



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

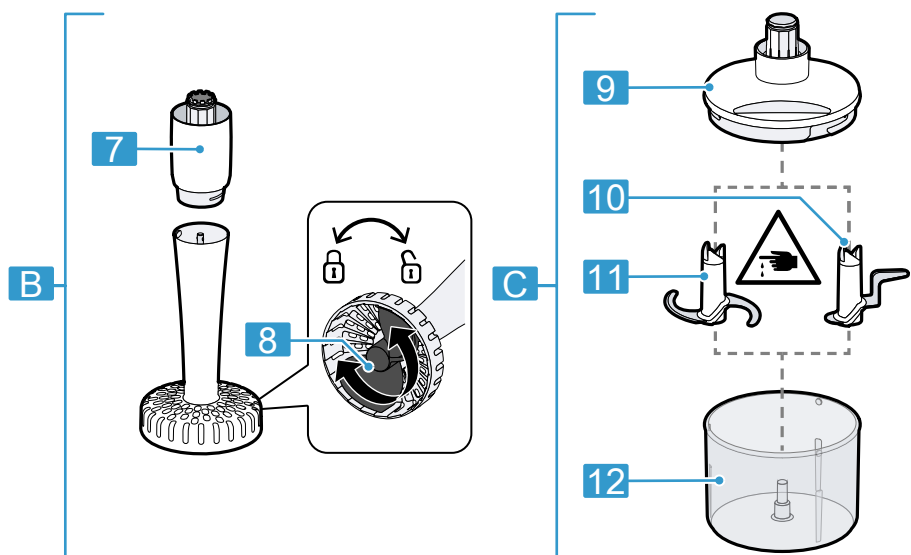
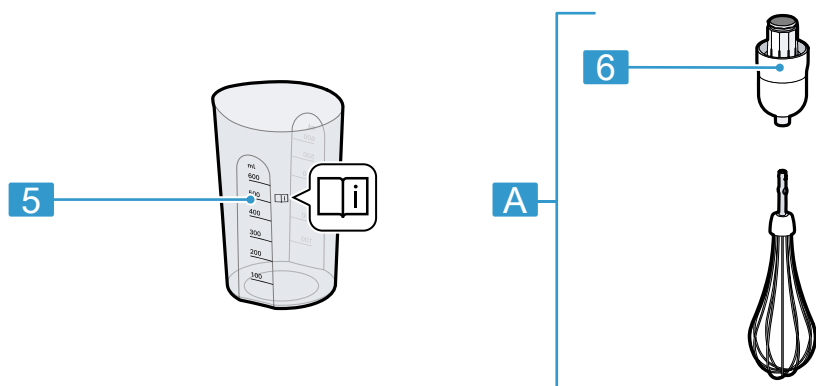
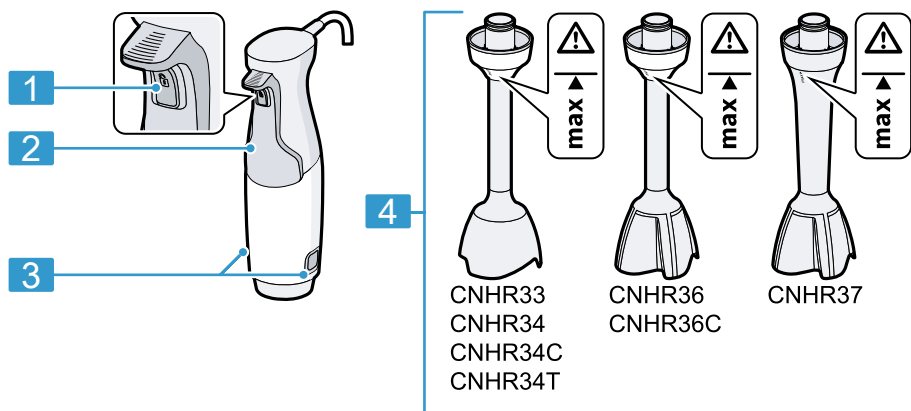
ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

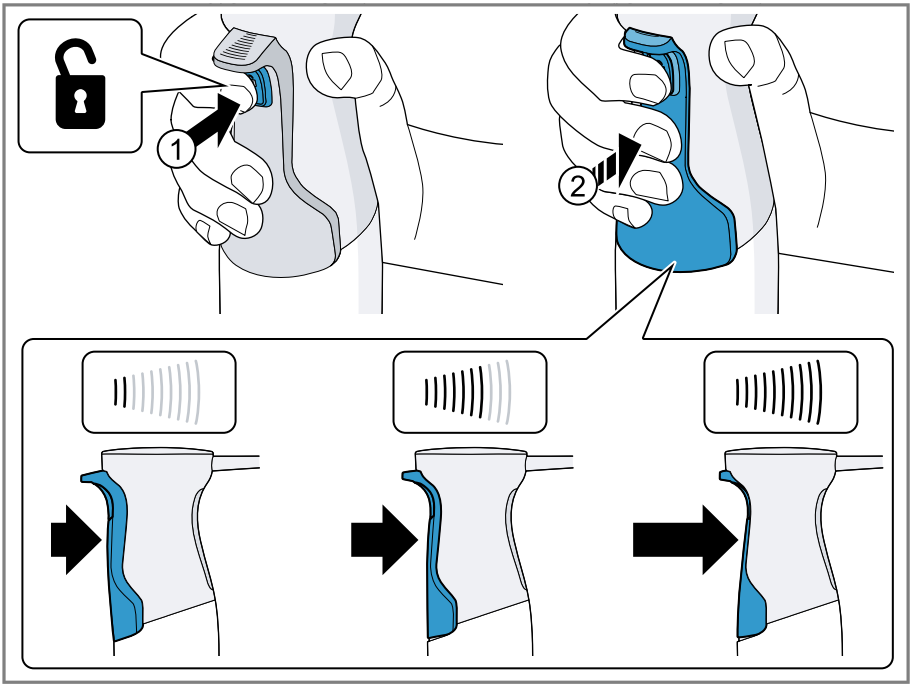
MSM4...

MSM6M...

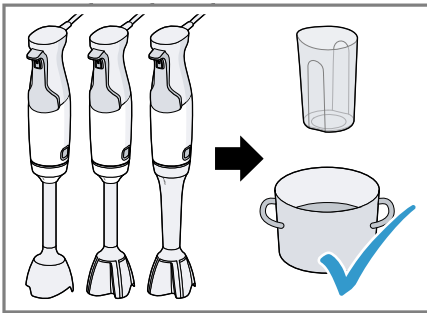
[ro]	Manual de utilizare	Mixer vertical	12
[bg]	Ръководство за употреба	Пасатор	14



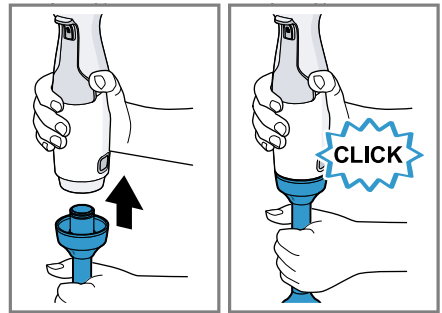




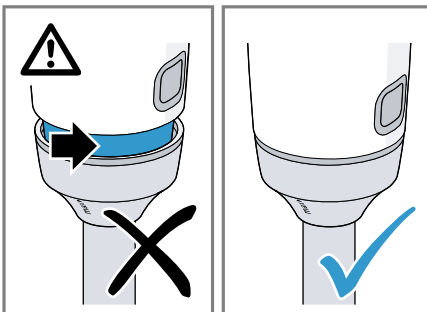
2



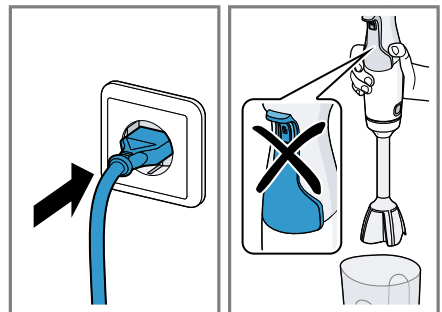
3



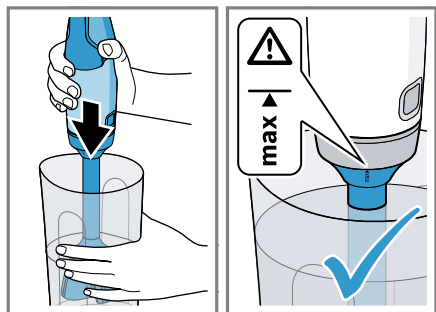
4



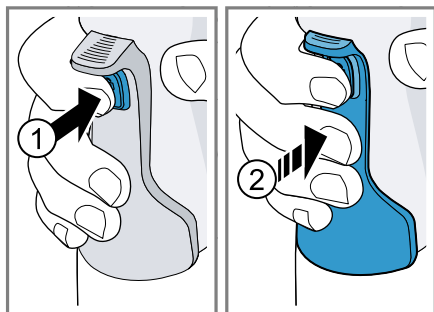
5



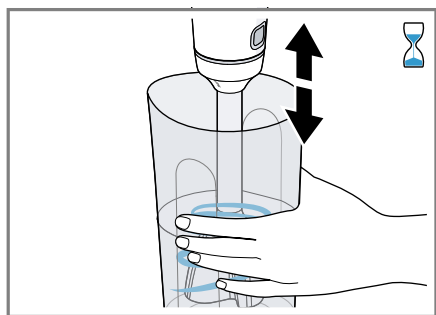
6



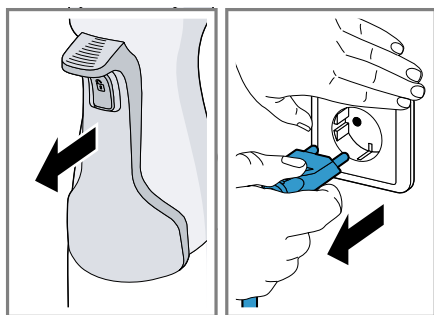
7



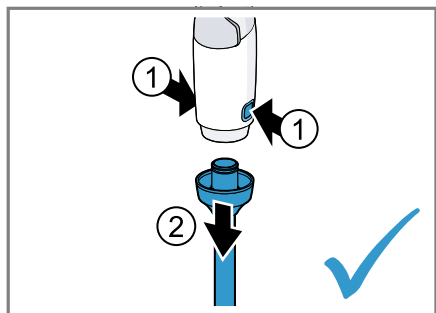
8



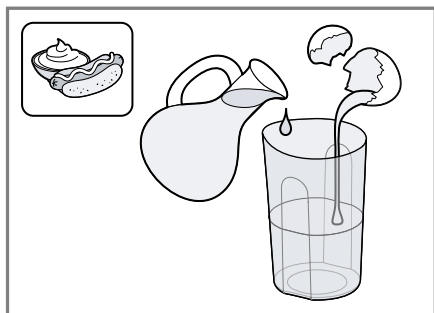
9



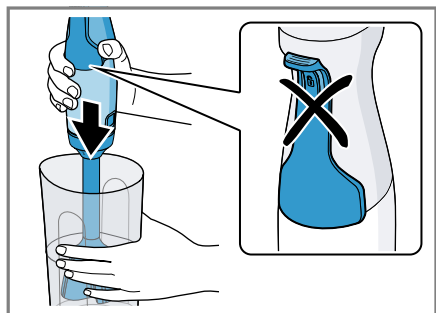
10



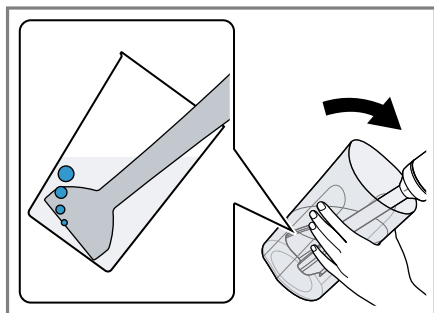
11



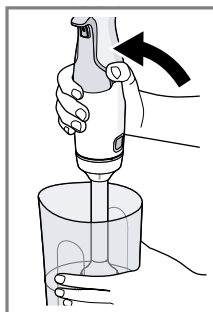
12



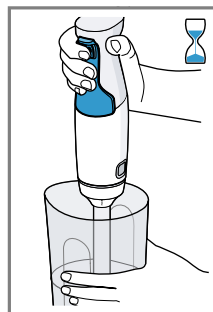
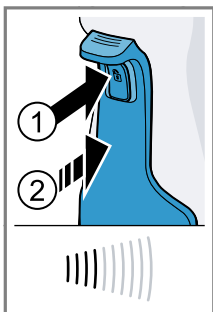
13



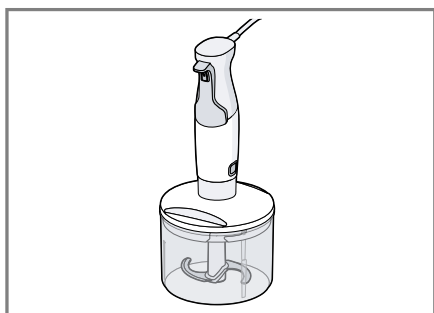
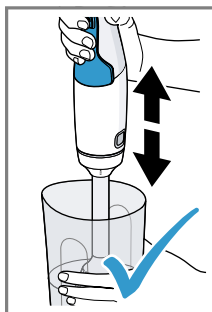
14



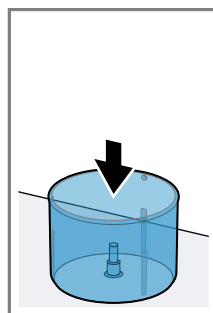
15



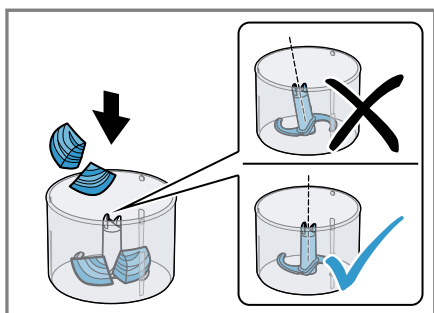
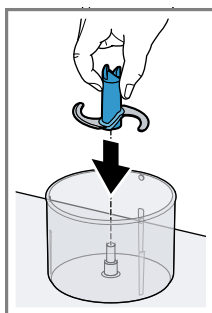
16



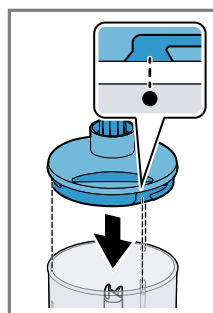
17



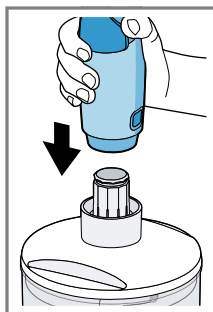
18



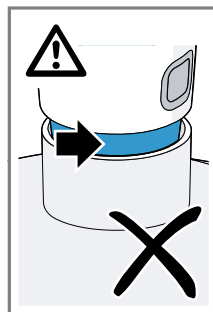
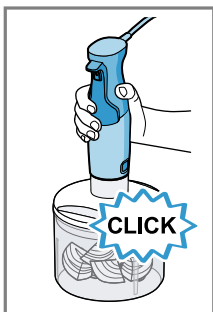
19



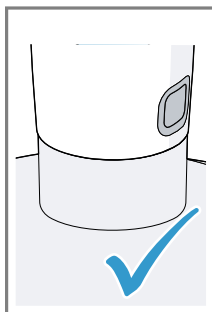
20

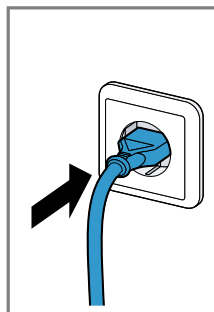


21

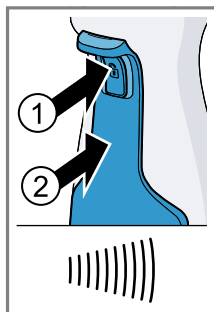
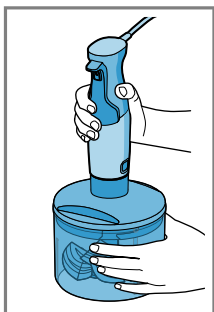


22

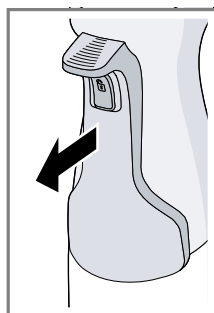
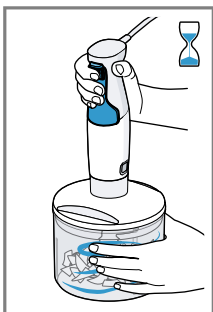




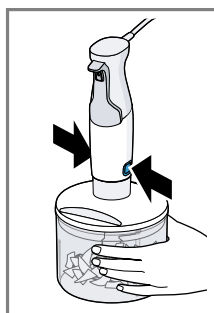
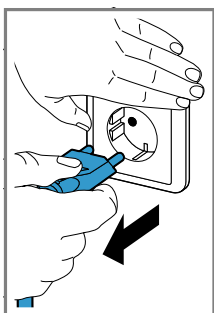
23



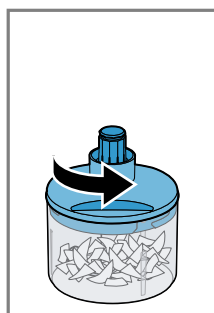
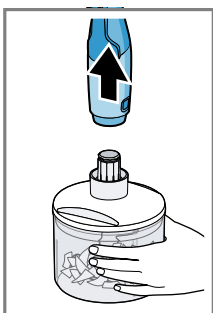
24



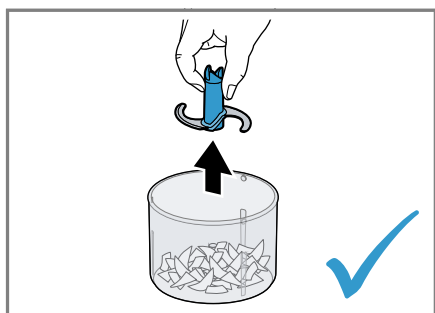
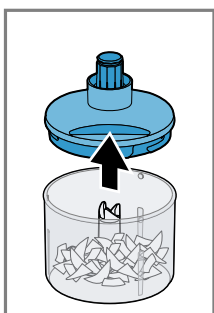
25



26



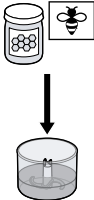
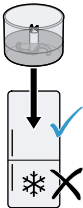
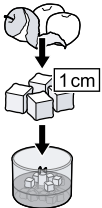
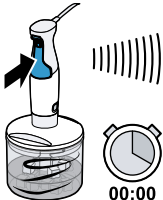
27



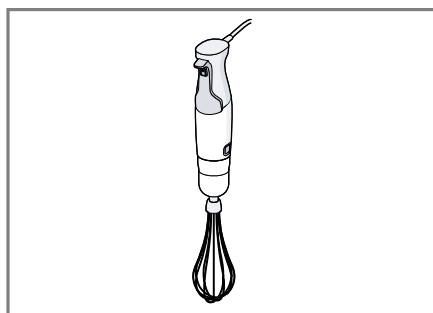
28

	  	  	  
CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C, CNHR36C	100 g	20 g	2 s

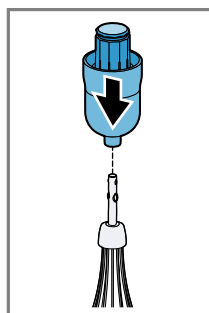
29

				
CNHR37, CNHR34T	70 g	24 h / 5 °C	10 g	1 s

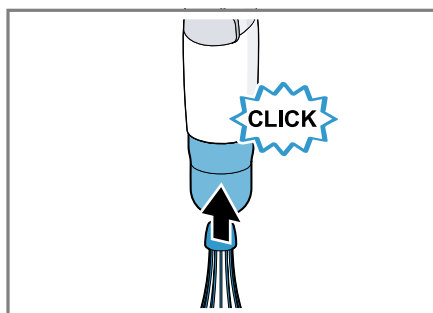
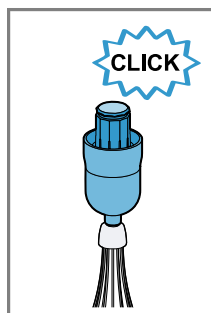
30



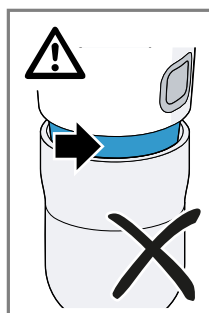
31



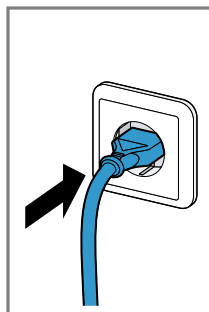
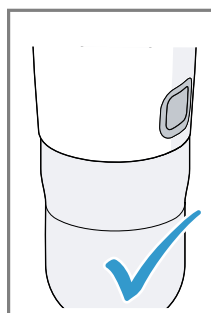
32



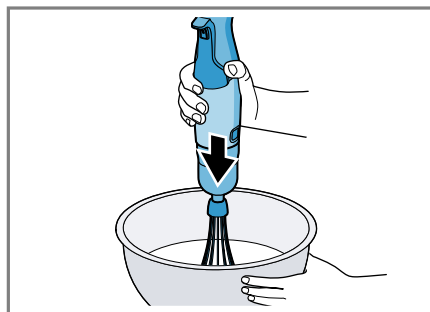
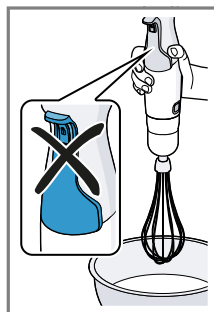
33



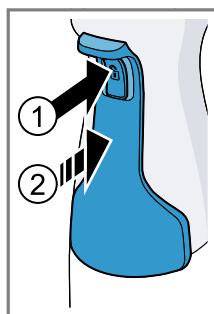
34



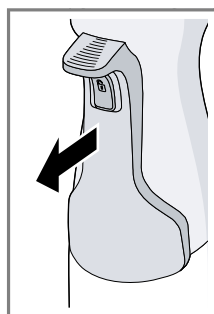
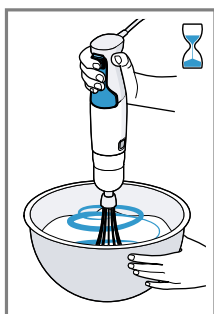
35



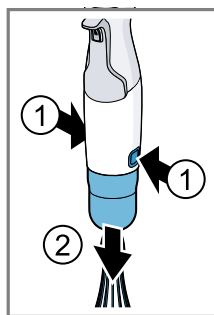
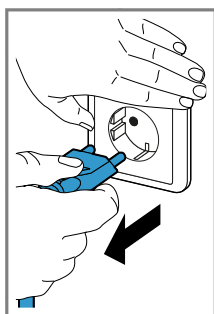
36



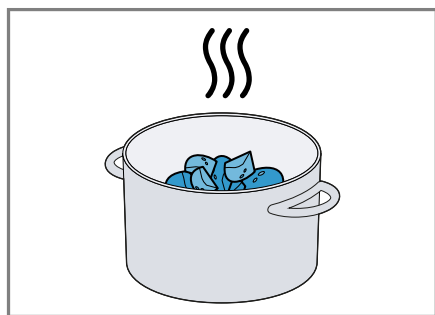
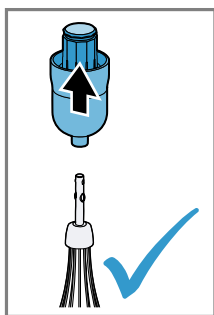
37



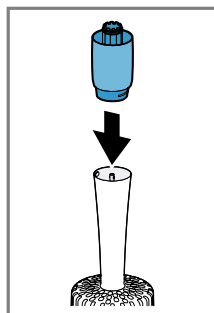
38



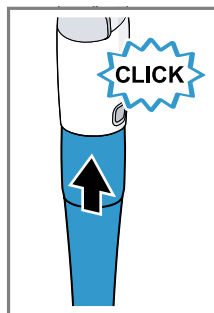
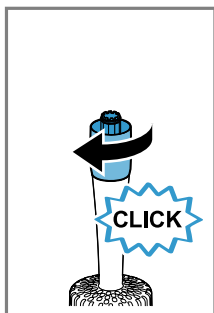
39



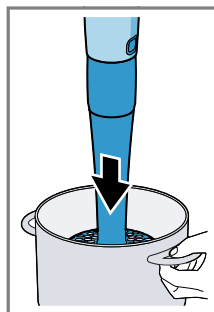
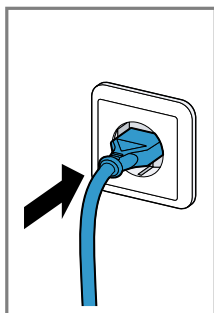
40



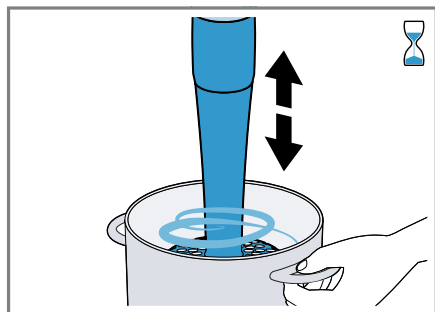
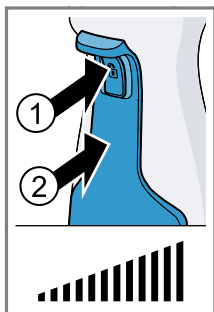
41



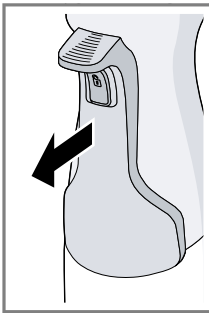
42



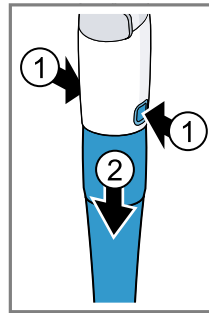
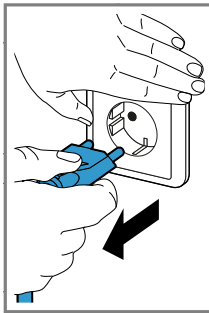
43



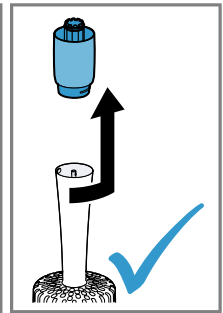
44



45

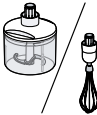
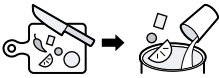
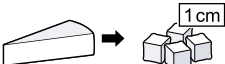
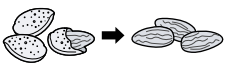
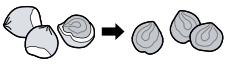
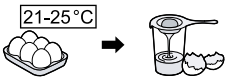


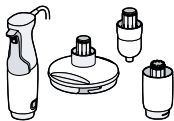
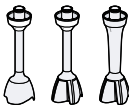
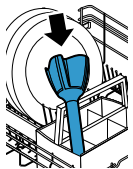
46



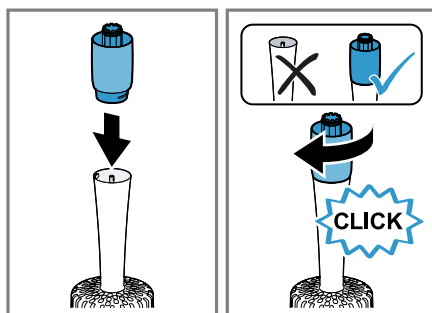
			200 - 500 g	40 - 60 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			1 x ○	60 - 120 s	
			200 - 500 g	40 - 60 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	

47

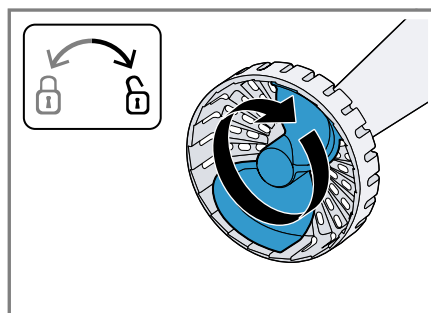
				
			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 s

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✓	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	

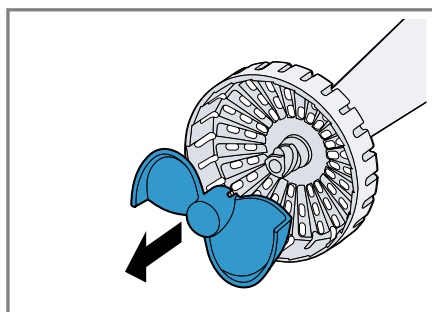
49



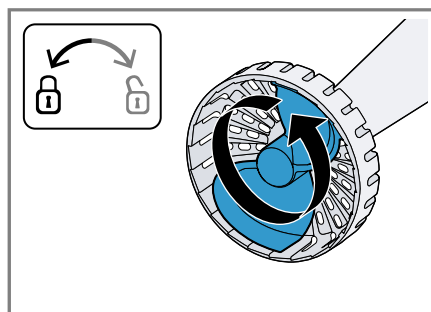
50



51



52



53

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.

Utilizați acest aparat numai:

- împreună cu piesele și accesoriile originale.
- pentru mărunțirea, tocarea, amestecarea, pasarea și emulsionarea alimentelor lichide sau semisolide.
- pentru cantități și durate uzuale de procesare.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatura camerei.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defecțiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică.

Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii decât sub supraveghere.

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

- ▶ Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- ▶ Nu cufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare de la rețea în apă sau nu le curățați în mașina de spălat vase.
- ▶ Piciorul de mixat se iversează în alimentele de mixat numai până la marcajul „max”.
- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă acesta a căzut în apă sau în alte lichide.
- ▶ Nu folosiți niciodată aparatul dacă aveți mâinile ude.
- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu piese fierbinți sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu așezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafețe fierbinți.
- ▶ După oprire așteptați ca mecanismul de acționare să se oprească complet.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ Procedați cu atenție atunci când prelucrați alimente fierbinți.
- ▶ Alimentele fierse se vor lăsa la răcit până atinge o temperatură de 70 °C sau mică decât aceasta.

- La umplerea mixerului cu lichide fierbinți aveți foarte mare grijă deoarece poate scăpa aburul fierbințe.
- Respectați indicațiile privind curățarea.
- Curățați înainte de fiecare utilizare suprafețele care intră în contact cu alimentele.

Evitarea deteriorărilor

- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- Nu utilizați niciodată vasul de mixare în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- Nu scufundați suporturile de angrenare în lichide și nu le curățați niciodată în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați niciodată vasul de gătit pentru tăietor în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- Nu utilizați niciodată piciorul de mixat sau telul de bătut în vasul de gătit pentru tăietor.
- Blocați piciorul de mixat sau accesoriul în aparatul de bază, complet, așa încât să se audă un sunet.
- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sămburi din fructele cu sămburi.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

A	Tel de bătut ¹
B	Suport pentru compactare „ProPuree“ ¹
C	Tăietor universal ¹
1	Dispozitiv de blocare pornire
2	Maneta de comandă
3	Taste de deblocare
4	Piciorul de mixat ¹
5	Vasul mixerului din material plastic
6	Suport angrenaj pentru telul de bătut
7	Suport angrenaj pentru suportul compactorului
8	Paletă compactor (detașabilă)
9	Suport angrenaj pentru tăietorul universal
10	Cuțit de mărunțit gheață ¹
11	Cuțit universal
12	Recipient

¹ În funcție de model

Observații

- Cantitatea maximă preparată în vasul de mixare din material plastic este de 500 ml. Scala totală de pe vasul de mixare este doar pentru măsurare.
- Dacă un accesoriu nu este inclus în pachetul de livrare, îl puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

Maneta de comandă

Cu maneta de comandă puteți regla turația aparatului dvs., de manieră continuă/fără trepte. Pentru a porni aparatul, apăsați mai întâi pe dispozitivul de blocare a pornirii și apoi apăsați maneta de

comandă. Cu cât mai puternic se apasă maneta de comandă, cu atât turația motorului este mai mare.

Observație: Aparatul rămâne pornit atât timp cât maneta de comandă este apăsată.

→ Fig. 2

Piciorul de mixat

Piciorul de mixat este adecvat pentru următoarele utilizări:

- Mixarea de băuturi
- Prepararea de aluaturi pentru clătite, maioneze, sosuri și pireuri pentru bebeluși
- Pasarea alimentelor fierte, de ex. fructe, legume, supe

Observație: Piciorul de mixat nu este adecvat pentru prepararea pireurilor, care se fac doar din cartofi sau alte alimente cu aceeași consistență ca aceștia.

Procesarea alimentelor cu piciorul de mixat

Observații

- Alimentele solide, de ex. merele, cartofii sau carnea se vor tăia și fierbe înainte de prelucrare.
- Pentru mărunțirea alimentelor crude fără adăugarea de lichide, cum ar fi de ex. ceapa, usturoiul sau verdețurile utilizați tăietorul universal.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.

→ Fig. 3 - 11

Maioneză

Ingrediente

- 1 ou (gălbenuș și albuș)
- 1 lingură muștar
- 1 lingură suc de lămâie sau oțet
- 200-250 ml untdelemn
- Sare și piper după gust

Prepararea maionezei

Observații

- Cu piciorul de mixat maioneza se poate face numai folosind ouă întregi (albuș și gălbenuș).
- Dacă preparați maioneză aerul de sub piciorul de mixat împiedică o legare bună. Pentru a obține un rezultat optim evacuați aerul înainte de a începe mixarea.

→ Fig. 12 - 16

Tăietor universal

Tăietorul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, sau migdale.

Observații

- Tăietorul universal nu este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate.
- Prelucrați cuburile de gheață numai cu cuțitul de mărunțit gheață.

Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 17 - 28

Amestec miere cu măr

→ Fig. 29

→ Fig. 30

Recomandare: Utilizați amestecul de miere și mere pentru a prepara, de exemplu, prăjituri. Rețeta completă este disponibilă accesând codul QR de pe prima pagină a acestui manual.

Tel de bătut

Telul de bătut este adecvat pentru a prepara frișcă, spumă de albuș sau spumă de lapte și pentru prepararea de sosuri sau deserturi.

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsimi de min. 30% și la 4-8 °C
- Utilizați lapte cu un conținut ridicat de proteine și la o temperatură max. de 8 °C
- Bateți frișca sau albușul de ou într-un vas cu gura largă

Observație: Pentru a evita stropirea utilizați telul de bătut în recipiente adânci.

Utilizarea telului de bătut

→ Fig. 31 - 39

Support pentru compactare „ProPuree“

Supportul pentru compactare este adecvat pentru prepararea pireurilor din cartofi, mazăre, fructe fierte sau alte alimente cu consistență asemănătoare.

Observații

- Nu prelucrați ingrediente tari.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.
- Nu bateți suportul compactorului de muchii tari (de ex. oală, castron).

Utilizați suportul pentru compactare

→ Fig. 40 - 46

Pireu de cartofi

Ingrediente

- 1 kg cartofi fierți
- 0,15 l lapte cald
- 50 g unt moale
- Sare, piper și nucă muscat

Preparare

- Introduceți ingredientele într-un vas adecvat și prelucrați-le cu suportul compactor cca. 1 minut.
- La urmă potriviți gustul cu sare, piper și nucă muscat.

Exemple de utilizare

Respectați indicațiile și valorile din tabele.

Picior de mixat

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

→ Fig. 47

Tăietor universal și tel de bătut

→ Fig. 48

Vedere de ansamblu curățare

Curățați toate piesele imediat după utilizare, pentru ca resturile să nu se usuce pe ele.

Curățați piesele individuale conform specificațiilor din tabel.

→ Fig. 49

Curățarea suportului pentru compactare

Observație: Pentru o curățare cât mai temeinică scoateți paleta compactorului.

→ Fig. 50 - 53

Remediați defecțiunile

Aparatul se deconectează în timpul preparării (doar la modelele peste 800 W).

Este activată siguranța la suprasarcină.

- Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul cca. 1 oră să se răcească, pentru ca să se dezactiveze siguranța la suprasarcină.

Observație: Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, vă rugăm să vă adresați la serviciul pentru clienți.

Predarea aparatului vechi

- Eliminați în mod ecologic aparatul.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparaturilor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Serviciul clienți

Informațiile conform directivei (EU) 2023/826 sunt disponibile online la www.bosch-home.com pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.

Използвайте уреда само:

- с оригинални части и принадлежности.

bg

- за раздробяване, кълцане, миксиране, пюриране и емулгиране на течни или полутвърди хранителни продукти.
- за домакински количества и времена на обработка.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка при стайна температура.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди сглобяване, разглобяване или почистване, както и в случай на повреда. Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте децата далеч от уреда и захранващия кабел.

- ▶ Свързвайте и експлоатирайте уреда само в съответствие с данните на фабричната табелка.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никога не потапяйте уреда или кабела за свързване към мрежата във вода и не ги поставяйте в съдомиялната машина.
- ▶ Потапвайте накрайника в продуктите за миксиране максимум до маркировката „max“.
- ▶ Никога не продължавайте употребата на уреда, ако той е паднал във вода или друга течност.
- ▶ Никога не използвайте уреда с влажни ръце.
- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с горещи части и не го прокарвайте върху остри ръбове.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности.
- ▶ След изключването изчакайте цялостното спиране на задвижването.
- ▶ Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- ▶ Поставяйте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
- ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
- ▶ Бъдете внимателни при обработката на горещи хранителни продукти.
- ▶ Преди обработката оставете врящите хранителни продукти да се охладят до 70 °C или по-ниска температура.
- ▶ Бъдете внимателни при наливане на горещи течности в блендера, тъй като е възможно отделяне на гореща пара.
- ▶ Спазвайте указанията за почистване.
- ▶ Почиствайте преди всяка употреба повърхностите, влизащи в контакт с хранителни продукти.

Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- ▶ Никога не използвайте съда за миксиране в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващите наставки в течности и не ги почиствайте в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не използвайте съда на чопъра в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не използвайте накрайника или телта за разбиване в съда на чопъра.
- ▶ Фиксирайте основния уред с щракване и док-рай на накрайника и на основния уред.
- ▶ Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.

Преглед

→ Фиг. 11

A	Тел за разбиване ¹
B	Приставка за пюриране „ProPuree“ ¹
C	Универсален чопър ¹
1	Блокировка срещу включване
2	Лост за управление
3	Бутони за освобождаване
4	Накрайник ¹
5	Пластмасов съд за миксиране
6	Задвижваща наставка за телта за разбиване
7	Задвижваща наставка за приставката за пюриране
8	Перка на приставката за пюриране (демонтираща се)
9	Задвижваща наставка за универсалния чопър
10	Нож за трошене на лед ¹
11	Универсален нож
12	Контейнер

¹ В зависимост от модела

Забележки

- Максималното количество за обработване в пластмасовия съд за миксиране е 500 ml. Общата скала на съда за миксиране служи само за отмерване.
- Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

Лост за управление

С помощта на лоста за управление можете да регулирате безстепенно оборотите на Вашия уред.

За да включите уреда, първо натиснете блокировката срещу включване и след това лоста за управление. Колкото по-силно натискате лоста за управление, толкова по-висока е честотата на въртене на двигателя.

Забележка: Уредът остава включен, докато лостът за управление се натиска.

→ Фиг. 2

Накрайник

Накрайникът е подходящ за следните приложения:

- миксиране на напитки
- приготвяне на тесто за палачинки, майонеза, сосове и бебешка храна
- пюриране на сварени хранителни продукти, напр. плодове, зеленчуци, супи

Забележка: Накрайникът не е подходящ за приготвяне на пюрета, съдържащи само картофи или хранителни продукти с подобна консистенция.

Обработка на хранителни продукти с накрайника

Забележки

- Преди обработване раздробете и сварете до омекване твърдите хранителни продукти, напр. ябълки, картофи или месо.
- Използвайте универсалния чопър за раздробяване на сурови хранителни продукти без добавяне на течност, като напр. лук, чесън или подправки.
- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджерa свалете тенджерата от котлона.

→ Фиг. 3 - 11

Майонеза

Съставки

- 1 яйце (жълтък и белтък)
- 1 с.л. горчица
- 1 с.л. лимонов сок или оцет
- 200-250 ml олио
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне на майонеза

Забележки

- С накрайника може да се приготви майонеза само от цели яйца (белтъци и жълтъци).
- Въздух под накрайника предотвратява добро втвърдяване при приготвяне на майонеза. За постигане на оптимален резултат изпуснете въздуха преди миксиране.

→ Фиг. 12 - 16

Универсален чопър

Универсалният чопър е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, орехи или бадеми.

Забележки

- Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти,

напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни.

- Обработвайте кубчета лед само с ножа за трошене на лед.

Употреба на универсалния чопър

→ Фиг. 17 - 28

Смес от ябълки и мед

→ Фиг. 29

→ Фиг. 30

Съвет: Използвайте сместа от ябълки и мед например за приготвяне на сладкиши. Пълната рецепта ще намерите чрез QR кода на заглавната страница на настоящото ръководство.

Тел за разбиване

Телта за разбиване е подходяща за приготвяне на бита сметана, белтъци на сняг или млечна пяна, както и на сосове или десерти.

Препоръки за оптимални резултати:

- Използвайте сметана с мин. 30 % масленост и температура 4 – 8 °C
- Използвайте мляко с високо съдържание на белтъчини и макс. температура 8 °C
- Разбийте сметаната или белтъците на сняг в широк съд

Забележка: За предотвратяване на пръски използвайте телта за разбиване в дълбоки съдове.

Употреба на телта за разбиване

→ Фиг. 31 - 39

Приставка за пюриране „ProPuree“

Приставката за пюриране е подходяща за приготвяне на пюрета от сварени картофи, грах, плодове или хранителни продукти с подобна консистенция.

Забележки

- Не обработвайте твърди съставки.
- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджерa свалете тенджерата от котлона.
- Не удряйте приставката за пюриране в твърди ръбове (напр. тенджерa, купа).

Употреба на приставката за пюриране

→ Фиг. 40 - 46

Картофено пюре

Съставки

- 1 kg сварени картофи
- 0,15 l топло мляко
- 50 g меко масло
- сол, черен пипер и индийско орехче

Приготвяне

- Сипете съставките в подходящ съд и обработете с приставката за пюриране около 1 минута.
- Накрая овкусете със сол, черен пипер и индийско орехче.

Примерни приложения

Вземете под внимание данните и стойностите в таблиците.

Накрайник

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

→ Фиг. 47

Универсален чопър и тел за разбиване

→ Фиг. 48

Указания за почистване

След употреба незабавно почистете всички части, за да избегнете засъхване на остатъците. Почиствайте отделните части според посоченото в таблицата.

→ Фиг. 49

Почистване на приставката за пюриране

Забележка: За особено щателно почистване свалете перката на приставката за пюриране.

→ Фиг. 50 - 53

Отстраняване на неизправности

Уредът се изключва по време на обработката (само при модели на 800 W).

Активирала се е защитата срещу претоварване.

- ▶ Изключете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади за около 1 час, за да деактивирате защитата срещу претоварване.

Забележка: Ако повредата не може да бъде отстранена, се обърнете към отдела по обслужване на клиенти.

Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

- ▶ Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Отдел по обслужване на клиенти

Информацията съгласно Регламент (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на www.bosch-home.com на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001267334 (060710)

ro, bg