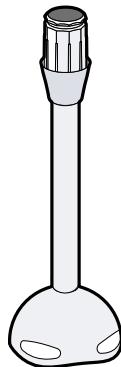
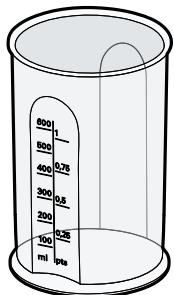
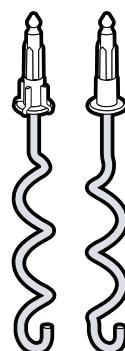
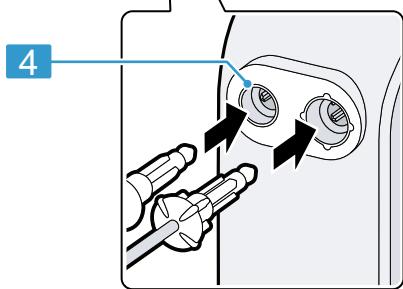
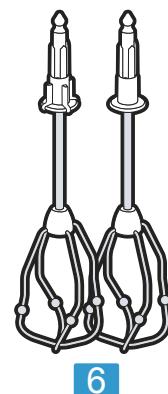
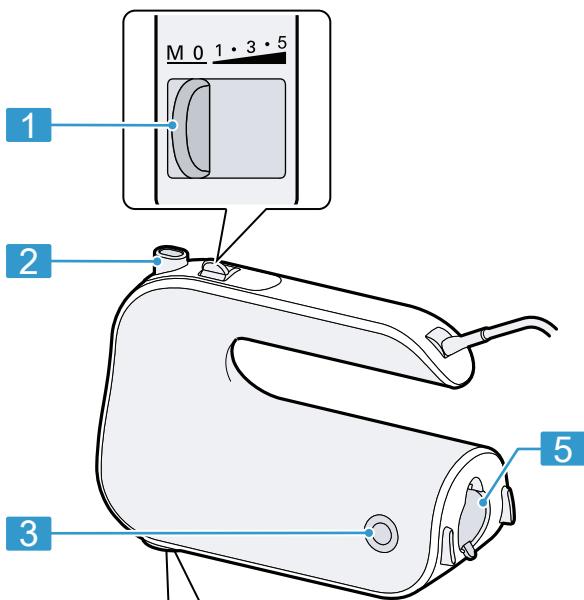
<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	Ročni mešalnik	8
<b>[hr]</b>	Korisnički priručnik	Ručni mikser	12
<b>[sr]</b>	Uputstvo za upotrebu	Ručni mikser	16
<b>[mk]</b>	Прирачник	Рачен миксер	20
<b>[sq]</b>	Manuali i përdoruesit	Mikser dore	24

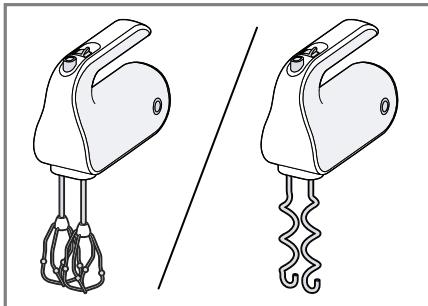


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226030>

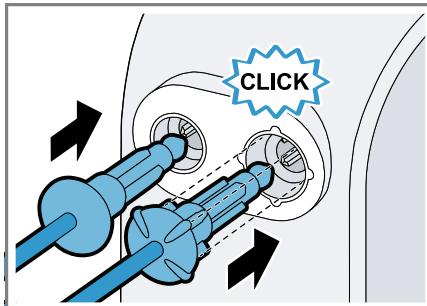


- 
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
- 
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
- 
- [sr]** Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.
- 
- [mk]** Скенирајте го QR-кодот или посетете ја веб-страницата за да ги отворите дополнителните напомени за користење. Таму ќе најдете дополнителни информации за Вашиот уред или додатоците.
- 
- [sq]** Skanoni kodin QR ose vizitonî faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.

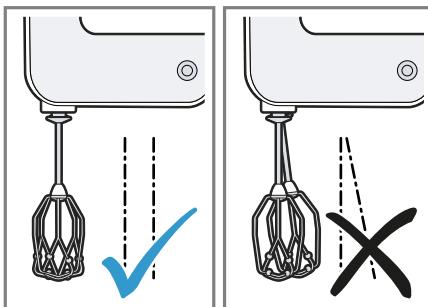




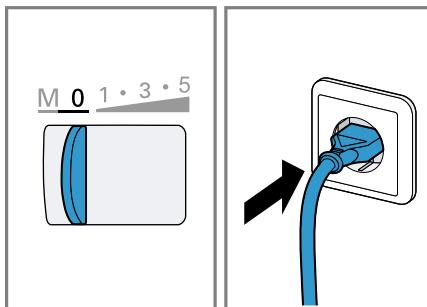
2



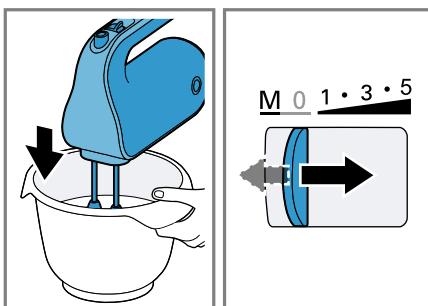
3



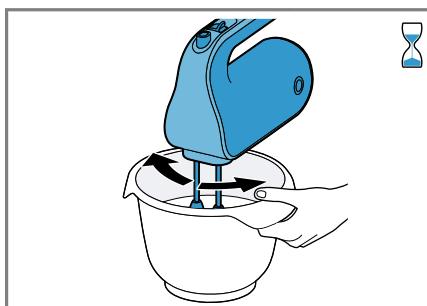
4



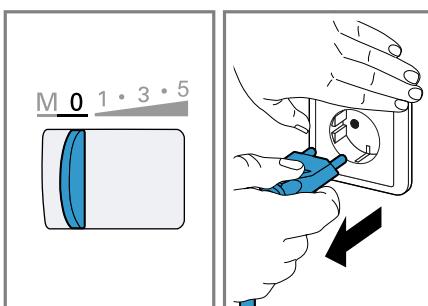
5



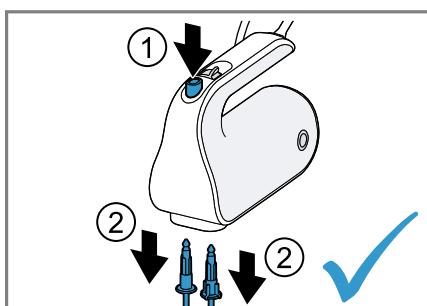
6



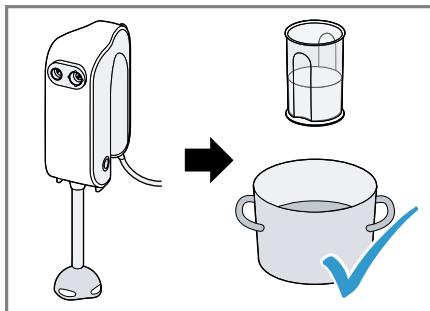
7



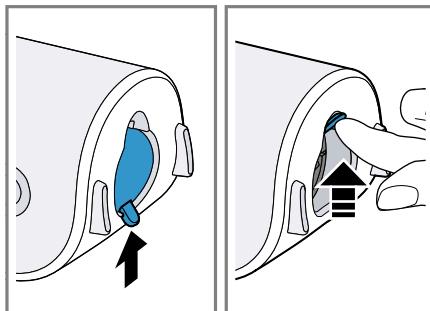
8



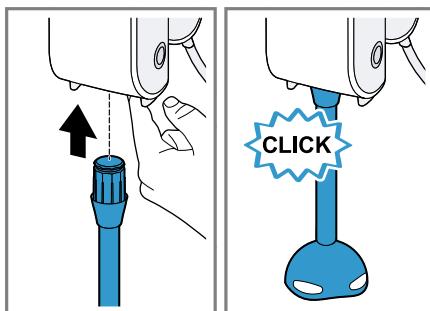
9



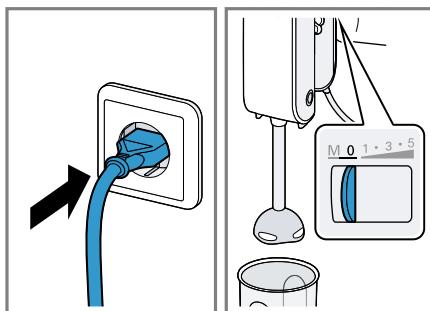
10



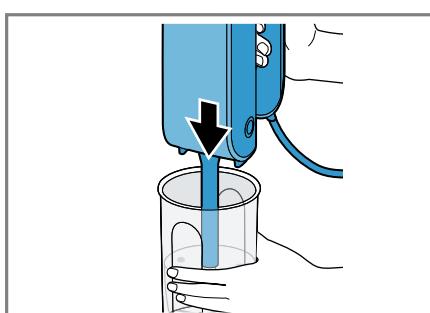
11



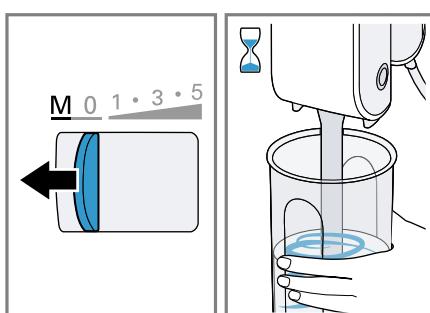
12



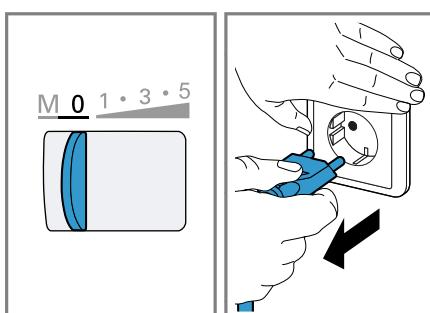
13



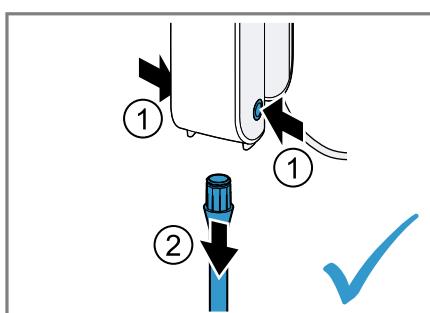
14



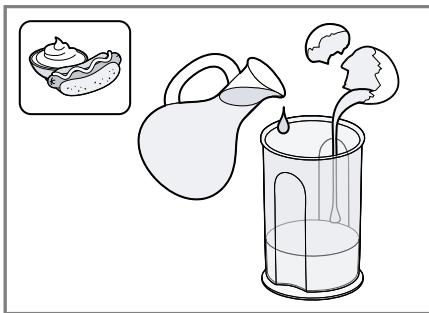
15



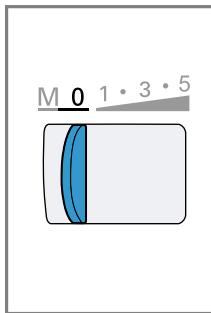
16



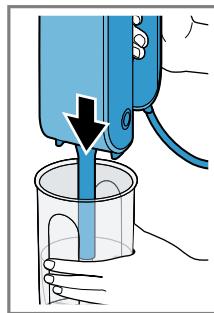
17



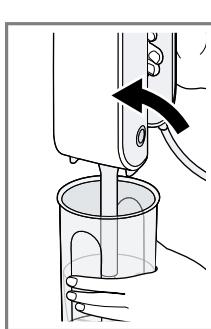
**18**



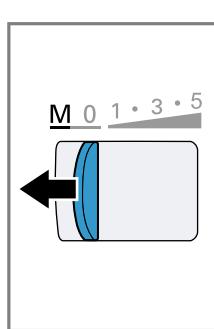
**19**



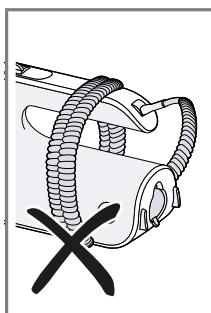
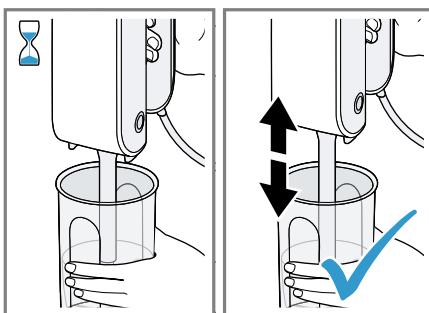
**20**



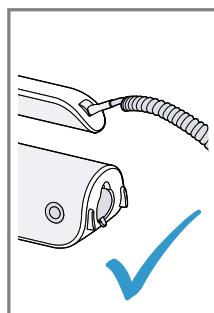
**21**



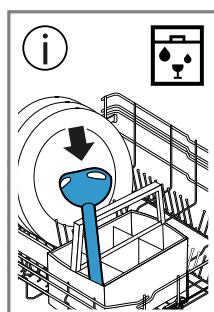
**22**



**23**







**24**

			200-600 g	1-6 min	<b>5</b>
			1-8 x ○	2-4 min	<b>5</b>
			Σ 600-1200 g	30 s	<b>1</b>
			Σ 500-1500 g	30 s 2-4 min	<b>1</b> <b>5</b>
			350-500 g	30 s 3-5 min	<b>1</b> <b>5</b>
			250-500 g	30 s 3-5 min	<b>1</b> <b>5</b>
			1 x ○	2 min	<b>M*</b>
			300-600 g	40 s-2 min	<b>M*</b>
			300-600 g	40 s-2 min	<b>M*</b>

## **Varnost**

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.

Aparat uporabljajte samo:

- z originalnimi deli in priborom.
- za umešavanje, stepanje in mešanje mehkih živil in tekočin.
- za gnetenje mehkega testa.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja pri sobni temperaturi.
- za običajne količine in čas predelave v gospodinjstvu.
- do najvišje nadmorske višine 2000 m.

Aparat morate izključiti iz električnega omrežja po vsaki uporabi, vedno, ko ni pod nadzorom, preden ga sestavite ali razstavite in pred čiščenjem ter v primeru napake.

Ta aparat lahko osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj in/ali znanja, uporabljajo le, ko so pod nadzorom ali če so bile poučene o varni uporabi aparata in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja aparata.

Otroci ne smejo uporabljati aparata. Otrok ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

- ▶ Pri priključitvi in uporabi aparata obvezno upoštevajte podatke na tipski ploščici.
- ▶ Če se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.
- ▶ Aparata ali omrežnega priključnega vodnika nikoli ne potopite v vodo ali dajte v pomivalni stroj.
- ▶ Osnovnega aparata nikoli ne potopite v živilo, ki ga želite mešati.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli in ga ne smete vleči čez ostre robe.
- ▶ Aparata ne odlagajte na vroče površine ali v njihovo bližino.

- ▶ Po izklopu počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.
- ▶ Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi predmeti se ne približujte vrtečim se delom.
- ▶ Nikoli ne pustite aparata vklopljenega, če se prekine dovajanje električnega toka. Aparat se po prekinitvi električnega toka samejno ponovno zažene.
- ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
- ▶ Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
- ▶ Bodite previdni pri uporabi ostrih nožev in praznjenju posode ter čiščenju.
- ▶ Pri obdelavi vročih živil bodite previdni.
- ▶ Kuhana živila naj se pred začetkom obdelave ohladijo vsaj na 70 °C.
- ▶ Upoštevajte navodila za čiščenje.
- ▶ Površine, ki prihajajo v stik z živili, očistite pred vsako uporabo.

## Preprečevanje materialne škode

- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte v prostem teku.
- ▶ Lončka za mešanje nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.

## Pregled

→ Sl. 1

- |    |  |
|----|--|
| 1  | Stikalo                                      |
| 2  | Tipka za izmet priključkov                   |
| 3  | Tipki za sprostitev                          |
| 4  | Odprtine (z zaporo) za vstavitev priključkov |
| 5  | Samozapiralna odprtina v zadku               |
| 6  | FineCreamer Metlica za mešanje               |
| 7  | Gnetilni kavelj                              |
| 8  | Pokrov <sup>1</sup>                          |
| 9  | Plastični lonček za mešanje <sup>1</sup>     |
| 10 | Mešalna noga <sup>1</sup>                    |

<sup>1</sup> Odvisno od modela

<sup>2</sup> Ločena navodila za uporabo

### 11 Univerzalni seklijalnik<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> Odvisno od modela

<sup>2</sup> Ločena navodila za uporabo

**Opomba:** Če del pribora ni zajet v obsegu dobave, ga lahko naročite pri servisni službi.

## Upravljalni elementi

### Tipka za izmet priključkov

Za snemanje priključkov.

**Opomba:** Tipko za izmet je mogoče pritisniti le, če je stikalo v položaju 0.

### Samozapiralna odprtina v zadku

Za vstavljanje pribora, npr. mešalne noge. Pokrovček odpirajte le, ko je stikalo v položaju 0.

### Tipki za sprostitev

Za snemanje pribora z odprtine v zadku.

### Stikalo

Simbol	Funkcija
0	izklopljeno
1	najniže število vrtljajev
5	najvišje število vrtljajev

<b>Simbol</b>	<b>Funkcija</b>
M	Trenutno stikalo (najvišje število vrtljajev) potisnite v levo in ga pridržite

**Opomba:** Ko je odprtina na zadku odprta, izbira stopenj **1** do **5** ne deluje.

## Priključki

### Metlici za mešanje

Metlici za mešanje sta primerni za naslednje načine uporabe:

- stepanje beljaka ali smetane
- izdelovanje lahkega testa, npr. testa za biskvite, umešanega testa in testa za pačinke

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabite smetano z najmanj 30 % măšcobe s temperaturo 4–8 °C
- Smetano ali beljake stepajte v široki posodi

**Opomba:** Za pripravo majoneze uporabite mešalno nogo.

### Gnetilna kavljia

Gnetilna kavljia sta primerna za pripravo različnega testa, npr. kvašenega testa, testa za pico, testa za zavitke, testa za kruh ali krkega testa.

**Opomba:** Maksimalna količina za obdelavo znaša 500 g moke z dodatki.

### Obdelava živil s priključki

#### Opombe

- Uporabljajte le enake priključke v parih.
- Upoštevajte obliko plastičnih delov na priključkih, da preprečite zamenjavo priključkov!
- Priključke vstavite posamezno enega za drugim, da preprečite zapletanje.

→ Sl. **2** - **9**

## Mešalna noga

Mešalna noga ni primerna za pripravo pirejev samo iz krompirja ali živil s podobno konsistenco.

Mešalna noga je primerna za naslednje načine uporabe:

- Mešanje napitkov

- Pripravo testa za palačinke, majoneze, omak in hrane za dojenčke
- Piriranje kuhanih živil, npr. sadja, zelenjave, pretlačenje juh

## Uporaba mešalne noge

#### Opombe

- Trda živila, kot so na primer jabolka, krompir ali meso, pred uporabo sese-klajte in skuhajte do mehkega.
- Za sekljjanje surovih živil brez dodatka tekočine, kot na primer čebule, česna ali zelišč, uporabite univerzalni seklijalnik.
- Pred obdelavo živil v loncu, odstavite lonc s kuhalniča.

→ Sl. **10** - **17**

### Primer recepta za majonezo

- 1 jajca (rumenjak in beljak)
- 1 žlica gorčice
- 1 žlica limonovega soka ali kisa
- 200-250 ml olja
- sol in poper po okusu

### Priprava majoneze

#### Opombe

- Z mešalno nogo se lahko pripravlja samo majoneza iz celih jajc (beljak in rumenjak).
- Ko pripravljate majonezo, zrak pod mešalno nogo prepričuje, da bi se sestavine dobro povezale. Za najboljši rezultat pred mešanjem počakajte, da zrak uide.

→ Sl. **18** - **22**

## Hramba

- Kabla nikoli ne navijte okoli aparata!

→ Sl. **23**

### Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. **24**

### Primeri uporabe

Upoštevajte maksimalne količine in čas priprave, navedene v tabeli.

→ Sl. **25**

**Opomba:** Pri receptih, ki so v preglednici receptov označeni z (\*), po vsakem ciklu delovanja počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo!

## Odstranitev starega aparata v odpad

- Aparat odstranite na okolju prijazen način.

Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## Servisna služba

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.

## **Sigurnost**

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.

Uređaj upotrebljavajte samo:

- s originalnim dijelovima i priborom
- za miješanje, tučenje i miksanje mehanih namirnica i tekućina.
- za miješanje mekog tijesta.
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja na temperaturi prostorije.
- za uobičajene količine i vremena obrade u kućanstvu
- do visine od 2000 m iznad nadmorske visine

Uređaj morate isključiti iz mreže nakon svake uporabe, kada nije pod nadzorom, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja te u slučaju kvara.

Osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja.

Djeca ne smiju koristiti uređaj. Djecu držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključnog voda.

- ▶ Uređaj priključite i koristite samo prema podacima navedenim na označnoj pločici.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.
- ▶ Nikada ne potapajte uređaj ili mrežni priključni vod u vodu i ne stavljajte ga u perilicu posuđa.
- ▶ Nikada nemojte uroniti osnovni uređaj u namirnice za miješanje.
- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.
- ▶ Nikad ne dopustite da mrežni priključni vod dođe u dodir s vrućim dijelovima i ne prevlačite ga preko oštih rubova.
- ▶ Uređaj nikada ne postavljajte na ili blizu vrućih površina.

- ▶ Nakon isključivanja pričekajte da se pogon u potpunosti zaustavi.
- ▶ Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
- ▶ Nemojte uređaj ostavljati uključenim ako je došlo do prekida dovoda struje. Uredaj će se samostalno pokrenuti nakon prekida dovoda struje.
- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Nikad nemojte dodirivati oštice golim rukama.
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima za rezanje, pražnjenja spremnika i prilikom čišćenja.
- ▶ Budite oprezni pri obradivanju vrućih namirnica.
- ▶ Prokuhale namirnice prije obrade ohladite na temperaturu od 70 °C ili nižu.
- ▶ Pridržavajte se uputa za čišćenje.
- ▶ Površine koje dolaze u dodir s namirnicama potrebno je očistiti prije svake upotrebe.

## Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Uredaj nemojte koristiti u praznom hodu.
- ▶ Posudu za miješanje nemojte koristiti u pećnici ili običnoj pećnici.

## Pregled

→ Sl. 1

<b>1</b>	Prekidač
<b>2</b>	Gumb za otpuštanje
<b>3</b>	Gumbi za otpuštanje
<b>4</b>	Otvori (sa zatvaračem) za umetanje alata
<b>5</b>	Stražnji otvor koji se sam zatvara
<b>6</b>	FineCreamer Metlica za miješanje
<b>7</b>	Kuke za miješanje
<b>8</b>	Poklopac <sup>1</sup>
<b>9</b>	Plastična posuda za miješanje <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

<sup>2</sup> posebne upute za uporabu

**10** Donji dio miksera<sup>1</sup>

**11** Univerzalni sjekač hrane<sup>1, 2</sup>

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

<sup>2</sup> posebne upute za uporabu

**Napomena:** Ako neki dio pribora nije sadržan u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.

## Upravljački elementi

### Gumb za otpuštanje

Za uklanjanje alata.

**Napomena:** Gumbom za otpuštanje može se upravljati samo kada je prekidač postavljen na 0.

### Stražnji otvor koji se sam zatvara

Za upotrebu pribora poput donjeg dijela miksera.

Zatvarač otvarajte samo dok je prekidač u položaju 0.

### Gumbi za otpuštanje

Za skidanje dodataka iz stražnjeg otvora.

## Prekidač

Simbol	Funkcija
0	isključeno
1	najmanji broj okretaja
5	najveći broj okretaja
M	trenutni prekidač (najveći broj okretaja), pritisnite na lijevo i držite

**Napomena:** Kod otvorenog stražnjeg otvora, prekidač za prebacivanje stupnjeva od 1 do 5 nije u funkciji.

## Alati

### Metlice za miješanje

Metlice za miješanje prikladne su za sljedeće primjene:

- tučenje bjelanjaka ili šлага
- pripremu laganih tijesta, kao što su tijesto za biskvit, miješano tijesto i tijesto za palačinke

Preporuke za optimalne rezultate:

- Upotrebljavajte vrhnje s najmanje 30 % udjela masti i pri temperaturi od 4 do 8 °C
- Vrhne ili bjelanjke tucite u širokoj posudi

**Napomena:** Za pripremu majoneze koristite donji dio miksera.

### Kuke za miješanje

Kuke za miješanje prikladne su za pripremu različitih tijesta, kao što su dizano tijesto, tijesto za kruh, tijesto za pizzu, tijesto za štrudel ili prhko tijesto.

**Napomena:** Maksimalna količina za obradu iznosi 500 g brašna i dodataka.

### Obrada namirnica alatom

#### Napomene

- Koristite samo iste alate u paru.
- Obratite pažnju na oblik plastičnih dijelova alata kako ih ne biste pomiješali!
- Umećite alat jedan za drugim kako se ne bi zakvačili.

→ Sl. 2 - 9

## Donji dio miksera

Donji dio miksera nije prikladan za pripremu pirea koji se sastoji samo od krumpira ili namirnica slične konzistencije.

Donji dio miksera prikladan je za sljedeće primjene:

- miješanje pića
- priprema tijesta za palačinke, majoneze, umaka i hrane za dojenčad
- priprema pirea od kuhanih namirnica, npr. voća, povrća, juha

### Korištenje donjeg dijela miksera

#### Napomene

- Tvrde namirnice usitnite i skuhajte prije pripreme, npr. jabuke, krumpir ili meso.
- Za usitnjavanje sirovih namirnica bez dodatka tekućine, npr. luka, češnjaka ili záčinskih biljaka, upotrijebite univerzalni sjekač hrane.
- Prije obrade namirnica u loncu za kuhanje maknite lonac s kuhalista.

→ Sl. 10 - 17

### Primjer recepta: majoneza

- 1 jaje (žumanjak i bjelanjak)
- 1 žl. senfa
- 1 žl. limunova soka ili octa
- 200-250 ml ulja
- Sol i papar po želji

### Priprema majoneze

#### Napomene

- Majoneza se donjem dijelom miksera može pripremiti samo od cijelih jaja (bjelanjak i žumanjak).
- Kad priprematе majonezu, zrak ispod donjeg dijela miksera sprječava dobro povezivanje. Kako biste postigli optimalan rezultat, pustite da zrak izade prije nego što počnete s miješanjem.

→ Sl. 18 - 22

### Skladištenje

- ▶ Kabel nikad nemojte omotati oko uređaja!

→ Sl. 23

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **24**

## Primjeri primjene

Svakako se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade koji su navedeni u tablici.

→ Sl. **25**

**Napomena:** Kod recepata označenih s (\*) u tablici s receptima ostavite uređaj da se ohladi nakon jednog radnog ciklusa na sobnu temperaturu!

## Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

- Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

## Servisna služba

Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.

Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

## **Bezbednost**

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Uputstva i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

- sa originalnim delovima i priborom.
- Za mućenje, lupanje i mešanje namirnica koje nisu čvrste i tečnosti.
- Za mućenje tečnog testa.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja pri sobnoj temperaturi.
- za količine i vreme obrade koji su uobičajeni za domaćinstvo.
- na nadmorskim visinama do 2000 m.

Uređaj mora da bude odvojen od mrežnog napajanja nakon svake upotrebe, kada je bez nadzora, pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju pojave smetnji.

Osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca.

Deca ne smeju da koriste ovaj uređaj. Decu udaljite od uređaja i od priključnog kabla.

- Uređaj sme da se priključi i upotrebljava samo u skladu sa podacima na pločici sa oznakom tipa.
- Da bi se spričile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.
- Uređaj ili mrežni priključni vod nemojte nikada potapati u vodu ili stavljati u mašinu za pranje posuđa.
- U namirnice koje se miksiraju nemojte uranjati telo aparata.
- Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
- Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovoditi u kontakt sa vrelim delovima niti povlačiti preko oštih ivica.
- Nikada nemojte ostavljati uređaj na vrelim površinama ili u njihovoj blizini.

- ▶ Sačekajte da se pogon nakon isključivanja potpuno umiri.
- ▶ Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
- ▶ Nipošto nemojte da ostavljate uređaj uključen u slučaju prekida dovoda struje. Uredaj se automatski ponovo pokreće nakon prekida dovoda struje.
- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštice golim rukama.
- ▶ Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima za sečenje, kao i prilikom pražnjenja i čišćenja posude.
- ▶ Budite oprezni prilikom obrade vruće hrane.
- ▶ Pre nego što ih obradite, vrele namirnice ostavite da se ohlade na 70 °C ili manje.
- ▶ Obratite pažnju na napomene za čišćenje.
- ▶ Površine koje dolaze u dodir sa namirnicama očistite pre svake upotrebe.

## Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Uredaj nemojte ostavljati da radi u praznom hodu.
- ▶ Posudu za mučenje nipošto nemojte da koristite u mikrotalasnoj pećnici ili u rerni.

## Pregled

→ Sl. 1

- |          |  |
|----------|--|
| <b>1</b> | Prekidač                                       |
| <b>2</b> | Taster za izbacivanje                          |
| <b>3</b> | Tasteri za otpuštanje                          |
| <b>4</b> | Otvori (sa zatvaračem) za postavljanje pribora |
| <b>5</b> | Zadnji otvor koji se samostalno zatvara        |
| <b>6</b> | FineCreamer Metlice za mešanje                 |
| <b>7</b> | Metlice za mešenje                             |
| <b>8</b> | Poklopac <sup>1</sup>                          |

<sup>1</sup> U zavisnosti od modela

<sup>2</sup> zasebno uputstvo za upotrebu

- 
- |           |  |
|-----------|--|
| <b>9</b>  | Plastična posuda za mučenje <sup>1</sup> |
| <b>10</b> | Stopa za mešanje <sup>1</sup>            |
| <b>11</b> | Univerzalna seckalica <sup>1, 2</sup>    |
- 

<sup>1</sup> U zavisnosti od modela

<sup>2</sup> zasebno uputstvo za upotrebu

**Napomena:** Ukoliko se neki od dodatnih pribora ne nalazi u sadržaju isporuke, njega možete da naručite putem korisničkog servisa.

## Upravljački elementi

### Taster za izbacivanje

Za skidanje pribora.

**Napomena:** Taster za izbacivanje može da se pritisne samo kada se prekidač nalazi u položaju 0.

### Zadnji otvor koji se samostalno zatvara

Za umetanje pribora, npr. stope za mešanje.

Zatvarač otvarajte samo kada je prekidač u položaju 0.

## Tasteri za otpuštanje

Za vađenje dodatnog pribora iz zadnjeg otvora.

## Prekidač

Simbol	Funkcija
0	isključeno
1	najmanji broj obrtaja
5	najviši broj obrtaja
M	trenutno uključivanje (najviši broj obrtaja): pritisnite nalevo i zadržite

**Napomena:** Kada je otvoren zadnji otvor, promena stepena od **1** do **5** nije u funkciji.

## Pribori

### Metlice za mućenje

Metlice za mućenje su pogodne za sledeće primene:

- mućenje belanaca ili pavlake
- izrada lakog testa, npr. biskvit testa, mućenog testa, testa za palačinke

Preporuke za optimalne rezultate:

- Koristite slatku pavlaku sa najmanje 30% mlečne masti i na temperaturi od 4–8 °C
- Slatku pavlaku ili šlag od belanaca mutite u širokoj posudi

**Napomena:** Za pripremu majoneza koristite stopu za mešanje.

### Kuke za mešenje

Kuke za mešenje su pogodne za izradu različitog testa, npr. testa sa kvascem, testa za picu, testa za štrudlu, testa za hleb ili prhkog testa.

**Napomena:** Maksimalna količina za obradu iznosi 500 g brašna i sastojaka.

### Obrada namirnica pomoću pribora

#### Napomene

- Upotrebljavajte samo isti pribor u paru.
- Obrati pažnju na oblik plastičnih delova pribora kako ne biste zamenili pribore!
- Pribor umećite pojedinačno jedan za drugim kako se ne bi zakačili.

→ Sl. **2 - 9**

## Stopa za mešanje

Stopa za mešanje nije pogodna za pripremu pirea koji se sastoји samo od krompira ili namirnica slične gustine.

Stopa za mešanje je pogodna za sledeće primene:

- Mešanje pića
- Pripremu testa za palačinke, majoneza, soseva i hrane za bebe
- Pasiranje kuvenih namirnica, npr. voća, povrća i supa

### Upotreba stope za mešanje

#### Napomene

- Čvrste namirnice, npr. jabuke, krompir ili meso, usitnite pre obrade i skuvajte ih tako da omešaju.
- Za usitnjavanje sirovih namirnica bez dodavanja tečnosti, na primer, crnog luka, belog luka ili začinskog bilja, koristite univerzalnu seckalicu.
- Pre nego što obradite namirnice u loncu za kuvanje skinite lonac sa ringle.

→ Sl. **10 - 17**

### Primer recepta za majonez

- 1 jaje (žumance i belance)
- 1 supena kašika senfa
- 1 supena kašika soka od limuna ili sirćeta
- 200-250 ml ulja
- So i biber po želji

### Priprema majoneza

#### Napomene

- Za pripremu majoneza pomoću noge za mešanje mora da se koriste cela jaja (belance i žumance).
- Kada pripremate majonez, vazduh ispod noge za mešanje sprečava optimalno vezivanje. Da biste postigli optimalne rezultate, pustite vazduh da se oslobodi pre nego što počnete sa mešanjem.

→ Sl. **18 - 22**

## Čuvanje

- ▶ Kabl nipošto nemojte da obmotavate oko uređaja!

→ Sl. **23**

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. 24

## Primeri primene

Obavezno se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade navedenih u tabeli.

→ Sl. 25

**Napomena:** Za recepte iz tabele koji su označeni sa (\*), uređaj ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa!

## Odlaganje starih uređaja u otpad

- Uredaj odložite u otpad na ekološki prihvativ način.

O aktuelnim načinima odlaganja u otpad informišite se kod svog specijalizovanog prodavca ili u svojoj opštinskoj odn. gradskoj upravi.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

## Korisnička služba

Detaljnije informacije o trajanju i uslovima garancije u svojoj zemlji možete da dobijete od našeg korisničkog servisa, trgovca kod kojeg ste kupili uređaj ili na našoj veb-stranici.

Podatke za kontakt korisničke službe načete u priloženom spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici.

## **Безбедност**

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Чувајте го упатството и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.

Користете го уредот само:

- со оригинални делови и опрема.
- за мешање и блендирање меки намирници и течности.
- за месење меко тесто.
- во домаќинства и во затворени простории во домот на собна температура.
- за нормални количини на обработка и време на обработка во домаќинството.
- до висина од максимум 2000 m надморска височина.

Уредот секогаш мора да биде исклучен од струја по секоја употреба, доколку не е под надзор, пред склопување, расклопување или чистење и во случај на дефект.

Овој уред може да го употребуваат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или кои немаат искуство и/или знаење, ако се надгледувани или советувани за безбедно ракување со уредот и ги разбираат опасностите коишто може да произлезат од тоа.

Децата не смеат да играат со уредот.

Деца не смеат да го чистат и одржуваат уредот.

Уредот не смее да се користи од страна на деца. Децата мора да бидат подалеку од уредот и приклучните кабли.

- ▶ Приклучете го и користете го уредот само според податоците на спецификационата плочка.
- ▶ Ако се оштети кабелот за струја на овој уред, мора да го замени производителот или неговата сервисната служба или пак лице со слична квалификација, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никогаш не потопувајте уредот или кабелот за струја во вода или не го ставајте во машина за миење садови.
- ▶ Никогаш не го допирајте основниот уред со намирниците што треба да се блендираат.
- ▶ Никогаш не користете оштетен уред.

- ▶ Кабелот за струја никогаш не смее да дојде во контакт со жешките делови со остри работи.
- ▶ Никогаш не го ставајте уредот на или во близина на жешки површини.
- ▶ По исклучувањето почекајте на целосно мирување на погонот.
- ▶ Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- ▶ Никогаш не оставајте го апаратот вклучен во случаи кога снемало струја. Апаратот ќе продолжи да работи по враќањето на струјата.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Никогаш не допирајте ги острите работи со раце.
- ▶ Бидете претпазливи при ракување ракувате со ости ножеви за сечење, при празнење на садот и при чистење.
- ▶ Бидете внимателни кога обработувате топла храна.
- ▶ Оставете ја да се олади храната што се готови пред обработката на 70 °C или помалку.
- ▶ Внимавајте на напомените за чистење.
- ▶ Чистете ги површините што доаѓаат во допир со храна пред секоја употреба.

## Избегнување материјални штети

- ▶ Никогаш не користете го апаратот напразно.
- ▶ Никогаш не користете го садот за блендирање во микробранова пекча или во перна.

## Преглед

→ Сл. 1

- |          |                        |
|----------|------------------------|
| <b>1</b> | Прекинувач             |
| <b>2</b> | Копче за исфрлање      |
| <b>3</b> | Копчиња за отклучување |

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

<sup>2</sup> одделни упатства за користење

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>4</b>  | Отвори (со затвораќ) за вметнување на инструментите |
| <b>5</b>  | Заден отвор со самозатворање                        |
| <b>6</b>  | FineCreamer Мешалка                                 |
| <b>7</b>  | Кукасти мatalки за тесто                            |
| <b>8</b>  | Поклопец <sup>1</sup>                               |
| <b>9</b>  | Сад за блендирање од пластика <sup>1</sup>          |
| <b>10</b> | Мешалка <sup>1</sup>                                |
| <b>11</b> | Универзална сецкалка <sup>1 2</sup>                 |

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

<sup>2</sup> одделни упатства за користење

**Забелешка:** Доколку некој додаток не е содржан во обемот на испораката, може да го порачате преку сервисната служба.

## Контролни елементи

### Копче за исфрлање

За вадење на инструментите.

**Забелешка:** Копчето за исфрлање се активира само кога прекинувачот стои на 0.

### Заден отвор со самозатворање

За вметнување додатоци, на пр. мешалка.

Затворачот отворајте го само во позиција на прекинувачот 0.

### Копчиња за отклучување

За вадење на додатоците од задниот отвор.

### Прекинувач

Ознака	Функција
0	исклучено
1	најнизок број на вртежи
5	највисок број на вртежи
M	Притиснете го моментното префрулување (најголема брзина) налево и задржете

**Забелешка:** Во случај на отворен заден отвор, префлувањето на степените 1 до 5 не е во функција.

## Инструменти

### Мешалки

Мешалките се погодни за следниве примени:

- матење белки или хопла
- правење лесни теста, како на пр. тесто за бисквити, смеса, тесто за палачинки

Препораки за оптимални резултати:

- Користете павлака со најмала содржина на масти од 30% и макс. 4-8 °C
- Матете ги павлаката и белките во широк сад

**Забелешка:** За подготовка на мајонез, користите ја мешалка.

### Кукастии маталки за тесто

Кукастите маталки за тесто се соодветни за правење на различни теста како тесто со квасец, тесто за пица, тесто за штрудла, тесто за леб или тарт.

**Забелешка:** Максималната количина за обработка изнесува 500 г брашно и состојки.

### Обработка на прехранбените производи со инструменти

#### Забелешки

- Користете само исти инструменти во пар.
- Обрнете внимание на пластичните делови на инструментите, со цел да се избегне мешање на инструментите!
- Вметнувајте ги инструментите посебно еден по друг за да се избегне заглавување.

→ Сл. 2 - 9

### Мешалка

Мешалката не е погодна за подготовкa на пиреа што се состојат само од компири и храна со слична конзистентност.

Мешалката е погодна за следниве примени:

- Блендирање пијалаци
- Подготвување тесто за палачинки, мајонез, сосови и храна за бебиња
- Правење пире од зготвена храна, на пр. овошје, зеленчук супи

### Користење на мешалка

#### Забелешки

- Цврстата храна исецкајте ја и сварете ја пред обработката додека на омекне, на пр. јаболки, компири или месо.
- За сечкање сурова храна без додавање течност, како на пр. кромид, лук или билки, користете универзална сецкалка.
- Пред обработка на храната во тенџере за готвење, тргнете го тенџерето од ринглата.

→ Сл. 10 - 17

## Рецепт за пример за мајонез

- 1 јајце (жолчка и белка)
- 1 супена лажица сенф
- 1 супена лажица сок од лимон или оцет
- 200-250 ml масло
- Сол и бибер по вкус

## Подготовка на мајонез

### Забелешки

- Мајонез може да се подготвува со мешалката само од цели јајца (белка и жолчка).
- Доколку подготвувате мајонез, воздухот под мешалката спречува добро врзување. За да се постигне оптимален резултат, оставете го воздухот да излезе пред да блендирате.

→ Сл. **18 - 22**

## Чување

- ▶ Никогаш не замотувајте го кабелот околу уредот!

→ Сл. **23**

## Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **24**

## Примери за употреба

Задолжително земајте ги предвид максималните количини и времиња на обработка во табелата.

→ Сл. **25**

**Забелешка:** Каде рецептите означени со (\*) во табелата со рецепти, оставете го уредот да се излади на собна температура по секој циклус!

## Отстранување на стариот уред

- ▶ Отстранете го уредот согласно прописите за животна средина.

Информации за тековните начини на фрлање во отпад можете да добиете од специјализиран продавач и од регионалните или градските власти.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EZ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

## Сервисна служба

Подетални информации за траењето на гарантниот рок и гарантните услови во Вашата земја може да добиете од нашата сервисна служба, кај Вашиот продавач или на нашата веб-страница. Податоците за контакт на сервисната служба ќе ги најдете во приложената листа на услуги за клиентите или на нашата веб-страница.

## **Siguria**

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Ruani manualin dhe informacionet e produktit për përdorim të mëvonshëm ose për zotërueshin pasardhës të saj.

Përdoren pajisjen vetëm:

- me pjesë dhe aksesorë origjinalë.
- për trazimin, rrahjen dhe përzierjen e ushqimeve të buta dhe të lëngjeve.
- për ngjeshjen e brumit të butë.
- në shtëpi dhe në ambiente të mbyllura të mjedisit shtëpiak në temperaturën e ambientit.
- për sasi dhe kohë përgatitjeje që janë të zakonshme për përdorim familjar.
- deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.

Pajisja duhet të hiqet nga spina pas çdo përdorimi, kur lihet pa mbikëqyrje, para montimit, çmontimit ose pastrimit dhe në rast avarie.

Kjo pajisje mund të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore apo ose me mungesë përvoje dhe/ose njojurish nëse këta mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e sigurt të pajisjes dhe ata i kuptojnë rreziqet që mund të shkaktohen nga përdorimi i gabuar.

Mos lejoni fëmijët që të luajnë me pajisjen.

Pastrimi dhe mirëmbajtja nga ana e përdoruesit nuk duhet kryer nga fëmijët.

Pajisja nuk duhet të përdoret nga fëmijët. Mbani fëmijët larg nga pajisja dhe nga kablloja e lidhjes elektrike.

- ▶ Lidheni pajisjen dhe vëreni në përdorim vetëm në rrjet elektrik sipas të dhënave në etiketën e parametrave.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësitet nga prodhuesi ose shërbimi i tij për klientin ose nga një person i ngjashëm i kualifikuar, për të evitar rreziqet e mundshme.
- ▶ Mos e zhytni kurrë kordonin elektrik ose pajisjen në ujë ose mos e futni të enëlarëse.
- ▶ Mos e zhytni kurrë pajisjen bazë në ushqimin e përzier.
- ▶ Kurrë mos vini në punë një pajisje të dëmtuar.

- Mos lejoni kurrë të linja elektrike të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta, as mos e tërhiqni mbi skaje të mprehta.
- Asnjëherë mos e vendosni pajisjen mbi ose afër sipërfaqeve të nxehta.
- Pas fikjes pritni derisa motori të ketë ndaluar plotësisht.
- Mbajini duart, flokët, rrobat dhe mjete të tjera larg pjesëve rrotulluese.
- Mos e lini kurrë pajisjen të ndezur nëse ju ikin dritat. Pajisja rindizet vetveti pas ardhjes së dritave.
- Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- Mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- Bëni kujdes kur manovroni thikat e mprehta për prerje, zbrazni enën dhe pastroni.
- Bëni kujdes kur procesoni ushqime të nxehta.
- Lëreni ushqimin e gatuar të ftohet në 70°C e poshtë përparrë se ta procesoni.
- Ndiqni udhëzimet e pastrimit.
- Pastrojini përparrë çdo përdorimi sipërfaqet që bien në kontakt me ushqimin.

## Shmangia e dëmeve materiale

- Mos e vini kurrë në punë pajisjen në neutral.
- Mos e përdorni kurrë kanën e mikserit në mikrovalë apo furre.

## Përbledhje

→ Fig. 1

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Çelësi                                      |
| 2 | Tasti i nxjerrjes                           |
| 3 | Tastet e lirimit                            |
| 4 | Hyrjet (me mbyllje) për vendosjen e veglave |
| 5 | Hyrja e pasme vetëmbyllëse                  |
| 6 | FineCreamer Teli përzierës                  |
| 7 | Grepat trazues                              |

- |    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| 8  | Kapaku <sup>1</sup>                   |
| 9  | Kana plastike e mikserit <sup>1</sup> |
| 10 | Bazamenti i mikserit <sup>1</sup>     |
| 11 | Copëtuesi universal <sup>1, 2</sup>   |

<sup>1</sup> Sipas modelit

<sup>2</sup> separate Udhëzues përdorimi

**Shënim** Nëse një aksesor nuk përfshihet, mund ta porositni përmes shërbimit të klientit.

## Elementet e përdorimit

### Tasti i nxjerrjes

Për heqjen e veglave.

**Shënim** Tasti i nxjerrjes mund të përdoret vetëm pasi ndizet çelësi 0.

### Hyrja e pasme vetëmbyllëse

Për futjen e aksesorëve, p.sh. bazamenti i mikserit.

<sup>1</sup> Sipas modelit

<sup>2</sup> separate Udhëzues përdorimi

## **sq Veglat e punës**

Hapeni kapakun vetëm me çelësin në pozicionin 0.

### **Tastet e lirimt**

Për heqjen e aksesorëve nga hyrja e pasme.

### **Çelësi**

Simboli	Funksioni
0	fikur
1	shpejtësia më e ulët
5	shpejëstia më e lartë
M	Shtypni ndezjen e menjëherëshme (shpejtësia më e lartë) nga e majta dhe mbajeni

**Shënim** Kur është hapur hyrja e pasme, ndeza graduale 1 deri 5 nuk punon.

## **Veglat e punës**

### **Rrahëse**

Rrahëset janë të përshtatshme për përdorimet e mëposhtme:

- rrahjen e të bardhave të vezëve apo të kremit
  - zënien e brumeve të lehta, si p.sh. për pandispanjë, kek, petulla
- Rekomandimet për rezultate optimale:
- Përdorni krem me të paktën 30% përbajtje yndyre dhe në 4-8°C
  - Rriheni kremin apo të bardhat e vezëve në një enë të gjërë

**Shënim** Për përgatitjen e majonezës përdorni bazamentin e mikserit.

### **Grepat trazues**

Grepat trazues janë të përshtatshëm për zënien e brumeve të ndryshme, si p.sh. me maya, për bukë, picë, shtrudel ose peta.

**Shënim** Sasia maksimale e përpunimit është 500 g miell dhe përbërës.

## **Përpunimi i ushqimeve me vegla**

### **Shënim**

- Përdorni vetëm të njëjtat vegla në çifte.
- Respektoni formën e pjesëve plastike në vegla për të evituar ngatërrimin e veglave!

- Futini veglat një nga një për të evituar kapjen me njëra-tjetren.

→ Fig. 2 - 9

## **Bazamenti i mikserit**

Bazamenti i mikserit nuk është i përshtatshëm për përgatitjen e pureve të përbëra vetëm prej patateve apo ushqimeve me konsistencë të ngashme. Bazamenti i mikserit është i përshtatshëm për përdorimet e mëposhtme:

- Përzierjen e pijeve
- Përgatitjen e brumit për petulla, majonezës, salcave dhe ushqimit për foshnjë
- Ushqime pure të gatuara, p.sh. fruta, perime, supa

## **Përdorimi i bazamentit të mikserit**

### **Shëname**

- Copëtojini ushqimet e ngurta përpara procesimit dhe gatuajini derisa të zbuten, si p.sh. mollët, patatet apo mishin.
- Përdorni copëtuesin universal për copëtimin e ushqimeve të pagatuara pa shtuar lëngje, si p.sh. qepët, hudhrat apo barishtet.
- Përpara se të procesoni ushqimin në tenxhere, hiqeni tenxheren nga vatra e gatimit.

→ Fig. 10 - 17

## **Shembull recete Majoneze**

- 1 vezë (e verdha dhe e bardha)
- 1 lugë gjelle mustardë
- 1 lugë gjelle lëng limoni ose uthull
- 200-250 ml vaj
- Kripë dhe piper sipas dëshirës

## **Përgatitja e majonezës**

### **Shënim**

- Majoneza mund të përgatitet me bazamentin e mikserit vetëm nga vezë të plota (të bardhat dhe të verdhat e vezëve).

- Kur e përgatisni majonezën, ajri nën bazamentin e mikserit pengon ngjitjen e mirë. Për rezultate optimale, lëreni ajrin të largohet përparrë përzierjes.

→ Fig. 18 - 22

## Ruajtja

- Mos e mbështillni kurrë kabllon rrëth pajisjet!

→ Fig. 23

## Përbledhje e pastrimit

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. 24

## Shembuj përdorimi

Kushtojuni vëmendje sasive maksimale dhe kohëve të procesimit në tabelë.

→ Fig. 25

**Shënim** Në recetat e shënuara me (\*) në tabelën e recetave, lëreni pajisjen të ftohet në temperaturën e ambientit pas çdo cikli pune!

## Hedhja e pajisjes së vjetër

- Hidheni pajisjen në mënyrë të përshtatshme për mjedisin.

Informacioni për mënyrat aktuale të hedhjes mund të merret nga shitësi specialist, si dhe pranë administratës vendore të komunës ose qytetit.



Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

## Shërbimi i klientit

Informacionet e detajuara rreth periudhës së garancisë dhe kushteve të garancisë në vendin tuaj i gjeni te shërbimi ynë i klientit, shitësi juaj ose në faqen tonë të internetit.

Të dhënat e kontaktit të shërbimit për klientin i gjeni në listën bashkëlidhur të pikave të shërbimit për klientin ose në faqen tonë të internetit.



# Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- Expert tips & tricks for your appliance
- Warranty extension options
- Discounts for accessories & spare-parts
- Digital manual and all appliance data at hand
- Easy access to Bosch Home Appliances Service

Free and easy registration – also on mobile phones:  
**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

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

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:  
**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001248573** (020905)

sl, hr, sr, mk, sq