



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MSM66...
MSM67...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning

sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi

uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות הפעלה
ar إرشادات الاستخدام

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH. Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки	68
Короткий огляд	70
Використання	70
Чистка	71
Допомога при неполадках (MSM67..)...	71
Рецепти та поради	71
Рекомендації з утилізації	72
Гарантія	72

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам.

Прилад придатний виключно для подрібнення або змішування харчових продуктів. Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися побутовими приладами тільки під наглядом відповідальних за їх безпеку осіб або після отримання від них вказівок з техніки безпеки для використання побутового приладу після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.

Дітям заборонено гратися із побутовим приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будьякі пошкодження.

Перед заміною приладдя або комплектуючих елементів, які рухаються під час роботи, виріб слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або миттям, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягніть шнур через гострі краї та гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.

Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека удару струмом

Не користуйтеся блендером, якщо у Вас вологі руки, а також в холостому режимі.

Не занурюйте прилад в рідину поверх місця з'єднання ніжки блендера з основним блоком приладу.

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині.

Будьте обережні при переробці гарячої рідини.

Рідина під час переробки може розбризкуватися.

Ніжку блендера не ставте ніколи на гарячі поверхні та не занурюйте в дуже гарячі продукти. Гарячі продукти перед переробкою блендером охолодити до температури 80 °C або нижче! Каструлю слід зняти з плити перед тим, як використовувати в ній занурюваний блендер.

Експлуатуйте блендер лише з оригінальними аксесуарами.

Насадки вставляти і знімати лише після повної зупинки приладу.

Рекомендується не залишати ніколи прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів.

Чаша блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.

Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Не встромляйте ніколи рук до ножа на ніжці блендера.

Ніколи не чистіть ножа голими руками. Користуйтеся для цього щіткою.

В цій інструкції з використання описуються різні моделі. Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (**Малюнок 9**).

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 1

1 Основний блок приладу

2 Електрокабель

3 Регулятор швидкості

Робоча швидкість регулюється поступально від найменшої (●) до найвищої (**12**) швидкості (тільки разом із кнопкою **4а**).

4 Кнопка ввімкнення

a Регульована швидкість (регулятор швидкості **3**)

b Турбо-режим

Блендер ввімкнутий, поки натиснута кнопка ввімкнення (**a** або **b**).

Турбо-режим використовується для універсального подрібнювача (якщо є в наявності в комплекті поставки).

5 Кнопки розблокування

Для того, щоб зняти ніжку блендера, натисніть одночасно на обидві кнопки розблокування.

6 Ніжка блендера

Пластик або метал (в залежності від моделі) Вставте ніжку блендера так, щоб вона чутно зайшла в паз.

7 Ніж ніжки блендера

8 Чаша блендера з кришкою

Переробка продуктів в чаші блендера дозволяє уникнути бризок. Закрийте чашу блендера кришкою для зберігання перероблених продуктів.

В залежності від моделі:

9 Віничок для збивання з редуктором

10 Насадка-товкачик з редуктором

11 Багатофункціональне приладдя з насадками і насадкою для нарізання кубиками

12 Універсальний подрібнювач з кришкою

Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту, тоді Ви можете замовити його через службу сервісу (Номер для замовлення 657247).

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті). Ви знайдете рецепт в інструкції з експлуатації універсального подрібнювача.

Закрийте кришкою універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

Використання

Прилад придатний для змішування майонезу, соусів, коктейлів, дитячого харчування, варених фруктів і овочів.

Для приготування супів-пюре.

Для подрібнювання/січення сирих продуктів (цибулі, часнику, зелені) використовуйте універсальний подрібнювач!

Під час процесу приготування Рекомендується користуватися чашею блендера, яка входить до комплекту поставки. Можна використовувати також інші придатні ємності.

Увага!

Дно використовуваної ємності має бути без випуклостей та виступів.

- Почистіть всі елементи перед першим використанням.

Малюнок 2

- Розмотайте повністю електрокабель.
- Вставте ніжку блендера в основний блок приладу, щоб вона чутно зайшла в паз.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Заповніть продукти до чаші блендера чи іншої високої ємності.

i Блендер краще переробляє продукти, якщо до них додати рідину.

- Установіть бажану швидкість за допомогою регулятора швидкості (**Малюнок 3-5**).

Для перемішування рідин, гарячих продуктів та підмішування (напр., мюслі в йогурт) ми рекомендуємо користуватися низькою швидкістю. Високі швидкості рекомендуються для переробки твердіших продуктів.

- Тримайте міцно блендер та чашу.
- Ввімкніть блендер, натиснувши бажану кнопку ввімкнення.
- i** Вмикаючи занурюваний блендер, тримайте його злегка нахиленим, щоб він не «присмоктався» до дна чаші блендера. Блендер ввімкнуйте, поки натиснута кнопка ввімкнення.
- i** Щоб запобігти утворенню бризок, натисніть кнопку ввімкнення лише після того, як ніжка блендера занурилася в продукти. Вмикайте завжди блендер перед тим, як вийняти його із продуктів.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи:

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та зніміть ніжку блендера з основного блоку приладу.

Чистка

Увага!

Основний блок приладу ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити у посудомийній машині.

Не користуйтеся паровими пристроями для чистки!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення.

- i** При переробці червоної капусти, моркви та подібного на пластмасових елементах утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.
- Витягніть штепсельну вилку із розетки!
- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Чашу блендера можна мити в посудомийній машині.
- Ніжку блендера помийте в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Ніжку блендера залишіть сушитися в вертикальному положенні (доверху ножем ніжки блендера), щоб вода із середини могла стекти.

Вказівка:

Для приладів із спіральним електрокабелем:

Ні в якому разі не обмотуйте електрокабель навколо приладу!

Допомога при неполадках (MSM67..)

Неполадка	Усунення неполадки
Прилад вимикається під час експлуатації або індикатор швидкості (за наявності) починає блимати.	<p>Ввімкнувся захист від перевантаження.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки. • Дайте приладу охолонути прибл. 1 годину, щоб захист від перевантаження вимкнувся. • Ввімкніть прилад знову.

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Рецепти та поради

Майонез

1 яйце (жовток і білок)

1 ст. л. гірчиці

1 ст. л. лимонного соку або оцту

200–250 мл олії

Солі, перцю за смаком

Інгредієнти повинні бути однієї температури!

- Завантажте інгредієнти до чаші.
- Занурюваний блендер опустіть на дно чаші і ввімкніть (турбо-режим), поки суміш не емульгує.
- Ввімкнута блендер повільно рухайте, піднімаючи до верхнього краю суміші та опускаючи вниз, поки майонез не буде готовий.

Порада: За цим рецептом Ви можете приготувати також майонез лише з жовтком. В такому разі візьміть лише половину зазначеної кількості олії.

Овочевий суп

300 г картоплі
200 г моркви
1 невеличкий шматок селери
2 помідора
1 цибуля
50 г вершкового масла
2 л води

Солі, перцю за смаком

- Зніміть шкірочку з помідорів та вийміть з них насіння.
- Поріжте шматочками почищені і помиті овочі та протушуйте в гарячому вершковому маслі.
- Додайте воду і сіль.
- Прокип'ятіть все разом 20–25 хв.
- Зніміть каструлю з плити.
- Пропустіть суп на пюре блендером в каструлі.
- Додайте за потреби солі та перцю.

Тісто для млинців

250 мл молока
1 яйце
100 г борошна
25 г розтопленого охолодженого вершкового масла

- Всі інгредієнти додайте до чаші в зазначеній послідовності та перемішайте до утворення однорідного тіста.

Молочні коктейлі

1 стакан молока
6 великих суниць
або
10 ягід малин або
1 банан (порізаний кружальцями)

- Завантажте інгредієнти до чаші та перемішайте.
- Додайте за смаком цукру.

Порада: Для приготування молочного шейку додайте ще один шарик морозива або візьміть дуже холодне молоко.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EC про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	73
Комплектный обзор	75
Управление	76
Чистка	76
Помощь при устранении неисправностей (MSM67..)	77
Рецепты и рекомендации	77
Указания по утилизации	78
Гарантийные условия	78

Для Вашей безопасности

Перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите правила пользования, чтобы получить важную информацию для Вашей безопасности и управления электроприбором.

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях.

Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Электроприбор предназначен для измельчения или перемешивания продуктов.

Электроприбор не предназначен для переработки каких-либо других предметов или веществ.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор не предназначен для использования детьми. Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться бытовыми приборами только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или после получения от них указаний по технике безопасности для использования бытового прибора после того, как они осознали связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с бытовым прибором. Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, которые пребывают в движении во время работы, изделие следует выключить и отсоединить от сети.

Вилку из розетки следует извлекать если электроприбор без присмотра, перед его чисткой, сборкой и разборкой.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию.

Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Не исключена опасность травмирования.

Существует опасность поражения электрическим током.

Погружной блендер нельзя включать мокрыми руками и давать ему работать вхолостую. Электроприбор нельзя погружать в жидкость выше места соединения насадки для смешивания с основным блоком. Никогда не погружайте в какую-либо жидкость основной блок и не мойте его в посудомоечной машине. Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.

Насадку для смешивания никогда нельзя ставить на горячие поверхности или перемешивать с ней очень горячие продукты.

Перед переработкой горячих продуктов с помощью погружного блендера их следует остудить до мин. 80 °С!

Погружной блендер можно использовать только вместе с фирменными принадлежностями.

Насадки можно присоединять или снимать с погружного блендера лишь после полной остановки его двигателя.

Рекомендуется не оставлять погружной блендер

включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.

Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не беритесь за нож, расположенный на ножке блендера. Ни в коем случае нельзя чистить нож голой рукой. Используйте для этого щетку.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров. На страницах с рисунками Вы найдете обзор погружных блендеров различных моделей (см. рисунок 4).

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 4

1 Основной блок

2 Сетевой шнур

3 Регулятор скорости вращения

Рабочая скорость регулируется плавно от самой низкой (●) до самой высокой (12) скорости (только в сочетании с кнопкой 4а).

4 Кнопка включения

а кнопка включения с регулятором числа оборотов 3 для регулировки скорости

б кнопка включения турбо-скорости Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (а или б).

Турбо-скорость используется для универсального измельчителя (если есть в наличии в комплекте поставки).

5 Кнопки разблокировки

Эти кнопки используются для снятия ножи блендера.

На них следует нажимать одновременно.

6 Ножка блендера

В зависимости от модели погружного блендера ножка пластмассовая или металлическая. Присоедините ножку блендера и зафиксируйте ее.

7 Нож на ножке блендера

8 стакан для смешивания, с крышкой

Переработка продуктов в стакане препятствует разбрызгиванию образующейся жидкости. Для хранения переработанных продуктов в стакане блендера закройте его крышкой.

В зависимости от модели:

9 Венчик для взбивания с редуктором

10 Насадка-толкушка с редуктором

11 Многофункциональные принадлежности с насадками и насадкой для нарезания кубиками

12 Универсальный измельчитель с крышкой

Если в комплекте поставки блендера нет универсального измельчителя, то его можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 657247).

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Вы найдете рецепт в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя. Для хранения переработанных продуктов в универсальном измельчителе накройте его крышкой.

Управление

Погружной блендер предназначен для приготовления майонеза, различных соусов, коктейлей, питания для детей грудного возраста, для переработки вареных овощей и фруктов.

Для приготовления супа-пюре.

Для измельчения/рубки свежих продуктов питания (репчатого лука, чеснока, пряных трав, ..) следует воспользоваться универсальным измельчителем!

Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, который входит в комплект поставки. Ожно пользоваться также другими пригодными емкостями.

Внимание!

Дно используемой емкости должно быть без выпуклостей и выступающих неровностей.

- Перед первым использованием необходимо провести чистку всех деталей погружного блендера.

Рисунок 5

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Присоедините ножку к основному блоку блендера и зафиксируйте ее.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания или в другую высокую емкость.

i Погружной блендер функционирует лучше, если перерабатываемые продукты находятся в жидкости.

- С помощью регулятора скорости вращения установите необходимую Вам скорость вращения ножа (см. рисунок 5-5).

Для перемешивания жидкостей, горячих продуктов и подмешивания (напр., мюслей в йогурт) мы рекомендуем пользоваться низкой скоростью вращения.

Высокие скорости вращения рекомендуются для переработки более твердых продуктов.

- Погружной блендер и стакан следует крепко держать в руках.

- Включите погружной блендер, нажав на необходимую Вам кнопку включения.

i Включая погружаемый блендер, держите его слегка наклонным, чтобы избежать его «присасывания» ко дну стакана блендера. Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения.

i Во избежание разбрызгивания образующейся жидкости, нажимайте кнопку включения только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты. Прежде чем извлечь погружной блендер из стакана с перерабатываемыми продуктами, его следует выключить.

- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.

По окончании работы:

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и отсоедините смесительную насадку от основного блока погружного блендера.

Чистка

Внимание!

Никогда не погружайте в какую-либо жидкость основной блок и не мойте его в посудомоечной машине.

Нельзя пользоваться пароочистителем!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

i При переработке, например, краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых элементах конструкции блендера появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

- Извлеките вилку из розетки!
- Протрите основной блок блендера влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.

- Стакан для смешивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку для смешивания можно положить в посудомоечную машину или помыть ее в проточной воде с помощью щетки.
- Дайте насадке для смешивания просохнуть, установив ее в вертикальное положение (ножом вверх), чтобы вода, попавшая внутрь насадки при мытье, смогла вытечь наружу.

Указание:

Для приборов со спиралевидным сетевым шнуром:

Ни в коем случае не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора!

Помощь при устранении неисправностей (MSM67..)

Неисправность	Устранение
Во время использования блендер выключается или индикатор скорости (если таковой имеется) начинает мигать.	<p>Сработало устройство защиты от перегрузки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Выключите электроприбор и извлеките вилку из розетки. ● Чтобы выключить устройство защиты от перегрузки, дайте блендеру остыть в течение примерно 1 часа. ● Снова включите электроприбор.

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Рецепты и рекомендации

Майонез

1 яйцо (желток и белок),
1 ст. ложки горчицы,
1 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,
200–250 мл растительного масла,
соль, перец по вкусу.
Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру!

- Загрузите ингредиенты в стакан.
- Погружной блендер опустите на дно чаши и включите (турбо-скорость), взбивая массу до эмульгирования.
- Медленно поднимайте включенный блендер до поверхности смеси и снова опускайте его до тех пор, пока майонез не будет готов.

Рекомендация: по этому рецепту Вы можете также приготовить майонез лишь на одних желтках. Но в этом случае используется лишь половина указанного количества растительного масла.

Овощной суп

300 г картофеля,
200 г моркови,
1 небольшой кусок сельдерея,
2 помидора,
1 головка репчатого лука,
50 г сливочного масла,
2 л воды,
соль, перец по вкусу.

- Очистите помидоры от кожуры и измельчите их.
- Разрежьте очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушите в растопленном сливочном масле.
- Добавьте воду и соль.
- Дайте супу повариться в течение 20–25 минут.
- Снимите кастрюлю с плиты.
- С помощью блендера доведите суп до пюреобразного состояния.
- Добавьте по вкусу соль и перец.

Тесто на французские блинчики

250 мл молока,
1 яйцо,
100 г муки,
25 г растопленного и охлажденного сливочного масла.

- Загрузите все ингредиенты в указанной последовательности в стакан и взбивайте их с помощью блендера до образования однородного теста.

Молочные коктейли

1 стакан молока,
6 больших ягод клубники
или

10 ягод малины или
1 банан (нарезанный ломтиками).

- Загрузите ингредиенты в стакан и взбейте их с помощью блендера.
- По желанию можно добавить сахар.

Рекомендация:

Для приготовления молочного коктейля добавьте в молоко шарик мороженого или возьмите очень холодное молоко.

Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.