

BISTRO SLICER SHREDDER



SLICER SHREDDER
GEMÜSESCHNEIDER
COUPE-LÉGUMES
SKÆRER STRIMLERE
REBANADORA REVANADORA
TAGLIAVERDURE
SNIJMACHINE
SLICER SHREDDER
CORTADOR DE LEGUMES
HÖYLÄÄJÄ SILPPURI
ОВОЦЕРЕЗКА

Instruction for use
ENGLISH

Gebrauchsanweisung
DEUTSCH

Mode d'emploi
FRANÇAIS

Brugsanvisning
DANSK

Instrucciones de uso
ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso
ITALIANO

Gebruiksaanwijzing
NEDERLANDS

Bruksanvisning
SVENSKA

Manual de Instruções
PORTUGUÊS

Käyttöohje
SUOMI

Руководство по эксплуатации
РУССКИЙ

WELCOME TO BODUM®

Congratulations!

***You are now the proud owner of the
BODUM® BISTRO Slicer Shredder accessory
for the BODUM® BISTRO Stand Mixer.***

Please read these instructions carefully before using
Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig vor der Benutzung
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser



FIGURE 1

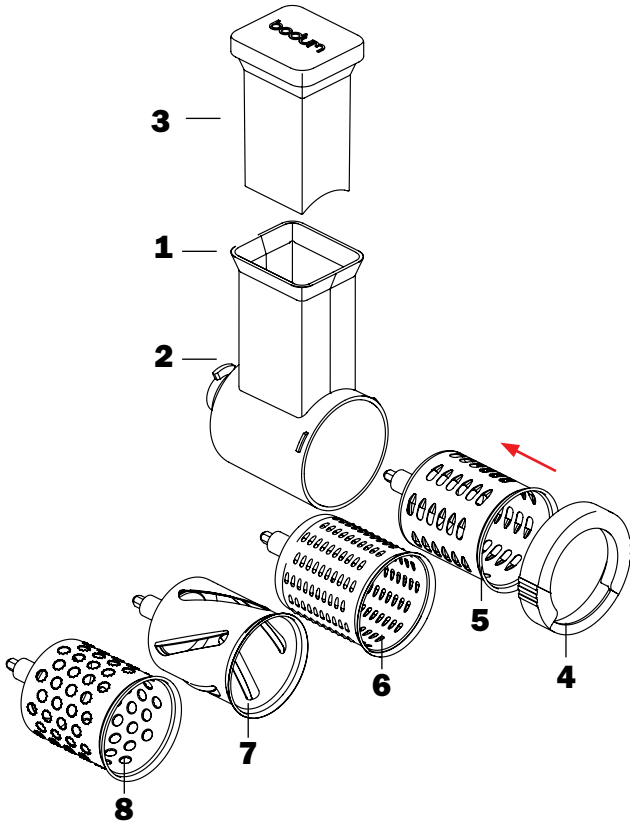


FIGURE 2

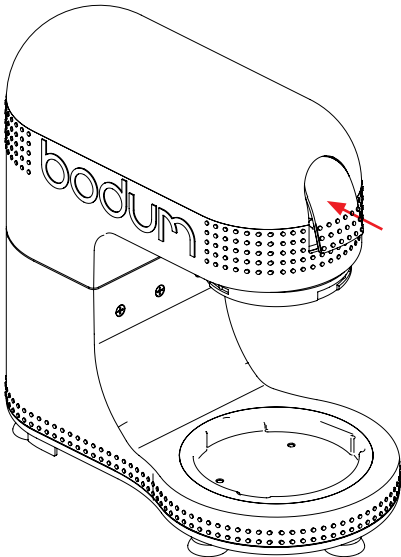
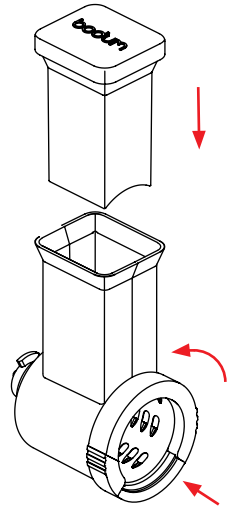


FIGURE 3

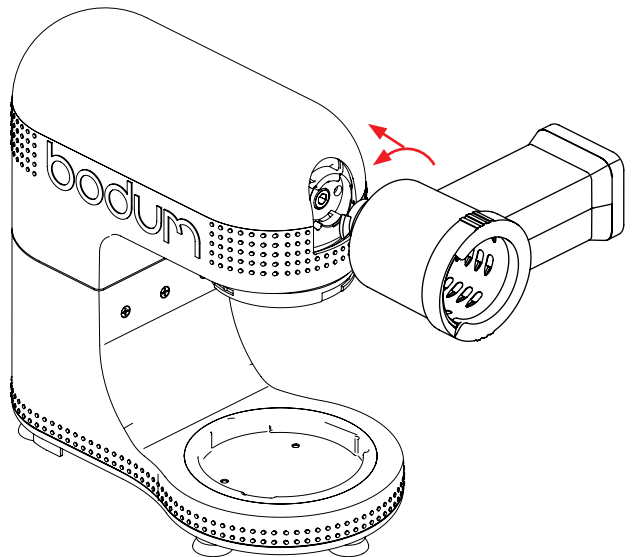


FIGURE 4

LEGEND

- 1 Vegetable slicer housing
- 2 Bayonet
- 3 Plunger
- 4 Mounting ring
- 5 Coarse shredding drum
- 6 Fine shredding drum
- 7 Slicing drum
- 8 Parmesan grating drum

LEGENDE

- 1 Gemüseschneider Gehäuse
- 2 Bajonett
- 3 Stopfer
- 4 Befestigungsring
- 5 Grobe Raspeltrommel
- 6 Feine Raspeltrommel
- 7 Schneidetrommel
- 8 Parmesanreibetrommel

LEGENDE

- 1 Boîtier coupe-légumes
- 2 Baïonnette
- 3 Bourroir
- 4 Bague de fixation
- 5 Tambour râpe
- 6 Tambour râpe fin
- 7 Tambour de découpe
- 8 Tambour râpe de parmesan

LEGEND

- 1 Skærerhus
- 2 Bajonet
- 3 Stoppepinde
- 4 Monteringsring
- 5 Grov skærer
- 6 Fin skærer
- 7 Strimlere
- 8 Parmesanreivejern

LEYENDA

- 1 Carcasa de la Rebanadora Ralladora
- 2 Bayoneta
- 3 Embolo
- 4 Anillo de montaje
- 5 Tambor de rallado grueso
- 6 Tambor de rallado fino
- 7 Tambor rebanador
- 8 Tambor de rallado parmesano

LEGENDA

- 1 Alloggiamento tagliaverdure
- 2 Baionetta
- 3 Stantuffo
- 4 Anello di fissaggio
- 5 Cilindro per tritare grossolanamente
- 6 Cilindro per tritare finemente
- 7 Cilindro per affettare
- 8 Cilindro per grattugiare parmigiano

LEGENDA

- 1 Behuizing van snijmachine
- 2 Bajonet
- 3 Zuiger
- 4 Montagering
- 5 Grove maaltrommel
- 6 Fijne maaltrommel
- 7 Snijtrommel
- 8 Rasptrommel voor Parmezaanse kaas

DELAR

- 1 Skärarhus
- 2 Kopplingsstift
- 3 Matarbleck
- 4 Monteringsring
- 5 Grov rivtrumma
- 6 Fin rivtrumma
- 7 Skivtrumma
- 8 Parmesan rivtrumma

LEGENDA

- 1 Compartimento dos legumes
- 2 Baioneta
- 3 Calcador
- 4 Rodela de fixação
- 5 Tambor raspa grossa
- 6 Tambor raspa fina
- 7 Tambor de corte
- 8 Tambor de ralar parmesão

SELITE

- 1 Silppuri höylääjän runko
- 2 Pikaliitin
- 3 Mäntä
- 4 Kiinnitysrengas
- 5 Karkea höylärumpu
- 6 Hieno höylärumpu
- 7 Silppurirumpu
- 8 Parmesaanin siivilärumpu

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- 1 корпус овощерезки
- 2 Штык
- 3 Поршень
- 4 Установочное кольцо
- 5 Барабан для крупного измельчения
- 6 Барабан для мелкого измельчения
- 7 Барабан для нарезки
- 8 Барабан для терки пармезана

BODUM AUSTRALIA WARRANTY

We are pleased to say that the return rate on BODUM® product is very low; however, should you need to process a returned BODUM® product under warranty, please follow the simple procedure below. We have tried to make it as simple as possible for both yourself and the end consumer.

BODUM® AUSTRALIA WARRANTY PROCEDURE

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. Consumers are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. Consumers are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

The benefits to BODUM® customers given by the warranty set out below are in addition to other rights and remedies under a law in relation to the BODUM® product to which the warranty relates.

To process a faulty BODUM® product you will require a Return Authorisation (RA) number. Returned items without a RA number are not able to be processed for credit or replacement. Contact BODUM® on (02) 9692 0582 for a RA number.

Faulty product does not include items which have incurred wear and tear through general home use, misuse or commercial use. Warranty does not include accidental glass breakages.

Warranty period:

- **e-BODUM®** : 2 year replacement warranty from the date of purchase for electrical appliances where a defect appears and BODUM® is notified within 2 years from date of purchase.

Proof of purchase: any claim from the end consumer must be validated with a copy of proof of purchase; without providing a proof of purchase BODUM® Australia will not be able to process the claim. Proof of purchase includes original purchase receipt/docket or credit card statement showing the purchase amount.

Replacement or credit: once claim is validated, if possible please replace the faulty item from stock on hand. If a customer requires a replacement for an item which you don't have on hand, please have the item added to your next order.

Return or work order: to ensure that the return process is as easy as possible for both you and the end consumer, we don't do work orders or product repairs.

Once you have received a RA number and sighted the product please safely dispose of the faulty item. We don't require the faulty product to be sent back to us. However, if you come across an unusual fault which you think we need to be aware of please send it back to BODUM® Australia Head Office.

BODUM® (Australia) PTY LTD

Suite 39, 26-32 Pirrama Rd, Pyrmont NSW 2009
T. +61 2 9692 0582 F. +61 2 9692 0586
office.australia@bodum.com

Welcome to BODUM®

Congratulations! You are now the proud owner of the BODUM® BISTRO Slicer Shredder accessory for the BODUM® BISTRO Stand Mixer. Please read these instructions carefully before using the BISTRO Slicer Shredder accessories with the BISTRO Stand Mixer.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following.
- Read through all instructions before using the appliance for the first time. Failure to follow the instructions and safety notice can lead to hazardous situations.
- Check the appliance for damage after unpacking. Do not use it if you are uncertain, you should in this case contact your dealer.
- Keep the packaging materials (cardboard, plastic bag) out of reach for children (danger of suffocation or injury)).
- This appliance is only intended for household use. Do not use the appliance outdoors..
- Do not place appliance on or near a switched on gas or electric oven or in a preheated oven.
- The manufacturer is not liable for damage or injury caused by incorrect or improper use. Use the appliance only for the intended purpose.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure

- that they do not play with appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands. Do not touch the power cord or plug with wet hands.
- Do not use accessories that are not recommended by the equipment manufacturer. This can lead to fires electrical shocks or injury.
- Do not forcefully turn any of the switches in the ON position and you should not perform any changes on the switches, in order to keep them in the ON position. This could damage the food processor. You could also thereby be injured.
- You should never immerse the motor housing in water: Remember that this is an electrical appliance.
- Clean the appliance only with a damp cloth.
- Always pull the plug, not the cord in order to disconnect the appliance from the power.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or work surface or else come into contact with hot surfaces, including the cooker.
- Ensure when mixing that your hair and utensils are kept away from the vegetable slicer, in order to avoid severe personal injury and damage to the appliance. You can use a spatula, but only if the appliance is not in operation.
- Pull the plug from the socket, if the food processor is not in use, if you intend to attach or remove parts, and before cleaning the vegetable slicer.
- Do not switch on any electric appliance, if the power cord or plug is damaged, after a malfunction has occurred or if the appliance has been damaged in any other way. You should in this case bring the appliance to the nearest authorized service center in order to have it controlled, repaired, or adjusted.
- Never attempt to replace the power cord of the appliance, since special tools are required for this purpose. You should

only have the repair or replacement of the power cord performed by a manufacturer authorized repair shop, in order to ensure the safety of the appliance.

- You should not immerse the cord, motor housing and plug in water or any other liquid as this can lead to fire, electric shock or injury.
- While cleaning, the appliance should not be connected to power.
- Do not touch any of the rotating parts.

- Keep hair, fingers and utensils away from the rotating parts, in order to avoid severe personal injury and damage to the appliance.
- The blades are sharp, handle these with care.
- Before changing accessories or attachments that move during operation, the appliance must be turned off and unplugged.
- In order to prevent possible injury due to incorrect handling. Be careful with the handling of the sharp blades, when emptying the vegetable slicer and when cleaning.

- You should never switch on the appliance with a damaged accessory. Check the appliance and the accessory before and after each use for damage.
- Handle the accessory with care.

- The blades of the drum can cause injury.

- Make sure before use that no foreign objects are in the vegetable slicer.

- Never feed food by hand. Always use food pusher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USE THIS ATTACHMENT ONLY TOGETHER WITH THE BISTRO STAND MIXER MODEL 11381!

LEGEND

- 1 Slicer Shredder housing
- 2 Bayonet
- 3 Plunger
- 4 Mounting ring
- 5 Coarse shredding drum
- 6 Fine shredding drum
- 7 Slicing drum
- 8 Parmesan grating drum

SLICER SHREDDER ASSEMBLY

1. Insert the desired drum (5-8) into the housing (1). (Fig. 1)
2. Insert the mounting ring (4) on the housing and turn it counter-clockwise up to the stop. Make sure that the open side of the mounting ring is facing downwards. (Fig.2)

FITTING THE SLICER SHREDDER ONTO THE STAND MIXER

1. Switch the speed control of the Stand Mixer to "stop". Make sure that the ON/OFF switch is in the "OFF" position and the power cord is unplugged.
2. Remove the cover of the accessory connector by pressing on the top area (Fig. 3). Store the cover, in order to close the accessory connector again after use.
3. Press the connector of the Slicer Shredder into the accessory port of the machine. Turn the Slicer Shredder counterclockwise up to the stop. (Fig. 4)

To remove the Slicer Shredder from the machine, follow the steps in reverse order. You should for this purpose switch the speed control of the Stand Mixer to "stop". Make sure that the ON/OFF switch is in the "OFF" position and the power cord is unplugged. Do not forget at the end to attach the cover of the accessory connector again.

HOW TO USE THE SLICER SHREDDER

The Slicer Shredder is designed for the cutting, shredding or grating of vegetables, fruit or cheese. Best results are obtained with firm and fresh fruits and vegetables as well as cold cheese.

DO NOT LET THE SLICER SHREDDER TOGETHER WITH THE FOOD PROCESSOR RUN FOR LONGER THAN 5 MINUTES. YOU SHOULD THEREBY USE THE SPEED LEVEL 4 OR 5.

1. Attach the Slicer Shredder to the food processor. Place a collecting bowl under the Slicer Shredder.
2. Place the ingredients into the filling funnel, where possible, fill it to the brim.
3. Turn on the Stand Mixer and switch it to speed level 4 or 5. Press the plunger down gently. Ensure that the plunger only fits one way into the filler neck.

YOUR SLICER SHREDDER IS EQUIPPED WITH 4 DIFFERENT DRUMS:

Coarse shredding drum (5)

For the coarse shredding of chocolate, nuts, cheese and potatoes (hash browns or potato pancakes).

Fine shredding drum (6)

For the fine shredding of chocolate, nuts, crackers, carrots and cheese.

Slicing drum (7)

Slicing of onions, herbs, cabbage, cucumbers, carrots, apples, potatoes and beetroot.

Parmesan grating drum (8)

For the grating of hard cheese (Parmesan).

NOTE: Do not process hard objects such as nutmegs, fruit kernels or nut shells.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Wash all parts with hot water. You can use a mild detergent. Never use any abrasive cleaner. You can clean all parts of the Slicer Shredder in the dishwasher.
- Make sure all parts are completely dry before use.

Only use Authorized Service Centers for repairs.

MANUFACTURER GUARANTEE FOR THE USA & CAN.

Guarantee: BODUM AG, Switzerland, guarantees the *BISTRO Slicer Shredder* accessory for a period of two years from the date of original purchase against faulty materials and malfunctions that can be traced back to defects in design or manufacturing. Repairs are carried out free of charge if all guarantee conditions are met. Refunds are not available.

Guarantor: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Guarantee conditions: The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

BODUM® will not provide warranty for damage resulting from inappropriate use, improper handling, normal wear and tear, inadequate or incorrect maintenance or care, incorrect operation or use of the appliance by unauthorized persons.

This Manufacturer Guarantee does not affect your statutory rights under applicable national laws in force, nor your right against the dealer arising from their sales/purchase contract.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Test certificates

GS, CE, ETL, CETL

Environmentally acceptable disposal



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling

Willkommen bei BODUM®

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind nun stolzer Besitzer des Gemüseschneider Zubehörs für die elektrische Küchenmaschine BISTRO von BODUM®. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Gemüseschneider zusammen mit der BODUM® Küchenmaschine verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsmassnahmen befolgt werden, einschließlich der folgenden.
- Lesen Sie alle Hinweise, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Das Nichteinhalten der Anweisungen und Sicherheitshinweise kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Schäden. Verwenden Sie es nicht, wenn Sie nicht sicher sind, sondern kontaktieren Sie Ihren Händler.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial (Karton, Plastikbeutel) ausser Reichweite von Kindern (Erstickungs- oder Verletzungsgefahr).
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt gedacht. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines eingeschalteten Gas- oder Elektroherds bzw. in einen vorgeheizten Ofen.
- Für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemässen oder unvorschriftsmässigen Gebrauch entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Verwenden Sie das Gerät ausschliesslich für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung

durch Personen (einschließlich Kinder) geeignet, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sein denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder diese gibt ihnen eine ausführliche Anleitung für den Umgang mit dem Gerät.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Berühren Sie das Gerät nie mit feuchten oder nassen Händen. Berühren Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird. Dies kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
- Fixieren Sie keinen der Schalter gewaltsam in der ON-Stellung und nehmen Sie keine Veränderungen an den Schaltern vor, um diese in der ON-Stellung zu halten. Dies könnte dazu führen, dass die Küchenmaschine beschädigt wird. Sie könnten sich dadurch auch verletzen.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nie in Wasser: Denken Sie daran, dass es sich um ein Elektrogerät handelt.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel, um das Gerät vom Strom zu trennen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche hängen bzw. mit heissen Oberflächen, den Kochherd inbegriffen, in Berührung kommen.
- Halten Sie Haare und Utensilien während des Mixens nicht in der Nähe des Gemüseschneiders, um schwere Verletzungen an Personen und Schäden am Gerät zu vermeiden. Sie können einen Spachtel verwenden, aber nur wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie die Küchenmaschine nicht verwenden, wenn Sie Teile anbringen oder wegnehmen, oder bevor Sie den Gemüseschneider reinigen.
- Nehmen Sie kein elektrisches Gerät in Betrieb, wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, nachdem Fehlfunktionen aufgetreten sind oder wenn das Gerät auf irgendeine Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Kontrolle, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Servicestützpunkt.
- Versuchen Sie nie, das Netzkabel des Geräts auszutauschen, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind. Lassen Sie die Reparatur oder den Austausch des Netzkabels ausschließlich in einer vom Hersteller autorisierten Servicewerkstatt durchführen, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.
- Tauchen Sie Kabel, Motorgehäuse und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da dies Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen verursachen könnte.
- Während der Reinigung des Geräts darf dieses nicht an den Strom angeschlossen sein.
- Berühren Sie keine sich drehenden Teile.
- Halten Sie Haare, Finger und Utensilien entfernt von sich drehenden Teilen, um schwere Verletzungen an Personen und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Die Klingen sind scharf, behandeln Sie diese vorsichtig.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verhindern Sie mögliche Verletzungen durch falsche Handhabung. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen, bei der Entleerung des Gemüseschnieders und bei der Reinigung.
- Nehmen Sie das Gerät nie mit beschädigtem Zubehör in Betrieb. Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör vor und nach jeder Verwendung auf Schäden.
- Behandeln Sie das Zubehör mit Vorsicht.
- Die Klingen der Trommeln können zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass keine fremden Objekte im Gemüseschneider sind.
- Geben Sie die Zutaten nie mit der Hand in den Trichter. Verwenden Sie dazu stets den Stopfer.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSAN- WEISUNG AUF

**VERWENDEN SIE DAS ZUBEHÖR
NUR ZUSAMMEN MIT DEM
MODELL 11381 ELEKTRISCHE
KÜCHENMASCHINE VON BODUM® .**

LEGENDE

- 1 Gemüseschneider Gehäuse
- 2 Bajonett
- 3 Stopfer
- 4 Befestigungsring
- 5 Grobe Raspeltrommel
- 6 Feine Raspeltrommel
- 7 Schneidetrommel
- 8 Parmesanreibetrommel

ZUSAMMENBAU DES GEMÜSESCHNEIDERS

1. Setzen Sie die gewünschte Trommel (5-8) in das Gehäuse (1) ein. (Abb.1)
2. Setzen Sie den Befestigungsring (4) auf das Gehäuse und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Achten Sie darauf, dass die geöffnete Seite des Befestigungsringes nach unten zeigt. (Abb.2)

ANBRINGEN DES GEMÜSESCHNEIDERS AN DIE KÜCHEN-MASCHINEE

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine auf "stop". Vergewissern Sie sich, dass der EIN/AUS- Schalter auf "OFF" steht und der Netzstecker ausgesteckt ist.
2. Entfernen Sie die Abdeckung des Zubehöranschlusses durch Drücken im oberen Bereich (Abb.3). Bewahren Sie die Abdeckung auf, um den Zubehör Anschluss nach dem Gebrauch wieder schliessen zu können.
3. Drücken Sie den Anschluss des Gemüseschneiders in den Zubehöranschluss der Maschine. Drehen Sie den Gemüseschneider gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. (Abb. 4)

Um den Gemüseschneider von der Maschine zu entfernen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Schalten sie dazu den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine auf "stop". Vergewissern Sie sich, dass der EIN/AUS-Schalter auf "OFF" steht und der Netzstecker ausgesteckt ist. Vergessen Sie nicht am Schluss die Abdeckung des Zubehöranschlusses wieder anzubringen.

SO VERWENDEN SIE DEN GEMÜSESCHNEIDER

Der Gemüseschneider ist geeignet für das Schneiden, Raspeln oder Reiben von Gemüse, Früchten oder Käse. Beste Ergebnisse werden mit festen und frischen Früchten und Gemüse sowie kaltem Käse erzielt.

LASSEN SIE DEN GEMÜSESCHNEIDER ZUSAMMEN MIT DER KÜCHENMASCHINE NICHT LÄNGER ALS 5 MINUTEN LAUFEN. VERWENDEN SIE DABEI DIE GESCHWINDIGKEITSSTUFE 4 ODER 5.

1. Bringen Sie den Gemüseschneider an der Küchenmaschine an. Stellen Sie eine Auffangschüssel unter den Gemüseschneider.

2. Geben Sie die Zutaten in den Fülltrichter, wenn möglich füllen Sie ihn bis oben.
3. Schalten Sie die Küchenmaschine ein und stellen Sie sie auf Geschwindigkeitsstufe 4 oder 5. Drücken Sie den Stopfer vorsichtig nach unten. Beachten Sie, dass der Stopfer nur in einer Richtung in den Einfüllstutzen passt.

IHR GEMÜSESCHNEIDER IST MIT 4 VERSCHIEDENEN TROMMELN AUSGESTATTET:

Grobe Raspeltrommel (5)

Für grobes Raspeln von Schokolade, Nüssen, Käse und Kartoffeln (Rösti oder Reibekuchen).

Feine Raspeltrommel (6)

Für feines Raspeln von Schokolade, Nüssen, Zwieback, Karotten und Käse.

Schneidetrommel (7)

Schneiden von Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln und rote Beete.

Parmesanreibetrommel (8)

Für das Reiben von Hartkäse (Parmesan).

HINWEIS: Verarbeiten Sie keine harten Gegenstände wie Muskatnüsse, Fruchtkerne oder Nussschalen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Waschen Sie alle Teile mit heissem Wasser ab. Sie können ein mildes Spülmittel verwenden. Benutzen Sie auf keinen Fall ein scheuerndes Mittel. Alle Teile des Gemüseschneiders können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Alle Teile müssen vollständig trocken sein bevor sie in Betrieb genommen werden können.

Jede andere Reparatur muss durch einen autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

HERSTELLERGARANTIE

Garantie: Die Bodum AG, Schweiz, übernimmt für den *BISTRO Gemüseschneider Zubehör*s eine Garantie von zwei Jahr ab Datum des Kaufs gegen Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen. Sofern die Garantiebedingungen erfüllt sind, wir Bodum Mängel kostenfrei beheben. Eine Rückerstattung des Kaufpreises ist nicht möglich.

Garantiegeber: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen

Garantiebedingungen: Das Garantiezertifikat (letzte Seite dieser Gebrauchsanweisung) muss vom Verkäufer beim Kauf ausgefüllt werden. Bei Inanspruchnahme der Garantie ist das Garantiezertifikat vorzulegen. Hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Bodum Händler, ein Bodum Verkaufsgeschäft, den für Ihr Land zuständigen Vertriebspartner oder kontaktieren Sie uns unter www.bodum.com

Diese Garantie gilt nicht, wenn der Defekt eines Geräts auf unsachgemäßer Behandlung, üblichem Verschleiß, unsachgemäßer Pflege und/oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruht.

Ihnen stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Rechte zu. Insbesondere werden die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, die ihm gegenüber seinem Vertragspartner zustehen, nicht eingeschränkt.

TECHNISCHE DATEN

Prüfzeichen

GS, CE, ETL, CETL



Geprüfte Sicherheit



Das ausgediente Gerät zu einer autorisierten Entsorgungsstelle bringen. (WEEE Direktive)



Umweltfreundliche Entsorgung



Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll beseitigt werden, sondern müssen getrennt entsorgt werden. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Bienvenue chez BODUM®

Félicitations ! Vous êtes maintenant l'heureux propriétaire de l'accessoire coupe-légumes pour le robot électrique de cuisine BISTRO de BODUM®. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, avant d'utiliser le coupe-légumes ensemble avec le robot de cuisine BODUM®.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter les mesures de sécurité de base, y inclus les suivantes.
- Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Le non respect des instructions et consignes de sécurité peut provoquer des situations dangereuses.
- Après son déballage, vérifiez l'appareil pour dommages. En cas de doute, ne l'utilisez pas mais contactez votre revendeur.
- Tenez le matériel d'emballage (carton, sachets en plastique etc.) à distance d'enfants (risque d'étouffement ou de blessure).
- Cet appareil n'est destiné que pour l'utilisation domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne posez pas cet appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique en marche ou dans un four préchauffé.
- Le fabricant n'est pas responsable de dommages ou blessures occasionnés par une utilisation non conforme ou non conforme aux consignes de sécurité.

Veuillez utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage prévu.

- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation de personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui n'ont pas assez d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont surveillés ou instruits au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'on soit sûr qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil avec des mains humides ou mouillées. Ne touchez pas le câble d'alimentation électrique ou la prise avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas des accessoires qui n'ont pas été recommandés par le fabricant de l'appareil. Ceci peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- Ne fixez par la force aucun des interrupteurs en position MARCHE, et n'effectuez aucune modification sur les interrupteurs pour maintenir celles-ci en position MARCHE. Ceci pourrait provoquer des dommages sur le robot. Vous pourriez aussi vous blesser ainsi.
- Ne plongez jamais le boîtier moteur dans l'eau : tenez compte qu'il s'agit d'un appareil électrique.
- Nettoyez l'appareil uniquement avec un linge humide.
- Pour séparer l'appareil du courant électrique, tirez toujours sur la prise et non sur le câble.
- Ne laissez pas pendre le câble électrique sur le bord de la table ou le plan de travail, et ne le faites pas toucher des surfaces chaudes, y inclus la cuisinière.
- Pendant le mixage, ne gardez pas des cheveux et ustensiles à proximité du coupe-légumes, afin d'éviter des blessures graves de personnes ou des dommages sur l'appareil. Vous pouvez utiliser une

- spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en marche.
- Retirez la prise électrique de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas le robot, lorsque vous montez ou enlevez des pièces ou avant de nettoyer le coupe-légumes.
 - Ne mettez aucun appareil électrique en route lorsque le câble ou la prise électrique sont endommagés, après l'apparition de dysfonctionnements, ou lorsque l'appareil a été endommagé d'une manière quelconque. Dans ce cas, emmenez l'appareil au point de service autorisé le plus proche pour contrôle, réparation ou réglage.
 - N'essayez jamais de remplacer le câble électrique de l'appareil puisque des outils spécifiques sont nécessaires pour cette opération. Faites effectuer la réparation ou le remplacement du câble électrique exclusivement par un atelier de service autorisé par le fabricant, afin de garantir la sécurité de l'appareil.
 - Ne plongez pas le câble, le boîtier moteur et la prise dans l'eau ou autres liquides puisque cela pourrait provoquer des incendies, décharges électriques ou blessures.
 - Pendant le nettoyage de l'appareil, celui-ci ne doit pas être connecté au courant électrique.
 - Ne touchez pas des pièces en rotation.
 - Tenez éloignés des pièces en rotation les cheveux, doigts et ustensiles, afin d'éviter des blessures graves sur les personnes et des dommages sur l'appareil.
 - Les lames sont coupantes, manipulez-les prudemment.
 - Avant le remplacement d'accessoires ou de pièces complémentaires qui sont en mouvement lors du fonctionnement, l'appareil doit être arrêté, et coupé du réseau électrique.
 - Évitez d'éventuelles blessures par une mauvaise manipulation. Soyez prudent lors de la manipulation de lames coupantes, du vidage du coupe-légumes et du nettoyage.
 - Ne mettez jamais l'appareil en route avec des accessoires endommagés. Vérifiez pour dommages l'appareil et les accessoires avant et après chaque utilisation.
 - Manipulez prudemment les accessoires. Les lames des tambours peuvent provoquer des blessures.
 - Assurez-vous avant l'utilisation qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans le coupe-légumes.
 - Ne mettez jamais les aliments avec la main. Utilisez toujours le poussoir.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

**VEUILLEZ UTILISER CET
ACCESSOIRE UNIQUEMENT AVEC
LE MODÈLE DE ROBOT CULINAIRE
11381 DE BODUM® .**

LEGENDE

- 1 Boîtier coupe-légumes
- 2 Baïonnette
- 3 Bourroir
- 4 Bague de fixation
- 5 Tambour râpe
- 6 Tambour râpe fin
- 7 Tambour de découpe
- 8 Tambour râpe de parmesan

MONTAGE DU COUPE-LEGUME

1. Placez le tambour souhaité (5-8) dans le boîtier (1). (Fig. 1)
2. Placez la bague de fixation (4) sur le boîtier et tournez-la dans le sens contraire de la montre jusqu'à la butée. Veillez à ce que le côté ouvert de la bague de fixation soit orienté vers le bas. (Fig. 2)

MONTAGE DU COUPE-LEGUMES SUR LE ROBOT DE CUISINE

1. Mettez le régulateur de vitesse du robot de cuisine en position « Stop ». Assurez-vous que l'interrupteur MARCHE/ARRET est en position « OFF », et que la prise électrique est enlevée.
2. Enlevez le couvercle de raccord d'accessoires en appuyant sur la zone supérieure (Fig. 3). Conservez le couvercle afin de pouvoir refermer le raccord après l'utilisation.
3. Poussez le raccord du coupe-légumes dans le raccord d'accessoires du robot de cuisine. Tournez le coupe-légumes dans le sens contraire de la montre jusqu'à la butée. (Fig.a 4).

Pour enlever le coupe-légumes du robot de cuisine, procédez en sens inverse. Mettez pour ceci le régulateur de vitesse du robot de cuisine en position « Stop ». Assurez-vous que l'interrupteur MARCHE/ARRET est en position « OFF », et que la prise électrique est enlevée. N'oubliez pas de remonter à la fin le couvercle du raccord d'accessoires.

COMMENT UTILISER LE COUPE-LEGUMES

Le coupe-légumes est adapté pour couper, râper ou frotter des légumes, fruits ou fromages. On obtient les meilleurs résultats avec des fruits et légumes fermes et frais ainsi qu'avec du fromage froid.

NE FAITES PAS TOURNER LE COUPE-LEGUMES ENSEMBLE AVEC LE ROBOT DE CUISINE PLUS DE 5 MINUTES.UTILISEZ TOUJOURS LE NIVEAU DE VITESSE 4 OU 5.

1. Montez le coupe-légumes sur le robot de cuisine. Placez un bac de récupération en dessous du coupe-légumes.
2. Ajoutez les ingrédients dans l'entonnoir de remplissage, si possible remplissez-le jusqu'en haut.
3. Mettez en route le robot de cuisine et réglez le niveau de vitesse en 4 ou 5. Poussez doucement le bourroir vers le

bas. Veillez à ce que le bourroir n'entre dans l'entonnoir de remplissage que dans une seule direction.

VOTRE COUPE-LEGUMES EST EQUIPE AVEC 4 DIFFERENTS TAMBOURS :

Tambour râpe gros (5)

Pour râper en gros du chocolat, des noix, du fromage et des pommes de terre (« roesti » ou galettes de pommes de terre).

Tambour râpe fin (6)

Pour râper en fin du chocolat, des noix, biscottes, carottes et du fromage.

Tambour de découpe (7)

Découpe d'oignons, de choux, concombres, carottes, pommes, pommes de terre et betteraves rouges.

Tambour râpe de parmesan (8)

Pour râper des fromages durs (parmesan).

REMARQUE: Ne traitez pas des objets durs comme des noix de muscat, noyaux de fruits ou coquilles de noix.

NETTOYAGE

- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude. Vous pouvez utiliser un produit de lessive doux. N'utilisez en aucun cas un produit récurant. Toutes les pièces du coupe-légumes peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient sèches avant l'utilisation.

Chaque réparation doit être effectuée par un réparateur agréé.

GARANTIE FABRICANT POUR LES ÉTATS-UNIS & CANADA, L'UNION EUROPÉENNE.

Garantie: BODUM AG Suisse, garantit les *BISTRO l'accessoire coupe-légumes* pendant une période deux an à partir de la date d'achat pour des défauts de matériel et dysfonctionnements dont l'origine peut être remontés à des défauts de conception ou de fabrication. Les réparations seront effectuées gratuitement si toutes les conditions de garantie sont remplies. Des remboursements ne sont pas possibles.

Garant: BODUM® (Suisse) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Conditions de garantie: Le certificat de garantie doit être rempli par le vendeur au moment de l'achat. Vous devez présenter le certificat de garantie pour obtenir les services de garantie. Si votre produit BODUM® nécessite un service de garantie, veuillez contacter votre revendeur BODUM®, un magasin BODUM®, le distributeur BODUM® de votre pays, ou allez sur www.bodum.com..

BODUM® ne peut pas garantir des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une manipulation incorrecte, d'une usure normale, d'un entretien inapproprié ou incorrect, d'une fausse manœuvre, ou de l'utilisation par des personnes non autorisées.

Cette garantie fabricant n'affecte pas vos droits légaux provenant des droits locaux applicables, ni vos droits contre le revendeur provenant de leur contrat de vente/d'achat.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Certificat de contrôle

GS, CE, ETL, CETL

Évacuation écologique



Les vieux appareils électriques ne doivent plus être éliminés ensemble avec les déchets ménagers mais doivent être évacués séparément. Le dépôt aux lieux de collecte communaux est gratuit pour les particuliers . Les propriétaires de vieux appareils sont obligés d'amener les appareils aux dépôts de collecte ou de les déposer à des endroits de collecte correspondants. Par ce petit temps personnel investi, vous contribuez au recyclage de matières premières précieuses et au retraitement ciblé de polluants.

Velkommen til BODUM®

Tillykke! Du er nu stolt ejer af en BODUM® BISTRO SKÆRETIKBEHØR til BODUM® BISTRO køkkenmaskine. Læs denne brugsanvisning helt, før du bruger dit BISTRO skærertilbehør med BISTRO køkkenmaskine.

VIKTIGE SIKKERHEDSREGLER

- Ved brug af elektriske apparater skal følgende grundlæggende sikkerhedsregler altid følges.
- Læs venligst alle instruktioner før du bruger dette tilbehør for første gang. Manglende overholdelse brugsanvisning og sikkerhedsinformation kan resultere i farlige situationer.
- Efter udpakning af dette tilbehør, kontroller det for skader. Brug det ikke hvis du er i tvivl, og kontakt din forhandler.
- Hold emballage (æske, plast pose) utilgængeligt for børn (risiko for kvælning og skade).
- Køkkenmaskinen er kun beregnet til indendørsbrug. Brug ikke denne køkkenmaskine udendørs.
- Anbring ikke denne BISTRO køkkenmaskine på eller ved siden af et gas-eller elkomfur der er tændt, eller i en forvarmet ovn..
- Producenten er ikke ansvarlig for skader eller skader forårsaget af uhensigtsmæssig eller forkert brug. Brug denne BISTRO køkkenmaskine kun til sit formål .
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres

sikkerhed.

- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Berør aldrig apparatet med fugtige eller våde hænder. Rør ikke netledningen eller stikket med våde hænder.
- Brug ikke noget tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten af apparatet. Dette kan resultere i brand, elektrisk stød eller personskade.
- Indstil ikke nogen af kontakterne til positionen ON med kraft og ændre ikke kontakterne til at opretholde positionen ON. Dette kan beskadige apparatet. Det kan skade dig.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand! Vær opmærksom på, at det er et elektrisk apparat.
- Rengøres kun med en fugtig klud!
- Hold i stikket og ikke i ledningen, når du frakobler BISTRO køkkenmaskinen fra elnettet.
- Sørg for at ledningen ikke hænger ned over kanten af et bord eller bordplade eller at det kommer i kontakt med varme overflader eller din brændeovn.
- Hold dit hår og redskaber udenfor grøntsagsskæreren under blanding for at undgå alvorlige personskader og skader på apparatet. Du kan anvende en spatel, men kun hvis apparatet er ikke i drift.
- Tag stikket ud af apparatet, hvis det ikke er i brug, hvis du vedhæfte eller fjerne dele eller før rengøring af kødhakker.
- Elektriske apparater må aldrig startes hvis ledningen eller stikket er beskadiget, efter at opstå funktionsfejl, eller hvis apparatet er blevet beskadiget på nogen måde. I dette tilfælde, få apparatet tjekket, repareret eller justeret på din nærmeste servicecenter.
- Forsøg aldrig at udskifte apparatets strømkabel, da dette kræver specialværktøj. Sørg altid for at

apparatet er repareret eller strømledningen erstattet af et servicecenter autoriseret af producenten for at sikre dets sikkerhed.

- Nedsænk ikke strømledningen, motorenhed eller stik i vand eller andre væsker, da dette kan forårsage brand, elektrisk stød eller skader.
- Dette apparat må ikke være tilsluttet till elnettet under rengøring.
- Rør ikke ved roterende dele.
- Hold hår, fingre og redskaber væk fra alle roterende dele for at undgå alvorlige personskader og skader på apparatet.
- Knivene er skarpe, behandle dem med omhu.
- Sluk for strømmen, og tag apparatet før du udveksler tilbehør eller ekstraudstyr.
- Forhindre mulige skader gennem fejlhåndtering. Vær forsigtig ved håndtering af skarpe klinger, vid tømning af kødhakker og under rengøring.
- Forhindre mulige skader gennem fejlhåndtering. Vær forsigtig ved håndtering af skarpe klinger, vid tømning af kødhakker og under rengøring.
- Brug aldrig apparatet med beskadigede tilbehør. Kontroller apparatet og tilbehøret for skader før og efter hver brug.
- Handle tilbehøret med omhu. Bladene på knivene kan forårsage skader.
- Før brug skal du sikre at ikke er nogen fremmed objekt i grøntsagsskæreren.
- Fodre aldrig mad på med hænderne. Brug altid stoppepinden.

VIKTIGE SIKKERHEDSREGLER

BRUG KUN DETTE TILLBEHØR MED BISTRO KØKKENMASKINE MODEL 11381!

LEGEND

- 1 Skærerhus
- 2 Bajonet
- 3 Stoppepinde
- 4 Monteringsring
- 5 Grov skærer
- 6 Fin skærer
- 7 Strimlere
- 8 Parmesanreivejern

SKÆRER STRIMLERE SAMLING

1. Sæt skæreren (5-8) ind i huset (1). (Fig. 1)
2. Indsæt monteringsringen (4) på huset og drej den mod uret indtil sikred. Sørg for, at den åbne side af monteringsringen vender nedad. (Fig. 2)

MONTERE SKÆREREN STRIMLEREN PÅ BISTRO KØKKENMASKINEN

1. Sæt hastighedsregulatoren på BISTRO køkkenmaskinen til "stop". Sørg for at ON / OFF-kontakten er indstillet på «OFF» og enheden er tilsluttet.
2. Fjern låget ved at trykke på den øverste del (Fig. 3). Hold låget, så du kan lukke den vedhæftede forbindelsen igen efter brug.
3. Tryk stikket på Skæreren Strimleren ind i tilbehørets port på maskinen. Drej Skæreren Strimleren mod uret

til stoppet. (Fig. 4)

For at fjerne Skæreren Strimlaren fra maskinen, skal du følge trinene i omvendt rækkefølge. Du bør skifte hastighedskontrol af Skæreren Strimlaren til "stop". Sørg for, at ON / OFF kontakten er i positionen "OFF", og at stikken er frakoblet. Glem ikke at fastgøre dækslet til tilbehørsstikket igen.

SÅDEN BRUGER DU SKÆREREN STRIMLEREN

Skæreren Strimlaren designet til at skære, strimle eller rive grøntsager, frugt eller ost. De bedste resultater opnås med faste og friske frugter og grøntsager samt kolde oster.

LAD ALDRIG SKÆREREN/ STRIMLEREN KØRE SAMMEN MED BISTRO KØKKENMASKINEN I MERE END 5 MINUTTER. BRUG HASTIGHEDSINDSTILLNING 4 ELLER 5.

1. Fastgør skæreren/ strimlaren til køkkenmaskinen. Placer en opsamlingskummen under skæreren/ strimlaren.
2. Læg ingredienserne i tilførselsrøret, hvor det er muligt, fyld den til randen.
3. Starte køkkenmaskinen og skifte den til hastighedsindstilling 4 eller 5. Tryk stoppepinden forsigtigt ned. Sørg for, at pinden passer kun én vej ind i tilførselsrøret.

DIN SKÆRER/ STRIMLERE HAR 4 FORSKELLIGE TILBEHØR:

Grov skærer (5)

Til grovrivning af chokolade, nødder, ost og kartofler (hash browns eller kartoffelpandekager).

Fin skærer (6)

For finrivning af chokolade, nødder, kiks, gulerødder og ost.

Strimlere (7)

For løg, urter, kål, agurker, gulerødder, æbler, kartofler og rødbeder.

Parmesanrivejern (8)

Rivning af hårde oster (Parmesan).

BEMÆRK: Må ikke behandle hårde genstande såsom muskatnødder, frugtkerner eller nøddeskaller.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Vask alle dele med varmt vand. Du kan bruge et mildt rengøringsmiddel. Brug aldrig nogen slibende rengøringsmiddel. Du kan vaske alle dele af kødhakkeren i opvaskemaskinen
- Sørg for at alle dele er helt tørre før brug.

Brug kun autoriserede servicecentre til reparationer.

PRODUCENTGARANTI FOR EU & CH.

Garanti: BODUM AG, Schweiz, garanterer *BISTRO skærertilbehør* til en periode på to år fra datoen for det oprindelige køb mod defekte materialer og fejlfunktioner, der kan spores tilbage til fejl i design eller produktion. Reparationer udføres gratis, hvis fejlet opfylder alle garantibetingelser. Tilbagebetaling er ikke tilgængelig.

Garantor: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Garantibetingelser: Et garanticertifikat skal udfyldes af sælgeren på købstidspunktet. Du skal præsentere garantibeviset for at få garantiservice. Skulle din BODUM® produkt kræve garantiservice, skal du kontakte din BODUM® forhandler, en BODUM® butik, dit lands BODUM® forhandler, eller besøg www.bodum.com.

BODUM® vil ikke give garanti for skader som følge af u hensigtsmæssig brug, forkert håndtering, normalt slidage, mangelfuld eller forkert vedligeholdelse eller pleje, forkert betjening eller brug af apparatet af uautoriserede personer.

Denne producentgaranti påvirker ikke dine lovmæssige rettigheder i henhold til gældende nationale love i kraft, eller din ret mod forhandleren i forbindelse med salgs-/ købekontrakt.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Testcertificater

GS, CE, ETL, CETL

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulige skader på miljøet eller menneskers helbred pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, bør det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed, kan du bruge retur- og indsamlingsordninger eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan aflevere dette produkt til miljøsikkert genbrug.

Bienvenidos a BODUM®

¡Felicitaciones! Ahora es un orgulloso dueño de la BODUM® BISTRO Rebanadora Ralladora accesorio para la Batidora BODUM® BISTRO. Por favor lea cuidadosamente estas instrucciones antes de utilizar la Rebanadora Ralladora BISTRO en conjunto con la Batidora BISTRO.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Al utilizar productos eléctricos, deben seguirse medidas de seguridad básicas incluyendo las que se especifican a continuación.
- Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar este accesorio por primera vez. El no cumplir con estas instrucciones e información de seguridad puede resultar en situaciones peligrosas.
- Luego de desempaquetar el accesorio, controle si existen señales de daño. No lo utilice si no está seguro y contacte a su proveedor.
- Mantenga el material de empaquetado (caja, bolsas de plástico) fuera del alcance de los niños (riesgo de asfixia).
- Este artefacto está diseñado únicamente para uso doméstico. No lo utilice en exteriores
- No posicione el artefacto adyacentemente a una estufa u ornalla a gas o eléctrica encendida u horno precalentado.
- El fabricante no se responsabiliza por daños o lesiones causadas por el uso inapropiado o inadecuado. Utilice el artefacto únicamente para la finalidad que fue previsto.
- Este artefacto no está destinado para

ser usado por personas (incluyendo niños) capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas o instruidos por una persona responsable por su seguridad.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con este artefacto.
- Nunca toque este artefacto con las manos mojadas o húmedas. No toque el cable de alimentación o enchufe con las manos mojadas.
- No utilice ningún accesorio que no esté recomendado por el fabricante del artefacto. Esto puede resultar en fuego, shock eléctrico o heridas.
- No fuerce ningún interruptor a la posición de Encendido y no altere los interruptores para mantener la posición de Encendido. Esto puede dañar al procesador de alimentos. Puede causar por lo tanto heridas.
- ¡Nunca sumerja la carcasa del motor en agua! Por favor tenga en cuenta que es un aparato eléctrico.
- ¡Límpielo solamente con un trapo húmedo!
- Sostenga el enchufe y no el cable de alimentación para desconectar el artefacto.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o superficies de trabajo o que haga contacto con superficies calientes como la cocina.
- Mantenga su cabello y utensilios lejos de la rebanadora de vegetales para evitar heridas graves y daños al artefacto. Puede utilizar una espátula solamente si el artefacto no esta en funcionamiento.
- Desenchufe el artefacto si no lo utiliza o al introducir o sacar partes y antes de limpiar la rebanadora de vegetales.
- Nunca ponga en funcionamiento el artefacto eléctrico si el cable de

alimentación o enchufe están dañados, luego de algún desperfecto o si el artefacto posee daños de cualquier tipo. En estos casos, lleve a reparar su artefacto al centro de servicios más cercano.

- No intente reemplazar el cable de alimentación ya que esta operación requiere herramientas especiales. Asegúrese de reparar el artefacto o reemplazar el cable de alimentación en un centro de servicios autorizado por el fabricante.
- No sumerja el cable de alimentación, la carcasa del motor o el enchufe en agua u otros líquidos ya que puede causar fuego, shock eléctrico o heridas.
- Este artefacto no debe conectarse al toma corriente durante su limpieza.
- No toque ninguna parte giratoria.
- Mantenga su cabello, dedos y utensilios lejos de todas las partes giratorias para evitar heridas graves y daños al artefacto.
- Las cuchillas son filosas; manéjelas con precaución.
- Apague y desenchufe el artefacto antes de intercambiar accesorios.
- Prevenga posibles heridas por manejos inadecuados. Sea cuidadoso al manejar las cuchillas para vaciar la rebanadora de vegetales y durante su limpieza.
- Nunca opere el artefacto con accesorios dañados. Examine el artefacto y sus accesorios en búsqueda de daños antes y luego de cada uso.
- Maneje el accesorio con cuidado.
- Las cuchillas del tambor pueden causar heridas.
- Antes de utilizar el artefacto, asegúrese de que no haya objetos extraños en la rebanadora de vegetales.

- Nunca introduzca alimentos con la mano. Utilice el accesorio para empujar la comida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡UTILICE ESTE ACCESORIO SOLAMENTE CON LA BATIDORA BISTRO MODELO 11381!

LEYENDA

- 1 Carcasa de la Rebanadora Ralladora
- 2 Bayoneta
- 3 Embolo
- 4 Anillo de montaje
- 5 Tambor de rallado grueso
- 6 Tambor de rallado fino
- 7 Tambor rebanador
- 8 Tambor de rallado parmesano

ENSAMBLAJE DE LA RALLADORA REBANADORA

1. Inserte el tabor deseado (5-8) en la carcasa (1). (Fig. 1)
2. Inserte el anillo de montaje (4) en la carcasa y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Asegúrese de que el lado abierto del anillo de montaje mire hacia abajo. (Fig.2)

ENCAJANDO LA REBANADORA RALLADORA EN LA BATIDORA

1. Posicione el regulador de velocidad de la Batidora BISTRO en «stop». Asegúrese de que el interruptor ON/OFF se encuentre en la posición «OFF» y que la unidad se encuentre desenchufada.
2. Remueva la tapa del orificio para accesorios presionando en la parte superior (Fig. 3). Guarde la tapa de

manera que pueda colocarla luego del uso del accesorio.

3. Presione el conector de la Rebanadora Ralladora en el orificio de la máquina. Gire la Rebanadora Ralladora en el sentido contrario a las agujas del reloj. (Fig. 4)

Para remover la Rebanadora Ralladora de la máquina, siga los pasos en orden inverso. Posicione el regulador de velocidad de la Batidora BISTRO en «stop». Asegúrese de que el interruptor ON/OFF se encuentre en la posición «OFF» y que la unidad se encuentre desenchufada. No se olvide de colocar la tapa del orificio para accesorios.

CÓMO USAR LA REBANADORA RALLADORA

La Rebanadora Ralladora está diseñada para cortar, rallar o rebanar vegetales, frutas o queso. Los mejores resultados se obtienen al utilizar frutas y vegetales frescos y firmes y quesos fríos.

NO HAGA FUNCIONAR LA RALLADORA REBANADORA JUNTO A LA BATIDORA POR MAS DE 5 MINUTOS. DEBE UTILIZAR LAS POSICIONES DE VELOCIDAD 4 O 5.

1. Fije la Rebanadora Ralladora a la batidora. Posicione un bowl para recolectar la comida bajo la Rebanadora Ralladora.
2. Introduzca los ingredientes en el embudo, si es posible, llénelo hasta el borde.
3. Encienda la Batidora y posicione el selector de velocidad a un nivel de 4 o 5. Presione el embolo gentilmente. Este solo calza en una posición en el cuello del embudo.

SU REBANADORA RALLADORA ESTÁ EQUIPADA CON CUATRO TAMBORES DIFERENTES:

Tambor de rallado grueso (5)

Para rallado grueso de chocolate, nueces y papas (papas picadas o panqueques de papa).

Tambor de rallado fino (6)

Para rallado fino de chocolate, nueces, galletas, zanahorias y queso.

Tambor de rebanado (7)

Rebanar cebollas, hierbas, repollo, pepino, zanahoria, manzanas, papas y remolacha.

Tambor para rallado parmesano (8)

Para rallar quesos duros (Parmesano).

NOTA: No procese objetos duros tales como nuez moscada, carozos o cáscaras de nuez.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lave todas las partes con agua caliente. Puede utilizar detergente. Nunca utilice abrasivos. Todas las partes son aptas para lavavajillas.
- Asegúrese de que todas las partes están completamente secas antes de usarlas.

Diríjase solamente a Centros de Servicios Autorizados.

GARANTÍA DEL FABRICANTE PARA USA, CAN & EEUU.

Garantía: BODUM AG, Suiza, garantiza el accesorio *Ralladora Rebanadora BISTRO* por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra original contra defectos de fabricación y malfuncionamiento que puedan ser rastreados a defectos en el diseño o en la fabricación. Las reparaciones serán llevadas a cabo sin cargo si se cumplieran todas las condiciones de garantía. No serán exigibles los reembolsos.

Garante: BODUM® (Suiza) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Condiciones de la Garantía: El certificado de garantía debe completarse por el vendedor al momento de la compra. Debe presentarse el certificado de garantía para obtener servicios de garantía. Si su producto BODUM® requiere de servicios de garantía, por favor contacte a su revendedor BODUM®, una tienda BODUM®, el distribuidor BODUM® de su país, o visite www.bodum.com.

BODUM® no proporcionará garantía por daños que resulten del uso inapropiado, manejo inapropiado, desgaste normal, mantenimiento o cuidado inadecuado o incorrecto, operación o uso incorrecto del artefacto por personas no autorizadas.

La Garantía del Fabricante no afecta sus derechos legales bajo las leyes nacionales en vigencia, ni los derechos contra el vendedor que surjan del contrato de compra /venta.

EPECIFICACIONES TÉCNICAS

Certificados de prueba

GS, CE, ETL, CETL

Correcta eliminación del producto



Esta marca indica que el producto no debe desecharse junto con los demás residuos domésticos en ningún lugar de la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud pública como consecuencia de una eliminación no controlada de los residuos, recíclelo de forma responsable y fomente así la reutilización sostenible de nuestros recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con la tienda en la que compró el producto. Ésta podrá hacerse cargo del reciclado ecológico del mismo.

Benvenuti alla BODUM®

Congratulazioni! Siete adesso gli orgogliosi proprietari del tagliaverdure BISTRO della BODUM® accessorio per il robot da cucina BISTRO della BODUM®. Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di usare gli accessori tagliaverdure BISTRO con il robot da cucina BISTRO.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Quando si usano dispositivi elettrici dovrebbero sempre essere seguite precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare il dispositivo per la prima volta. La mancata osservanza delle istruzioni e degli avvisi sulla sicurezza può determinare situazioni pericolose.
- Controllare la presenza di danni dopo aver tolto il dispositivo dalla confezione. Non usarlo se non si è sicuri; contattare in questo caso il proprio rivenditore.
- Tenere il materiale della confezione (cartone, buste di plastica) fuori dalla portata dei bambini (pericolo di soffocamento o lesioni).
- Questo dispositivo è pensato solo per l'uso domestico. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non posizionare il dispositivo sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici accesi o in un forno preriscaldato.
- Il produttore non è responsabile per danni o lesioni derivanti da uso inappropriato o improprio. Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Questo dispositivo non è pensato per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di

esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione riguardo l'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino col dispositivo.
- Non toccare il dispositivo con le mani umide o bagnate. Non toccare il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate.
- Non usare accessori non raccomandati dal produttore dell'attrezzatura. Questo può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non forzare nessuno degli interruttori in posizione ON e non apportare alcuna modifica agli interruttori, per tenerli in posizione ON. Questo potrebbe danneggiare il robot da cucina. Si potrebbe inoltre restare feriti.
- Non immergere mai la base motore in acqua: ricordare che si tratta di un dispositivo elettrico.
- Pulire il dispositivo solo con un panno umido.
- Tirare sempre la spina, non il cavo per scollegare il dispositivo dall'alimentazione.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro o venga a contatto con superfici calde, compresi i fornelli.
- Quando il dispositivo è in funzione, assicurarsi di tenere mani e utensili lontano dal tagliaverdure, per evitare gravi lesioni a persone o danni al dispositivo. Si può usare una spatola, ma solo quando il dispositivo non è in funzione.
- Scollegare la spina dalla presa quando il robot da cucina non viene utilizzato, se si intende attaccare o rimuovere parti, e prima di pulire il tagliaverdure.

- Non azionare alcun apparecchio elettrico, se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, in seguito a malfunzionamenti o se il dispositivo è stato danneggiato in qualunque altro modo. In questo caso bisognerebbe portare il dispositivo al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o aggiustare.
- Non cercare di sostituire il cavo del dispositivo, in quanto sono necessari degli attrezzi specifici per lo scopo. Riparazioni o sostituzioni del cavo dovrebbero essere eseguite da un centro assistenza autorizzato dal produttore per garantire la sicurezza del dispositivo.
- Non immergere il cavo, la base motore o la spina in acqua o altri liquidi, in quanto questo potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Durante la pulizia il dispositivo non dovrebbe essere collegato all'alimentazione.
- Non toccare nessuna delle parti rotanti.
- Tenere capelli, dita e utensili lontano dalle parti rotanti, al fine di evitare gravi lesioni a persone e danni al dispositivo.
- Le lame sono affilate, maneggiarle con cura.
- Prima di sostituire accessori o raccordi che si muovono durante l'utilizzo, il dispositivo deve essere spento e scollegato.
- Al fine di prevenire possibili infortuni dovuti ad un uso scorretto. Essere cauti nel maneggiare le lame affilate, quando si svuota il tagliaverdure e quando si pulisce.
- Non si dovrebbe mai accendere il dispositivo con un accessorio danneggiato. Controllare la presenza di eventuali danni sul dispositivo e sull'accessorio prima e dopo ogni utilizzo.
- Maneggiare l'accessorio con cura.
- Le lame del cilindro possono causare lesioni.
- Assicurarsi prima dell'uso che non vi siano oggetti estranei nel tagliaverdure.
- Non mettere il cibo con le mani. Usare sempre uno spingitore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

USARE QUESTO ACCESSORIO SOLO INSIEME AL ROBOT DA CUCINA BISTRO MODELLO 11381!

LEGENDA

- 1 Alloggiamento tagliaverdure
- 2 Baionetta
- 3 Stantuffo
- 4 Anello di fissaggio
- 5 Cilindro per tritare grossolanamente
- 6 Cilindro per tritare finemente
- 7 Cilindro per affettare
- 8 Cilindro per grattugiare parmigiano

ASSEMBLAGGIO TAGLIAVERDURE

1. Inserire il cilindro desiderato (5-8) nell'alloggiamento (1). (Fig. 1)
2. Inserire l'anello di fissaggio (4) sull'alloggiamento e ruotarlo in senso antiorario finché non si arresta. Assicurarsi che il lato aperto dell'anello di montaggio sia rivolto verso il basso. (Fig.2)

MONTAGGIO DEL TAGLIAVERDURE SUL ROBOT DA CUCINA

1. Spostare il controllo della velocità

del robot da cucina su "stop". Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia nella posizione "OFF" e che il cavo di alimentazione sia scollegato.

2. Rimuovere il coperchio dell'attacco accessori premendo sulla parte superiore (fig. 3). Conservare il coperchio per chiudere nuovamente l'attacco accessori dopo l'uso.
3. Spingere l'attacco del tagliaverdure nell'attacco della macchina. Ruotare il tagliaverdure in senso antiorario finché non si arresta. (Fig. 4)

Per rimuovere il tagliaverdure dalla macchina, seguire i passaggi in ordine inverso. A questo scopo si dovrebbe spostare il controllo della velocità del robot da cucina su "stop". Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia nella posizione "OFF" e che il cavo di alimentazione sia scollegato. Non dimenticare alla fine di fissare nuovamente il coperchio dell'attacco accessori.

COME USARE IL TAGLIAVERDURE

il tagliaverdure è progettato per tagliare, tritare o grattugiare verdure, frutta o formaggio. I migliori risultati si ottengono con frutta e verdure dure e fresche e con formaggio freddo.

NON LASCIARE IL TAGLIAVERDURE INSIEME AL ROBOT DA CUCINA IN FUNZIONE PER PIÙ DI 5 MINUTI. SI DOVREBBE USARE IL LIVELLO DI VELOCITÀ 4 O 5.

1. Collegare il tagliaverdure al robot da cucina. Posizionare una ciotola sotto il tagliaverdure.
2. Mettere gli ingredienti nell'imbuto di

riempimento, dove possibile, riempirlo fino all'orlo.

3. Azionare il robot da cucina e impostare il livello di velocità 4 o 5. Premere lo stantuffo delicatamente verso il basso. Assicurarsi che lo stantuffo si inserisca solo in una direzione nel bocchettone di riempimento.

IL VOSTRO TAGLIAVERDURE È DOTATO DI 4 DIFFERENTI CILINDRI:

Cilindro per tritare grossolanamente (5)
Per tritare grossolanamente cioccolato, noci, formaggio e patate (frittelle di patate o pancake di patate).

Cilindro per tritare finemente (6)
Per tritare finemente cioccolato, noci, cracker, carote e formaggio.

Cilindro per affettare (7)
Affettare cipolle, erbe, cavolo, cetrioli, carote, mele, patate e barbabietola.

Cilindro per grattugiare parmigiano (8)
Cilindro per grattugiare formaggio duro (parmigiano).

NOTA: Non lavorare oggetti duri come noce moscata, noccioli di frutta o gusci di noci.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lavare tutte le parti con acqua calda. È possibile usare un detergente delicato. Non usare mai detersivi abrasivi. È possibile pulire tutte le parti del tagliaverdure nella lavastoviglie.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.

Servirsi solo di centri di assistenza autorizzati per le riparazioni.

GARANZIA DEL PRODUTTORE PER EU & CH.

Garanzia: BODUM AG, Svizzera, garantisce l'accessorio tagliaverdure BISTRO per un periodo di due anni dalla data d'acquisto originale contro materiali difettosi e malfunzionamenti che possono essere fatti risalire a difetti di progettazione o fabbricazione. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente se tutte le condizioni di garanzia vengono rispettate. Non sono disponibili rimborsi.

Garante: BODUM® (Svizzera) AG, Kantonsstrasse 100, casella postale 463, 6234 Triengen.

Condizioni di garanzia: Il certificato di garanzia deve essere completato dal venditore al momento dell'acquisto. Bisogna presentare il certificato di garanzia per ottenere l'assistenza. Se il vostro prodotto BODUM® dovesse necessitare di assistenza in garanzia, si prega di contattare il proprio rivenditore BODUM®, un negozio BODUM®, il distributore BODUM® del proprio paese, o visitare www.bodum.com.

BODUM® non fornirà garanzia per danni derivanti da uso inappropriato, utilizzo improprio, normali danni da usura, manutenzione e cura inadeguate o scorrette, funzionamento o uso non corretto del dispositivo da parte di persone non autorizzate.

Questa garanzia del produttore non pregiudica i diritti legali previsti dalle leggi nazionali vigenti, né il vostro diritto nei confronti del rivenditore derivante dal relativo contratto di vendita/acquisto.

SPECIFICHE TECNICHE

Marchi di controllo

GS, CE, ETL, CETL

Smaltimento corretto del prodotto



Questo simbolo indica che nella Comunità Europea il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute delle persone causati da uno smaltimento incontrollato, provvedere a riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile dei materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di raccolta o contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto. Essi possono ritirare il prodotto per riciclarlo in conformità alle norme di tutela ambientale.

Welkom bij BODUM®

Gefeliciteerd! U bent nu de trotse eigenaar van de BODUM® BISTRO snijmachine accessoire voor de BODUM® BISTRO keukenmixer. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u de BISTRO snijmachine samen met de BISTRO keukenmixer gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- VOORSCHRIFTEN

- Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de voorzorgsmaatregelen altijd te worden opgevolgd inclusief de onderstaande.
- Lees alle instructies goed door voordat u dit hulpstuk voor de eerste keer gebruikt. Niet-naleving van de instructies en veiligheidsinformatie kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- Na het uitpakken van dit hulpstuk moet u controleren of het beschadigd is. Gebruik het niet als u twijfelt en neem contact op met uw dealer.
- Houd verpakkingsmateriaal (doos, plastic zak) buiten het bereik van kinderen (verstikkingsgevaar en kans op verwondingen).
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Plaats dit apparaat niet op of naast een gas- of elektrische kachel die aanstaat, of in een voorverwarmde oven.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik. Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke,

zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Raak het apparaat nooit met vochtige of natte handen aan. Raak het netsnoer of de stekker niet met natte handen aan.
- Gebruik geen hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat. Dit kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
- Zet geen enkele schakelaar met geweld aan en verander niets aan de schakelaars om de ON-positie te behouden. Dit kan de voedselprocessor beschadigen. Het kan u ook verwonden.
- Dompel de motorbehuizing nooit onder in water. Houd er rekening mee dat het een elektrisch apparaat is.
- Maak het alleen schoon met een vochtige doek
- Houd de stekker vast en niet het snoer wanneer u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt.
- Let erop dat het snoer niet naar beneden hangt over de rand van een tafel of aanrecht of dat het in contact komt met hete oppervlakken met inbegrip van uw fornuis.
- Houd uw haar en gebruiksvorwerpen tijdens het mengen buiten de vleesmolgen om ernstig persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. U kunt een spatel gebruiken, maar alleen als het apparaat niet in gebruik is.
- Haal de stekker uit het stopcontact als de voedselprocessor niet in gebruik is, als u onderdelen wilt bevestigen of loshaalt en voorafgaand aan het schoonmaken van de groentensnijder.

- Gebruik nooit elektrische apparaten als het netsnoer of de stekker is beschadigd, na het ontstaan van storingen of als het apparaat op een andere manier is beschadigd. Als dit het geval is, laat het apparaat dan controleren, repareren of aanpassen door het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Probeer nooit om het netsnoer van het apparaat te vervangen, omdat hiervoor speciale gereedschappen nodig zijn. Zorg er altijd voor dat het apparaat wordt gerepareerd of het netsnoer wordt vervangen door een goedgekeurd servicecentrum door de fabrikant om zijn veiligheid te garanderen.
- Dompel het snoer, de motorbehuizing en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen, omdat dit brand, elektrische schokken of verwondingen kan veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op het stopcontact tijdens het schoonmaken.
- Raak de draaiende onderdelen niet aan.
- Houd uw haar, vingers en gebruiksvoorwerpen uit de buurt van alle draaiende onderdelen om ernstig persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen.
- De messen zijn scherp; behandel ze voorzichtig.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisseld die bewegen tijdens het gebruik.
- Voorkom mogelijke verwondingen door foutieve behandeling. Wees voorzichtig in het omgaan met scherpe messen bij het leegmaken van de vleesmolen en tijdens het schoonmaken.
- Gebruik het apparaat nooit met

beschadigde accessoires. Onderzoek het apparaat en de accessoires op schade voorafgaand en na elk gebruik.

- Behandel de accessoires voorzichtig.
- De bladen van de messen kunnen verwondingen veroorzaken.
- Controleer voor gebruik of er geen vreemde voorwerpen in de groentensnijder zitten.
- Voer het eten nooit met de hand door. Gebruik altijd de voedselstamper.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

GEBRUIK DIT HULPSTUK ALLEEN SAMEN MET DE BISTRO KEUKENMIXER MODEL 11381!

LEGENDA

- 1 Behuizing van snijmachine
- 2 Bajonet
- 3 Zuiger
- 4 Montagering
- 5 Grote maaltrommel
- 6 Fijne maaltrommel
- 7 Snijtrommel
- 8 Rasptrommel voor Parmezaanse kaas

MONTAGE SNIJMACHINE

1. Plaats de gewenste trommel(5-8) in de behuizing (1). (Afb. 1)
2. Plaats de montagering (4) in de behuizing en draai het linksom tot aan de aanslag. Zorg ervoor dat de open zijde van de montagering naar beneden is gericht. (Afb. 2)

HET VASTZETTEN VAN DE SNIJMACHINE OP DE KEUKENMIXER

1. Zet de snelheidsregelaar van de keukenmixer op "stap". Zorg ervoor dat de aan/uit knop in de "UIT"-positie staat en dat het netsnoer is losgekoppeld.
2. Verwijder het deksel van de accessoire-aansluiting door op het bovenste gedeelte te drukken (Afb. 3). Bewaar het deksel, om de accessoire-aansluiting direct na het gebruik weer te sluiten.
3. Druk de aansluiting van de snijmachine in de accessoire-poort van de machine. Draai de snijmachine linksom to aan de aanslag. (Afb. 4)

Om de snijmachine van de machine te halen volgt u de stappen in omgekeerde volgorde. Voor dit doel moet u de snelheidsregelaar van de keukenmixer op "stop" zetten. Zorg ervoor dat de aan/uit knop in de "UIT"-positie staat en dat het netsnoer is losgekoppeld. Vergeet niet om aan het eind het deksel weer aan de accessoire-aansluiting te voegen.

HOE DE SNIJMACHINE TE GEBRUIKEN

De snijmachine is ontworpen voor het snijden, versnipperen of raspen van groenten, fruit of kaas. De beste resultaten worden verkregen met stevig en vers fruit en met oude kaas.

LAAT DE SNIJMACHINE OOIET LANGER DAN 5 MINUTEN SAMEN MET DE VOEDSELPROCESSOR LOPEN. GEBRUIK HIERBIJ SNELHEIDSINSTELLING 4 OF 5.

1. Sluit de snijmachine aan op de voedselprocessor. Plaats een schaal onder de snijmachine.
2. Plaats de ingrediënten in de

vultrechter, waar mogelijk vullen tot de rand.

3. Zet de keukenmixer aan en schakel deze in op het snelheidsniveau 4 of 5. Druk de zuiger voorzichtig naar beneden. Zorg ervoor dat de zuiger op slechts een manier in de vulopening past.

UW SNIJMACHINE BESCHIKT OVER 4 VERSCHILLENDE TROMMELS:

Grove rasptrommel (5)

Voor het grof raspen van chocolade, noten, kaas en aardappelen (gebakken aardappelen of aardappel pannenkoeken).

Fijne rasptrommel (6)

Voor het fijn raspen van chocolade, noten, crackers, wortelen en kaas.

Snijtrommel (7)

Snijden van uien, kruiden, kool, komkommers, wortelen, appels, aardappelen en bieten.

Rasptrommel voor Parmezaanse kaas (8)

Voor het raspen van harde kaas (Parmezaanse kaas).

LET OP: Verwerk geen harde voorwerpen zoals nootmuskaat, vruchtenpitten of notenschelpen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Was alle onderdelen met heet water. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik nooit een schuurmiddel. U kunt alle delen van de snijmachine in de vaatwasser doen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voor gebruik.

Gebruik alleen geautoriseerde service centra voor reparaties.

FABRIEKSGARANTIE VOOR DE EU.

Garantie: BODUM AG, Zwitserland, garandeert de *BISTRO snijmachine accessoire* voor een periode van twee jaar gerekend vanaf de datum van de originele aankoop voor gebrekking materiaal en storingen die terug zijn te voeren op defecten in ontwerp of fabricage. Reparaties worden kosteloos uitgevoerd als aan alle garantievoorwaarden wordt voldaan. Terugbetalingen worden niet gedaan.

Garantiegever: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Garantievoorwaarden: Het garantiecertificaat moet volledig worden ingevuld door de verkoper op het moment van aankoop. U moet het garantiebewijs tonen om gebruik te maken van de garantiediensten. Mocht u met uw BODUM® product een beroep willen doen op de garantiediensten, neem dan contact op met uw BODUM® verkooppunt, een BODUM® winkel, uw landelijke BODUM® distributeur, of bezoek www.bodum.com.

BODUM® geeft geen garantie af voor schade als gevolg van onjuist gebruik, onjuiste behandeling, normale slijtage, onvoldoende of verkeerd onderhoud of verzorging, verkeerde bediening of gebruik van het apparaat door onbevoegde personen.

Deze fabrieksgarantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten onder de toepasselijke nationale wetgeving, noch op uw rechten ten opzichte van de dealer als gevolg van de verkoop/aankoopovereenkomst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Testcertificaten

GS, CE, ETL, CETL

Correcte afvoer van dit product

Dit symbool geeft aan dat het product niet mag worden geplaatst bij ander huishoudelijk afval in de gehele EU. Om mogelijke schade aan het milieu of menselijke gezondheid te voorkomen door ongecontroleerde afvalafvoer, moet het verantwoord worden gerecycled om het duurzame hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren gelieve het teruggave- en inzamelsysteem te gebruiken of neem contact op met de winkel waar het product werd gekocht. Ze kunnen het product innemen voor milieuvriendelijke recycling.

Välkommen till BODUM®

Grattis! Du är nu stolt ägare av en BODUM® BISTRO Slicer Shredder tillbehör för BODUM® BISTRO Stand Mixer. Vänligen läs dessa instruktioner noggrant innan du använder din BISTRO Meat Mincer tillsammans med din BISTRO Stand Mixer.

VIKTIGA SÄKERHETS-FÖRESKRIFTER

- När du använder elektriska apparater så skall du alltid tillämpa de vanligaste säkerhetsåtgärderna, inklusive de som anges nedan.
- Vänligen läs alla instruktioner innan du använder detta tillbehöret för första gången. Att inte följa säkerhetsföreskrifterna eller informationen häri kan leda till direkt fara.
- Efter att du har packat upp detta tillbehör bör du kontrollera för att se om det finns tecken på att det kan ha utsatts för skada. Använd ej tillbehöret om du är osäker, och kontakta din återförsäljare.
- Förvara emballaget (box, plastficka) bortom barns räckvidd (risk för kvävning och skada).
- Detta hushållsapparat är designad enbart för hemanvändning. Använd ej denna hushållsapparat utomhus.
- Placera ej hushållsapparaten på eller bredvid gas- eller elspis som är på, och ej heller i en förvärmad ugn.
- Tillverkaren tar ej ansvar för skada som orsakats utav olämpligt eller opassande bruk. Använd enbart denna hushållsapparat för dess avsedda bruk.
- Denna apparat är inte avsedd för bruk utav personer (inklusive barn) med funktionshinder som kan påverka dess användning, samt ej heller för bruk

utav person som saknar erfarenhet eller kunskap att bruka den, förutom då de har mottagit träning och är under uppsyn utav en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Barn bör hållas under uppsikt så att de ej leker med apparaten.
- Rör aldrig vid apparaten med fuktiga eller blöta händer. Rör ej heller vid elsladden eller kontakten med blöta händer.
- Använd inga tillbehör som inte är rekommenderade av tillverkaren utav detta tillbehör. Detta kan leda till brand, elektrisk chock eller skada.
- Tvinga inga strömbrytare in i PÅ (ON) läge, och modifiera ej heller några strömbrytare så att de förblir i PÅ läge. Detta kan skada tillbehöret. Det kan även skada dig.
- Doppa aldrig motorstativet i vatten! Kom ihåg att detta är en elektrisk apparat.
- Rengör endast med en fuktig trasa.
- Håll i kontakten och ej i sladden när du kopplar ur hushållsapparaten från strömkälla.
- Var god försäkra dig om att sladden ej hänger över en bordskant eller dylikt, eller att den på annat sätt kommer i kontakt med varma ytor, som t.ex. din spis.
- Håll ditt hår samt bestick och liknande utanför grönsaksskäraren för att undvika allvarliga skador på person eller apparat. Du kan använda en spatel, men endast då apparaten är avstängd.
- Koppla ur apparaten om den ej används. Gör även detta då du lägger till tillbehör eller innan du skall rengöra grönsaksskäraren.
- Sätt aldrig igång elektriska apparater då sladden eller kontakten är trasiga, efter att tekniskt fel uppstått eller efter det att någon form av skada skett. Om så är fallet, skicka in apparaten för kontroll, reparation eller justering vid ditt

- närmaste service center.
- Försök aldrig ersätta apparatens sladd då detta kräver specialist verktyg. Se alltid till att apparaten blir reparerad, eller sladden utbytt, vid ett service center som är godkänt utav tillverkaren för att på så sätt försäkra dig om att apparaten förblir säker att använda.
 - Doppa ej sladd, motorstativ eller kontakt i vatten eller andra vätskor då detta kan leda till brand, elektrisk chock eller skador.
 - Denna apparat skall ej vara kopplad till ström vid rengöring.
 - Rör ej vid några roterande delar.
 - Håll ditt hår, dina fingrar och verktyg eller bestick borta från alla roterande delar för att undvika skador på person och apparat.
 - Skärbladen är väldigt vassa och ska handskas med försiktighet.
 - Stäng av ström och koppla ur apparaten innan du byter tillbehör eller delar som rör sig vid användning.
 - Förhindra möjliga skador som kan ske genom felaktigt användande. Iaktta försiktighet i handskande utav skärbladen när du tömmer eller rengör grönsaksskäraren.
 - Använd aldrig apparaten med skadade tillbehör. Kontrollera apparater före och efter användning för att upptäcka eventuella skador.
 - Handskas försiktigt med tillbehören.
 - Skärbladen kan orsaka skador.
 - Se till att det inte finns saker i grönsaksskäraren som inte hör dit innan användning.
 - Mata aldrig in mat för hand. Använd alltid matarblecket

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ANVÄND ENDAST DETTA INSTRUKTIONSBLAD MED BISTRO STAND MIXER MODEL 11381!

DELAR

- 1 Skärarhus
- 2 Kopplingsstift
- 3 Matarbleck
- 4 Monteringsring
- 5 Grov rivtrumma
- 6 Fin rivtrumma
- 7 Skivtrumma
- 8 Parmesan rivtrumma

SLICER SHREDDER MONTERING

1. För in den valda trumman (5-8) i Skärarhuset (1). (Fig. 1)
2. Lägg på monteringsringen (4) på huset och vrid moturs tills det sitter. Försäkra dig om att den öppna sidan på monteringsringen pekar neråt. (Fig.2)

ATT SÄTTA FAST SLICER SHREDDER PÅ BISTRO STAND MIXER

1. Ställ in hastighetsreglaget på Stand Mixern på "Stop". Försäkra dig om att ON/OFF (PÅ/AV) brytaren är satt i "OFF" läge och att enheten är urkopplad från strömkälla.
2. Ta bort locket till kopplingspunkten genom att trycka på dess övre del (Fig. 3). Behåll locket så att du kan täcka för kopplingspunkten efter användning.

3. Tryck in Slicer Shreddern i

kopplingspunkten. Vrid den moturs till dess att det sitter säkert fast (Fig. 4).

För att ta Slicer Shreddern så följer du instruktionerna i omvänd och motsatt ordning. Ställ Stand Mixerns hastighetsreglage i "stop" läge. Försäkra dig om att ON/OFF brytaren är i OFF läge och att enheten är urkopplad. Glöm ej att sätta tillbaka locket till kopplingspunkten.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU KÖTTKVARNEN

Slicer Shreddern är designad för att skära eller riva grönsaker frukt eller ost. Använd färsk och fast frukt, samt kall ost för bästa resultat.

LÅT ALDRIG SLICER SHREDDERN VARA IGÅNG MED BISTRO STAND MIXER I MER ÄN FEM MINUTER. ANVÄND HASTIGHETS INSTÄLLNING 4 ELLER 5.

1. Koppla Slicer Shreddern till Stand Mixern. Placera en skål under Slicer Shreddern.
2. Placera ingredienser i inmatningsöppningen, fyll till bredden då detta är möjligt.
3. Sätt på Stand Mixern och ställ in den på hastighet 4 eller 5. Tryck sakta ner matarblecket. Försäkra dig om att matarblecket bara passar in i inmatningsöppningen på ett sätt.

DIN SLICER SHREDDER ÄR UTRUSTAD MED 4 OLIKA TRUMMOR:

Grov Rivtrumma (5)

För grovrivning utav choklad, nötter, ost och potatis (t.ex. hash brown eller plättar.

Fin Rivtrumma (6)

För finrivning utav choklad, nötter, tunna kex, morötter och ost.

Skivtrumma (7)

För skivning utav lök, örter, kål, gurka, morötter, äpplen, potatis och rödbetor.

Parmesan Rivtrumma (8)

För rivning utav hård ost (Parmesan).

OBS: Lagg ej i hårda föremål som t.ex. muskotnöt, fruktkärnor eller nötskal.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tvätta alla delar med varmt vatten. Du kan använda ett mildt diskmedel. Använd aldrig starkt eller frätande rengöringsmedel. Alla delar till köttkvarnen kan tvättas i diskmaskin.
- Försäkra dig om att alla delar är helt torra före användning.

Använd endast Godkända Service Center för reparation.

TILLVERKAR GARANTI FÖR EU.

Garanti: BODUM AG, Schweiz, garanterar *BISTRO Meat Mincer tillbehör* i två år från inköpstillfället för materialskada eller tekniskt fel som kan spåras tillbaka till fel i design eller tillverkning. Reparation utförs utan kostnad då alla försäkringsvillkor är uppfyllda. Pengar tillbaka ges ej.

Garantiutfärdare: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Garanti villkor: Garanti certifikatet måste fyllas i utav försäljare vid köptillfället. Du måste uppvisa garanti certifikatet för att erhålla service som garantin täcker. Skulle din BODUM® produkt behöva garanti service, var god kontakta din BODUM® återförsäljare, en BODUM® butik, ditt lands BODUM® leverantör, eller besök www.bodum.com.

BODUM® täcker ej skada som resulterat från otillbörligt användande eller hantering, normalt slitage, otillräcklig eller inkorrekt underhåll eller skötsel, otillbörlig användning eller bruk av apparaten av personer som ej givits tillstånd för användning.

Denna Tillverkar Garanti påverkar ej dina lagstadgade rättigheter under tillämpbara nationella lagar i kraft, och ej heller din rätt gentemot återförsäljaren som deras sälje-/ köpekontrakt ger.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Test certifikat

GS, CE, ETL, CETL

Korrekt avfallshantering för denna produkt



Denna markering anger att produkten inte får kastas tillsammans med hushållsavfall inom EU. För att undvika möjlig miljö- eller hälsoskada till följd av okontrollerad avfallshantering, ska produkten behandlas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av resurser. Var god använd befintliga inlämningssystem för den förbrukade produkten, eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. Där kan produkten tas om hand för miljöansvarig återvinning.

Bem-vindo a BODUM®

Parabéns! É agora o feliz proprietário do cortador de legumes BISTRO da BODUM® para utilizar com o robô de cozinha BISTRO da BODUM®. Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o cortador de legumes com o seu robô de cozinha BISTRO.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Ao utilizar aparelhos eléctricos, siga sempre as precauções de segurança básicas, incluindo aquelas referidas neste manual de instruções.
- Leia todas as instruções antes de utilizar este aparelho pela primeira vez. O não cumprimento das instruções e das informações de segurança pode resultar em situações perigosas.
- Depois de retirar o aparelho da embalagem, verifique se há sinais de danos. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte o seu revendedor.
- Mantenha o material da embalagem (caixa, saco de plástico) fora do alcance das crianças (perigo de asfixia ou lesões).
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior.
- Não coloque o aparelho sobre ou na proximidade de um fogão a gás ou eléctrico ligado, ou num forno pré-aquecido.
- O fabricante não é responsável por danos ou ferimentos causados por um uso inadequado ou impróprio. Utilize o aparelho apenas para os fins previstos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para prevenir que brinquem com o aparelho.
- Não toque no aparelho com as mãos húmidas ou molhadas. Não toque no fio de alimentação ou na tomada com as mãos molhadas.
- Não utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante do aparelho. Isto pode resultar num incêndio, choque eléctrico ou lesão.
- Não exerce nenhuma força sobre o interruptor ON e não modifique o interruptor para o manter na posição ON. Isto pode danificar o aparelho e causar ferimentos.
- Não coloque o compartimento do motor na água! Não se esqueça que se trata de um aparelho eléctrico.
- Limpe apenas com um pano húmido.
- Segure sempre na tomada e não no fio de alimentação quando desligar o aparelho da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que o fio de alimentação não está pendurado sobre a borda da mesa ou do plano de trabalho e certifique-se de que este não está em contacto com superfícies quentes, como o seu fogão.
- Não coloque utensílios ou o seu cabelo perto da picadora para prevenir lesões graves e danos no aparelho. Pode utilizar uma espátula apenas quando o aparelho está desligado.
- Desligue o aparelho quando este não é utilizado, se fixar ou retirar peças ou antes de limpar o cortador de legumes.
- Não coloque aparelhos eléctricos em funcionamento se o fio de alimentação

- ou a tomada estiverem danificados, após uma disfunção ou se o aparelho foi danificado de alguma forma. Neste caso, leve o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para verificar, reparar ou ajustar o seu aparelho.
- Nunca tente substituir o fio de alimentação do aparelho uma vez que este requer ferramentas especiais. Certifique-se sempre de que o aparelho foi reparado ou o fio de alimentação substituído por um centro de serviço autorizado pelo fabricante, a fim de garantir a segurança do aparelho.
- Não mergulhe o fio de alimentação, o compartimento do motor e a tomada na água ou outros líquidos, pois isso poderia causar incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Este aparelho deve estar desligado da corrente eléctrica durante a limpeza.
- Não toque nas partes rotativas.
- Mantenha o cabelo, os dedos e os utensílios longe de todas as peças rotativas para prevenir lesões graves e danos no aparelho.
- As lâminas estão afiadas, deve ter cuidado ao manuseá-las.
- Desligue o aparelho da corrente antes de trocar acessórios ou peças em movimento.
- Evite eventuais lesões causadas por um manuseamento incorrecto. Tenha cuidado ao manusear lâminas afiadas, ao esvaziar a picadora e durante a limpeza.
- Nunca utilize o aparelho com acessórios danificados. Verifique se o aparelho e os acessórios não apresentam nenhum defeito antes e depois de cada utilização.
- Manuseie os acessórios com cuidado

- As lâminas do tambor podem causar ferimentos.
- Antes da utilização, verifique se não há nenhum objecto estranho no cortador de legumes.
- Não puxe os alimentos com as mãos. Utilize sempre o pilão

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES

UTILIZE ESTE ACESSÓRIO UNICAMENTE COM O ROBÔ DE COZINHA BISTRO MODELO 11381!

LEGENDA

- 1 Compartimento dos legumes
- 2 Baioneta
- 3 Calçador
- 4 Rodela de fixação
- 5 Tambor raspa grossa
- 6 Tambor raspa fina
- 7 Tambor de corte
- 8 Tambor de ralar parmesão

MONTAGEM DO CORTADOR DE LEGUMES

1. Coloque o tambor desejado (5-8) no compartimento (1). (Fig. 1)
2. Insira a rodela de fixação (4) no compartimento e rode-a no sentido anti-horário até ao batente. Certifique-se de que a parte aberta da rodela de fixação está voltada para baixo. (Fig.2)

MONTAGEM DO CORTADOR DE LEGUMES NO ROBÔ DE COZINHA

1. Coloque o regulador de velocidade do robô de cozinha em «stop». Certifique-se de que o interruptor

ON/OFF está em «OFF» e que o aparelho está desligado da corrente.

2. Remova a tampa do encaixe de ligação para acessório pressionando na parte superior (Fig. 3). Guarde a tampa para poder colocá-la após a utilização.
3. Coloque a peça de ligação do cortador de legumes no encaixe de ligação para acessórios do robô de cozinha. Rode o cortador de legumes no sentido anti-horário até ao batente. (Fig. 4)

Para remover o cortador de legumes do aparelho rode ao contrário. Coloque o regulador de velocidade do robô de cozinha em «stop». Certifique-se de que o interruptor ON/OFF está em «OFF» e que o aparelho está desligado da corrente. Não se esqueça de colocar novamente a tampa sobre o encaixe de ligação para acessórios.

COMO UTILIZAR O CORTADOR DE LEGUMES

O cortador de legumes foi concebido para cortar, raspar ou ralar legumes, frutas ou queijos. Melhores resultados são obtidos com frutas e legumes firmes e frescos e com queijo frio.

NÃO DEIXAR O CORTADOR DE LEGUMES FUNCIONAR MAIS DE 5 MINUTOS COM O ROBÔ DE COZINHA. UTILIZE A VELOCIDADE 4 OU 5.

1. Coloque o cortador de legumes no robô de cozinha. Coloque um recipiente de recuperação debaixo do cortador de legumes.
2. Coloque os ingredientes no funil de enchimento, se possível encher até à borda.

3. Ligue o cortador de legumes e coloque-o na velocidade 4 ou 5. Carregue no calcador suavemente. O calcador entra no funil de enchimento apenas numa direcção.

O CORTADOR DE LEGUMES TEM 4 TAMBORES DIFERENTES:

Tambor raspa grossa (5)

Para raspar de forma grosseira chocolate, nozes, queijo e batatas (batas fritas ou panquecas de batata).

Tambor raspa fina (6)

Para raspar de forma fina chocolate, nozes, biscoitos, cenoura e queijo.

Tambor de corte (7)

Para cortar cebola, ervas, repolho, pepino, cenoura, maçã, batata e beterraba.

Tambor de ralar parmesão (8)

Para ralar queijos duros (Parmesão).

NOTA: Não processar objectos duros como noz-moscada, caroços de frutas ou cascas de nozes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Lave todas as peças com água quente. Pode utilizar um detergente suave. Não utilize em caso algum um produto abrasivo. Todas as peças do cortador de legumes podem ser lavadas no lava-loiça.
- Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de utilizar.

As reparações devem ser efectuadas por um centro de serviço autorizado.

GARANTIA FABRICANTE PARA A UNIÃO EUROPEIA.

Garantia: BODUM AG, Suíça, garante o *cortador de legumes BISTRO* por um período de dois anos a partir da data de compra contra defeitos de material e disfunções inerentes a defeitos de concepção ou de fabricação. As reparações serão efectuadas gratuitamente se todas as condições da garantia forem preenchidas. Não há reembolsos.

Garantidor: BODUM® (Suíça) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Condições de garantia: O certificado de garantia deve ser preenchido pelo vendedor no momento da compra. Deve apresentar o certificado de garantia para obter os serviços de garantia. Se o seu produto BODUM® necessita de um serviço de garantia, contacte o seu revendedor BODUM®, uma loja BODUM®, o distribuidor BODUM® do seu país, ou visite www.bodum.com.

BODUM® não garante danos que resultam de um uso inadequado, manuseio inadequado, desgaste normal, manutenção inadequada ou incorrecta, funcionamento incorrecto ou utilização incorrecta do aparelho por pessoas não autorizadas.

Esta garantia do fabricante não afecta os seus direitos legais provenientes das leis aplicáveis, nem os seus direitos em relação ao revendedor, decorrentes do contrato de venda / compra.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Certificados de controlo

GS, CE, ETL, CETL

Eliminação correcta do produto

Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado ou destruído juntamente com outros resíduos domésticos em toda a Europa. A fim de evitar possíveis danos para o meio ambiente ou saúde humana devido a destruição de resíduos não controlada, recicle de maneira responsável para poder reutilizar sustentadamente os recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e de recolha ou então contacte o retalhista onde adquiriu o produto. O seu retalhista pode levar o aparelho para um centro de reciclagem seguro.

Tervetuloa BODUM®iin

Onneksi olkoon! Olet nyt BODUM® BISTRO Höylääjä silppurin apulaitteen ylpeä omistaja BODUM® BISTRO Vakiosekoittimelle. Lue nämä ohjeet tarkasti ennen BISTRO Höylääjä silppurin käyttöä yhdessä BISTRO Vakiosekoittimenmikserin kanssa.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuusvarotoimia, mukaan lukien seuraavia.
- Lue kaikki ohjeet ennen tämän apulaitteen käyttöä ensimmäistä kertaa. Näiden ohjeiden ja turvallisuus ilmoitusten noudattamatta jättäminen voi johtaa vaarallisiin tilanteisiin.
- Tarkista väline vahinkojen vuoksi pakkauksen avaamisen jälkeen. Älä käytä sitä, jos olet epävarma, ota tässä tapauksessa yhteys jälleenmyyjäsi.
- Säilytä pakkausmateriaali (kartonki, muovipussi) pois lasten ulottuvilta (tukehtumis- ja vahingoittumisvaara).
- Tämä väline on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä välinettä ulkona.
- Älä sijoita välinettä päällekytketyn kaasu- tai sähköhellan päälle tai viereen, tai esilämmitetyn uunin eteen.
- Valmistaja ei ole vastuussa sopimattomasta tai väärästä käytöstä johtuvista vahingoista tai vammautumisista. Käytä tätä välinettä ainoastaan sille tarkoitettulla tavalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset) joilla on vähentynyt fyysinen, aisti- tai henkinen kyky, tai jolla ei ole tarpeeksi kokemusta ja tunteista, ellei heidän laitteen käyttöä

seuraa tai ohjaa sellainen henkilö, joka vastaa heidän turvallisuudesta.

- Lapsia on seurattava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Älä koske välineeseen märillä tai kosteilla käsillä. Älä koske sähköjohtoon tai pistokkeeseen märillä käsillä.
- Älä käytä sellaisia liitteitä, joita laitteen valmistaja ei suosittele. Se voi johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai vammautumiseen.
- Älä aseta mitään kytkimiä ON-asentoon eikä minkäänlaisia muutoksia saisi suorittaa kytkimissä niiden ON-asennossa pitämiseksi. Tämä voi vahingoittaa ruoan käsittelijää. Voit myös näin vahingoittaa.
- Moottorin runkoa ei koskaan saisi upottaa veteen: Pidä mielessä, että on kyse sähkölaitteesta.
- Puhdista vain kostealla rätillä.
- Vedä aina pistoke seinstä laitteen virran poistamiseksi.
- Varmista, että sähköjohto ei roiku alas pöydältä tai tiskin reunalta tai ettei se kosketa kuumaa pintaa, kuten hellaasi.
- Pidä huksiasi ja välineitäsi vihannessilppurin ulkopuolella vakavien vammautumisten välttämiseksi ihmisille ja vahinkojen laitteelle Voit käyttää kaavinta mutta ainoastaan, jos laite ei ole käytössä.
- Poista laitteen johto virrasta, jos ruoan käsittelijä ei ole käytössä, jos lisää tai poistat osia tai ennen lihamyllyn puhdistamista.
- Älä koskaan kytke sähkölaitteita päälle, jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, jos ilmenee toimintahäiriö tai jos laite on jollakin tavalla vahingoittunut. Tässä tapauksessa on laitteen tarkistettava, korjattava tai säädettävä lähimmässä palvelukeskuksessa.

- Älä koskaan yritä vaihtaa laitteen sähköjohtoa, koska se vaatii erikoisvälineitä. Varmista aina, että laitteen korjaa tai sähköjohdon vaihtaa valmistajan valtuuttama palvelukeskus sen turvallisuuden varmistamiseksi.
- Älä upota sähköjohtoa, moottorin koteloa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen, koska se voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vammoja.
- Tätä laitetta ei saa liittää virtaan puhdistuksen aikana.
- Älä koske mihinkään pyörivään osaan.
- Pidä hiuksiasi, sormiasi ja välineitäsi pyörivistä osista kaukana vakavien vammautumisten välttämiseksi ihmisille ja vahinkojen laitteelle.
- Terät ovat teräviä; käsittele niitä varovasti.
- Kytke virta pois ja poista laite virrasta ennen varaosien tai liitteiden vaihtamista, joita liikutetaan toiminnan aikana.
- Ehkäise viallisen käsittelyn vuoksi tapahtuvat mahdolliset vammat. Ole varovainen teräviä teriä käsiteltäessä lihamyllyn tyhjennyksen tai puhdistamisen aikana.
- Älä koskaan käytä laitetta vahingoittuneilla varaosilla. Tarkista laite ja varaosat vahinkojen vuoksi ennen ja jälkeen jokaista käyttöä.
- Käsittele varaosia huolella.
- Veisten terät voivat aiheuttaa vammoja.
- Varmista ennen käyttöä, ettei vihannessilppurissa ole vieraita esineitä.
- Älä koskaan syötä ruokaa käsin. Käytä aina ruoan työntäjää.

TALLENNA NÄMÄ OHJEET

KÄYTÄ TÄTÄ LIITETTY AINOASTAAN BISTRO VAKIOSEKOITIN MALLIN 11381 KANSSA!

SELITE

- 1 Silppuri höylääjän runko
- 2 Pikaliitin
- 3 Mäntä
- 4 Kiinnitysrengas
- 5 Karkea höylärumpu
- 6 Hieno höylärumpu
- 7 Silppurirumpu
- 8 Parmesaanin siivilärumpu

SILPPURI HÖYLÄÄJÄSARJA

1. Kiinnitä haluamasi rumpu (5-8) runkoon (1). (Kuv. 1)
2. Liitä kiinnitysrengas (4) rungossa ja käännä sitä vastapäivään pysähtymiseen asti. Varmista, että kiinnitysrenkaan avoin puoli katsoo alaspäin. (Kuv.2)

SILPPURI HÖYLÄÄJÄN SOVITTAMINEN VAKIOSEKOITIMEEN

1. Kytke nopeudensäädin Vakiosekoittimessa "stop" asentoon. Varmista, että ON/OFF-kytkin on "OFF" asennossa ja virtajohto on kytketty pois.
2. Poista varaosaliittimen kansi painamalla yläosaa (Kuv.3). Säilytä kansi voidaksesi sulkea varaosaliitin taas käytön jälkeen.
3. Paina Silppuri Höylääjän liitin koneen varaosaporttiin. Käännä

Silppuri Höylääjää vastapäivään pysäyttämiseksi. (Kuv. 4)

Poistat Silppuri Höylääjän koneesta noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kytke nopeudensäädin tämän vuoksi Vakiosekoittimessa "stop" asentoon. Varmista, että ON/OFF-kytkin on "OFF" asennossa ja virtajohto on kytketty pois. Älä unohda liittää kansi uudelleen varaosaliittimen yli.

MITEN SILPPURI HÖYLÄÄJÄÄ KÄYTETÄÄN

Silppuri Höylääjä on suunniteltu vihannesten, hedelmien tai juuston leikkaamiseksi, silppuamiseksi tai siivilöimiseksi. Paras tulos saavutetaan kovilla ja tuoreilla hedelmillä ja vihanneksilla, sekä kylmillä juustoilla.

ÄLÄ ANNA SILPPURI HÖYLÄÄJÄN OLLA PÄÄLLÄ RUOAN KÄSITELIJÄN KANSSA SAMANAIKaisesti YLI 5 MINUUTIN AJAN. SINUN ON KÄYTETTÄVÄ 4 TAI 5 NOPEUDEN SÄÄDINTÄ.

1. Liitä Silppuri Höylääjä ruoan käsittelijään. Sijoita yleiskulho Silppuri Höylääjän alle.
2. Sijoita ainesosat täyttösuppiloon, missä mahdollista, täytä se reunaan asti.
3. Kytke Vakiosekoitin päälle ja kytke se 4 tai 5 nopeustasolle. Paina mäntä alaspäin hellästi. Varmista, että mäntä sopii vain yhdessä suunnassa täyttökaulassa.

SILPPURI HÖYLÄÄJÄSI ON VARUSTETTU 4 ERI RUMMULLA:

Karkealla höylärummulla (5)
Suklaan, pähkinöiden, juuston ja perunoiden karkeaksi höyläämiseksi (muhennokselle ja peruna pannukakuille).

Hienolla höylärummulla (6)
Suklaan, pähkinöiden, keksien, porkkanoiden ja juuston hienoksi höyläämiseksi.

Silppuamisrumpu (7)
Sipulin, yrttien, kaalin, kurkun, porkkanoiden, omenien, perunoiden ja punajuurien silppuamiseksi.

Parmesaanin siivilöimisrumpu (8)
Kovien juustojen siivilöimiseksi (Parmesaani).

HUOM Älä käsittele kovia esineitä, kuten muskottia, hedelmäjuuyviä tai pähkinän kuoria.

PUHDISTAMINEN JA YLLÄPITO

- Puhdista kaikki osat kuumalla vedellä. Voit käyttää mietoa puhdistusainetta. Älä koskaan käytä hiovaa puhdistusainetta. Voit puhdistaa kaikkia Silppuri höylääjän osia astianpesukoneessa.
- Varmista, että kaikki osat on täysin kuivia ennen käyttöä.

Vain Valtuutetut Palvelukeskukset saavat suorittaa korjauksia.

VALMISTAJAN TAKUU EU:N.

Takuu: BODUM AG, Sveitsi, vakuuttaa *BISTRO Silppuri höylääjän* varaosan kahdeksi vuokdeksi alkuperäisestä ostopäivämäärästä laskien viallisia materiaaleja ja toimintahäiriötä vastaan, jotka voidaan jäljittää takaisin vikoihin suunnittelussa tai valmistuksessa. Korjaukset suoritetaan ilmaiseksi, jos takuehdot täytetään. Takaisinmaksu ei ole mahdollista.

Takaaja: BODUM® (Sveitsi) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Takuuehdot: Takuun julistus on myyjän täytettävä ostohetkellä. Sinun on esitettävä takuun julistus takuupalvelujen saamiseksi. Mikäli BODUM® tuotteesi vaatii takuupalvelua, ota yhteys BODUM® jälleenmyyjäsi, BODUM® -kauppaan, maasi BODUM® jakelijaan, tai vieraile osoitteessa www.bodum.com.

BODUM® ei tarjoa takuuta sellaisten vahinkojen tapauksessa, jotka johtuvat vääränlaisesta käytöstä, väärästä käsittelystä, normaalista kulumisesta, epäsopivasta tai vääränlaisesta ylläpidosta tai huollosta, väärästä toiminnasta tai valtuuttamattomien henkilöiden laitteenkäytöstä.

Tämä Valmistajan takuu ei koske laillisia oikeuksiasi, jotka soveltuvat kansallisten voimassaolevien lakien kanssa, eikä sellaista lakien kanssa, jotka ovat jälleenmyyjää vastaan myynti/ostosopimuksessa.

TEKNISET TIEDOT

Testi todistukset

GS, CE, ETL, CETL

Tuotteen asianmukainen hävittäminen

Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana EU:n alueella. Kierrätä laite vastuuntuntoisesti edistääksesi materiaalien kestäväää jälleenkäyttöä. Näin vältät mahdolliset ympäristöhaitat ja terveyshaitat, jotka voivat aiheutua hallitsemattomasta jätteiden hävittämisestä. Käytä palautus ja keräysjärjestelmiä palauttaaksesi käytetyn laitteen tai ota yhteyttä kauppiaseen, jolta laite on ostettu. He ottavat tuotteen vastaan ympäristöturvalliseen kierrätykseen.

Вас приветствует фирма BODUM®

Поздравляем! Теперь и вы являетесь счастливым обладателем насадки для нарезки овощей BODUM® BISTRO к кухонному комбайну BODUM® BISTRO. Перед началом использования насадок для нарезки овощей BISTRO к кухонному комбайну BISTRO внимательно прочитайте данные инструкции.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая нижеперечисленные.
- Перед началом использования прибора прочитайте все инструкции полностью. Несоблюдение мер предосторожности и невыполнение инструкций может привести к возникновению опасных ситуаций.
- Распакуйте и проверьте прибор на наличие повреждений. При возникновении сомнений использовать прибор запрещается – необходимо связаться с дилером.
- Храните упаковочные материалы (картон, полиэтиленовый пакет) в недоступном для детей месте (во избежание проглатывания или получения травмы).
- Данный прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Запрещается использовать прибор вне помещения.
- Запрещается помещать прибор рядом с включенной или разогревающейся

газовой/электрической плитой или на ней.

- Производитель не несет ответственность за повреждения или травмы, вызванные неправильным или ненадлежащим использованием. Необходимо использовать прибор только по прямому назначению.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда лицо, несущее ответственность за их безопасность, следит за процессом или обучает таких лиц использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Запрещается касаться прибора мокрыми или влажными руками. Запрещается касаться шнура электропитания или штепсельной вилки мокрыми руками.
- Запрещается использовать комплектующие, не рекомендованные производителем оборудования. Такие действия могут привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
- Запрещается принудительно поворачивать переключатели в положение ON («ВКЛ»), а также каким бы то ни было способом модифицировать переключатели с целью их удержания в положении ON («ВКЛ»). Такие действия могут привести к повреждению кухонного комбайна, а также к травмам.
- Запрещается погружать корпус двигателя в воду. Не забывайте: перед вами электрический прибор.
- Для очистки прибора разрешается использовать только влажную салфетку.
- Чтобы отключить прибор от электропитания, вытягивайте

- штепсельную вилку, а не шнур.
- Запрещается оставлять электрический шнур демонтированным на краю стола или рабочей поверхности, а также допускать его контакта с горячими поверхностями, включая плиту.
- Необходимо держать волосы, а также кухонную утварь на безопасном расстоянии от работающей овощерезки, чтобы предотвратить серьезные травмы и повреждение прибора. Кухонную лопатку разрешается использовать только при выключенном приборе.
- Необходимо вытягивать штепсельную вилку из розетки в случаях, когда кухонный комбайн не используется, перед отсоединением и подсоединением деталей, а также перед мытьем овощерезки.
- Запрещается включать любые электроприборы, если электрический шнур или вилка повреждены, если прибор работал неправильно, а также если прибор был поврежден другим способом. В таком случае прибор необходимо принести в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
- Запрещается самостоятельно заменять шнур электропитания прибора, поскольку для замены требуются специальные инструменты. Для обеспечения безопасности прибора ремонт или замену электрического шнура необходимо выполнять только в авторизованных производителем мастерских по ремонту.
- Запрещается погружать в воду или другие жидкости электрический шнур, корпус двигателя и вилку, поскольку это может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
- Перед очисткой прибор необходимо отключить от сети.
- Запрещается прикасаться к вращающимся деталям.
- Для предотвращения тяжелых травм и повреждения прибора необходимо держать волосы, пальцы и кухонную утварь на безопасном расстоянии от вращающихся деталей.
- Острые ножи: обращаться с осторожностью.
- Перед заменой комплектующих или насадок, двигающихся во время работы прибора, прибор необходимо выключить и отключить от сети.
- Для предотвращения возможных травм вследствие неправильного обращения необходимо с осторожностью обращаться с острыми ножами при извлечении продуктов из овощерезки, а также во время мытья овощерезки.
- Запрещается включать прибор, если деталь повреждена. Перед и после использования необходимо проверять прибор и комплектующие на наличие повреждений.
- Обращаться с комплектующими с осторожностью.
- Лезвия барабана могут вызвать травмы.
- Перед использованием необходимо осмотреть овощерезку на отсутствие посторонних предметов.
- Запрещается проталкивать продукты руками. Всегда используйте проталкиватель для продуктов.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ

ИНСТРУКЦИИ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДАННУЮ НАСАДКУ ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ КУХОННОГО КОМБАЙНА BISTRO 11381!

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- 1 корпус овощерезки
- 2 Штык
- 3 Поршень
- 4 Установочное кольцо
- 5 Барабан для крупного измельчения
- 6 Барабан для мелкого измельчения
- 7 Барабан для нарезки
- 8 Барабан для терки пармезана

СБОРКА ОВОЩЕРЕЗКИ

1. Вставить необходимый барабан (5-8) в корпус (1). (Рис. 1)
2. Поместить установочное кольцо (4) на корпус, повернуть против часовой стрелки до упора. Убедиться, что открытая сторона установочного кольца повернута вниз. (Рис. 2)

УСТАНОВКА ОВОЩЕРЕЗКИ НА КУХОННЫЙ КОМБАЙН

1. Установить регулятор скорости кухонного комбайна в положение «Стоп». Убедиться, что переключатель ON/OFF («ВКЛ/ВЫКЛ») находится в положении OFF («ВЫКЛ»), электрический шнур отсоединен от сети.
2. Снять крышку соединителя комплектующей нажатием на верхнюю часть (Рис. 3). Отложить крышку в специальное место, чтобы закрыть соединитель комплектующей после использования.
3. Вдавить соединитель овощерезки в отверстие комбайна для комплектующей. Повернуть овощерезку против часовой стрелки до упора. (Рис. 4)

Для извлечения овощерезки из

комбайна необходимо выполнить указанные шаги в обратном порядке. Для этого необходимо установить регулятор скорости кухонного комбайна в положение «Стоп». Убедиться, что переключатель ON/OFF («ВКЛ/ВЫКЛ») находится в положении OFF («ВЫКЛ»), а электрический шнур отсоединен от сети. В конце необходимо обязательно закрепить крышку соединителя для комплектующей.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

ОВОЩЕРЕЗКУ

Овощерезка предназначена для нарезания, шинкования или измельчения овощей, фруктов и сыра. Наилучшие результаты достигаются при нарезании и измельчении твердых и свежих фруктов и овощей, а также холодного сыра.

ОДНОВРЕМЕННАЯ РАБОТА ОВОЩЕРЕЗКИ И КУХОННОГО КОМБАЙНА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 5 МИНУТ. НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СКОРОСТНЫЕ РЕЖИМЫ 4 ИЛИ 5.

1. Закрепите овощерезку на кухонном комбайне. Поместите основную чашу под овощерезкой.
2. Максимально заполните загрузочную воронку ингредиентами.
3. Включите кухонный комбайн и установите скоростной режим 4 или 5. Аккуратно надавите на поршень. Необходимо убедиться, что поршень входит в загрузочную воронку только в одном направлении.

ВАША ОВОЩЕРЕЗКА ОБОРУДОВАНА 4 РАЗНЫМИ БАРАБАНАМИ:

Барабан для крупного измельчения (5)

Для крупного измельчения шоколада, орехов, сыра и картофеля (для драников или картофельных оладий).

Барабан для мелкого измельчения (6)

Для мелкого измельчения шоколада, орехов, крекеров, моркови и сыра.

Барабан для нарезки (7)

Нарезка лука, зелени, кабачков, огурцов, моркови, яблок, картофеля и свеклы.

Барабан для терки пармезана (8)

Для терки твердых сыров (пармезана).

ПРИМЕЧАНИЕ: Запрещается подвергать обработке такие твердые ингредиенты, как мускатный орех, ядра фруктов или ореховую скорлупу.

ОЧИСТКА И УХОД

- Все детали комбайна необходимо промывать горячей водой. Разрешается использовать только мягкодействующие моющие средства. Запрещается использовать абразивные чистящие средства. Все детали кухонного комбайна можно мыть в посудомоечной машине.
- Перед использованием необходимо тщательно высушить все детали.

Для ремонта прибора необходимо обращаться только в авторизованные сервисные центры.

ГАРАНТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ДЛЯ ЕС И ШВЕЙЦАРИИ.

Гарантия: BODUM AG, Швейцария, гарантирует качество материалов и исправную работу дополнительной *овощерезки BISTRO* в течение двух лет с момента покупки; обнаруженные дефекты материалов и неисправная работа могут быть вызваны дефектами конструкции или производства. Ремонт выполняется бесплатно, если удовлетворены все гарантийные условия. Возмещение стоимости не предусмотрено.

Гарант: BODUM® (Schweiz) AG, Kantonsstrasse 100, Postfach 463, 6234 Triengen.

Гарантийные условия: Покупатель должен заполнить гарантийный сертификат во время покупки. Для получения услуг гарантийного обслуживания необходимо предоставить гарантийный сертификат. Если приобретенный вами товар BODUM® нуждается в гарантийном обслуживании, для его получения необходимо обратиться к продавцу BODUM®, в магазин BODUM®, к дистрибьютору BODUM® в вашей стране или посетить веб-сайт www.bodum.com.

BODUM® не предоставляет гарантию на повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильного обращения, нормального износа, неадекватного или неправильного технического обслуживания или ухода, неправильной эксплуатации прибора неправомочными лицами.

Гарантия производителя не влияет на ваши законные права по действующим применимым национальным законам, а также на ваши права по отношению к дилеру по договору купли-продажи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверочные сертификаты GS, CE, ETL, CETL

Правильная утилизация этого продукта



Эта маркировка указывает на то, что это изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда для окружающей среды или здоровья человека от неконтролируемого удаления отходов, подходите ответственно к утилизации изделия, чтобы поддерживать рациональное использование природно-материальных ресурсов. Для возврата использованного прибора воспользуйтесь системами рециркуляции и сбора отходов или обратитесь на предприятие розничной торговли, где вы купили изделие. Там могут взять это изделие для экологически безопасной переработки.

BODUM® SHOPS & SHOP-IN-SHOP**AUSTRALIA****SHOP-IN-SHOP**

Galerie, Bondi Junction (NSW)
 Il Mondo, Townsville (QLD)
 Kitchenware-Plus, Loganholme/
 Brisbane (QLD)
 Moda Aroma, Cairns (QLD)
 Peters of Kensington (NSW)
 Your Habitat, Hobart (TAS)
 Your Habitat, Canberra (ACT)
 Your Habitat, Launceston (TAS)
 Dailimores (WA)
 Inside Out (NSW)
 Roost (VIC)
 Cucina Cucina (NSW)
 MYER (NSW)
 MYER (QLD)
 MYER (SA)
 MYER (VIC)
 David Jones (NSW)
 David Jones (QLD)

AUSTRIA**BODUM® STORE**

Marc Aurel Strasse 2 b
 A-1010 Wien
 T +43 1 925 7999
 F +43 1 925 7999
 shop.wien@bodum.com

SHOP-IN-SHOP

Cusinarium, Singerstrasse 14,
 1010 Wien
 Herwig Gasser, Süesses
 vom Feinsten AG,
 Albertschweizergasse 4, 1140
 Wien
 Slama, Mariahilferstrasse 71,
 1060 Wien
 Redl, Taubenmarkt Arkade
 Spittelwiese 6, 4020 Linz
 Rechberger, Lastenstrasse 42,
 4021 Linz
 Schildmeier, Gärtnerstrasse 6,
 4600 Wels
 Rösler + Wägnler,
 Schäringerstrasse 63, 4910 Ried
 Zur Küchenfee, Linzergassen 56,
 5020 Salzburg
 Brühwasser, Stadtplatz 56,
 5230 Brunnau
 Pfützenbacher, Anichstrasse 4,
 6020 Innsbruck
 Ortner und Stanger, Fürstenweg
 66, 6050 Innsbruck
 Eder, Franz-Josefs Platz 2 – 4,
 6332 Kufstein
 Tschofner, Rathausgasse 2,
 6700 Bludenz
 Frühauf, Kaiserstrasse 15,
 6900 Brenzen
 Klammerth, Herrengasse 7 – 9,
 8010 Graz
 Kastner + Öhler Sackstrasse
 7 – 13, 8021 Graz

PARTNERS

Interio Austria
 Kika
 Leiner
 Lutz

ONLINE SHOP AUSTRIA

www.bodum.com

BELGIUM**SHOP-IN-SHOP**

INNO, Antwerp
 INNO, Bruxelles, rue Neuve

CANADA**SHOP-IN-SHOP**

THE BAY (QUEENS STREET),
 176 Yonge Street, Toronto, ON,
 M5C 2L7
 THE BAY (MONTREAL), 585 Rue
 Catherine Ouest, Montreal, QC,
 H3B 3Y5
 THE BAY (YORKDALE), 3401
 Dufferin St., Toronto, ON,
 M6A 2T9

THE BAY (BAYSHORE), 100
 Bayshore Dr., Nepean, ON,
 K2B 8C1

THE BAY (SOUTHCENTER),
 100 Anderson Rd. Southeast,
 Calgary, AB, T2J 3V1

THE BAY (SOUTHGATE), 111
 St. & 51 Ave., Edmonton, AB,
 T6H 4M7

THE BAY (MISSISSAUGA), 100
 City Court Drive, Hwy10 and
 Burnhamthorpe Road West,
 Mississauga, ON, L5B 2C9

BOUQUETTE 1101 LAURIER, 1101
 Avenue Laurier Outermont,
 Montreal, QC, H2V 2L3
 HOMEWERX, 1053 Davie Street,
 Vancouver, BC, V6E 1M5
 CALL THE KETTLE BLACK, 2294
 W. 4th Avenue, Vancouver, BC,
 V6K 1N8
 BRADSHAW'S, 129 Ontario St.,
 Stratford, ON, N5A 3H1
 JILL'S TABLE, 115 King St.,
 London, ON, N6A 1C3
 POT EN CIEL, 27 Rue de Petit-
 Champlain, Quebec, QC, G1K
 4H5

VINCENT & MOORE, 825 Rue
 Saint-Laurent Ouest, #44,
 Longueuil, QC, J4K 2V1
 THE CASUAL GOURMET, 1027
 King Street West, Hamilton, ON,
 L8S 1L6

TEA DESIRE, 1232-Barnet
 Highway, Coquitlam, BC, V3B
 5R5

LE CHEF COMPLET, 447 Brant
 Street, Burlington, ON, L7R 2G3

CHINA**SHOP-IN-SHOP**

Sogo Department Store, 7/F,
 Nanjing West Rd., Shanghai
 CitySuper, IFC, B2, LG2, 8,
 Century avenue Pudong new
 district, Shanghai

ST Plaza, B1, 22 Jianguamenwai
 Avenue, Beijing

Shin Kong Place, 5/F, No. 87,
 Jianguo Road, Chaoyang
 District, Beijing

Emily Coffee, No. 0158A, Zone
 C, Chaowai SOHO, 6B, Chaowai
 Daijie, Beijing

Music Coffee, 4# New Hope Rd,
 Chengdu, Sichuan

Wangfujing Department Store,
 No.99, Qinxian North Street,
 Taiyuan

Parkson Department Store,
 No. 189, Qinxian North Street,
 Taiyuan

Chicago Coffee, 36 Times
 Avenue, Think UK Apartment
 Complex, 88 Jiao Ling Road,
 Kunming

Charter Department Store,
 6/F, No.1255 Chongqing road,
 Chang Chun, Jilin

Ouya Commercial Capital, 6/F,
 No. 1128, Gong Nong Da Lu,
 Chang Chun, Jilin

Nenu Tea Lounge, 10/F,
 Hongyadong, No.88 Jiabian Road,
 Yuzhong District, Chongqing

DENMARK**SHOP-IN-SHOP**

Inspiration Illum, København K
 Inspiration Aarhus, Aarhus
 Magasin A/S Rødovre, Rødovre
 Magasin Fields, København S
 Magasin Lyngby, Lyngby
 Magasin Odense, Odense C
 Magasin Aarhus, Aarhus C
 Magasin Kgs. Nytorv,
 København K

Bahne Brugskunst Fields,
 København S

Bahne Brugskunst Fisketorget,
 København V

Bahne Brugskunst Rødovre,
 Rødovre

Bahne Brugskunst Lyngby,
 Lyngby

Bahne Brugskunst Roskilde,
 Roskilde

Bahne Brugskunst Holbæk,
 Holbæk

Bahne Brugskunst Horsens,
 Horsens

Bahne Brugskunst Vejle, Vejle
 Bahne Brugskunst Aarhus C,
 Aarhus C

Bahne Brugskunst Aalborg,
 Aalborg

Bahne Brugskunst Esbjerg,
 Esbjerg

ONLINE SHOP SCANDINAVIA
 www.bodum.com

ESTONIA**SHOP-IN-SHOP**

Kaubamaja, Tallinna

Kaubamaja, Tartu

FINLAND**SHOP-IN-SHOP**

Stockmann Department Store

Helsinki

Keskustan Huoltotunnelli 14

Ruoholahti

00100 Helsinki

FRANCE**BODUM® STORE**

38, avenue de l'Opéra

75002 Paris

Ouverture Avril 2011

T +33 1 42 33 01 68

F +33 1 42 33 11 67

shop.opera@bodum.com

BODUM® OUTLET

La Vallée Shopping Village

Centre Commercial Val d'Europe

3, cours de la Garonne

77700 Serris

T +33 1 64 63 26 25

F +33 1 64 63 23 31

shop.serris@bodum.com

SHOP-IN-SHOP

Paris

BHV, rue de Rivoli, Paris 4ème

BON MARCHÉ, 24, rue de

Sèvres, Paris 7ème

GALERIES LAFAYETTE MAISON,

35 boulevard Haussmann, Paris

9ème

PRINTEMPS BEAUTE MAISON

64, boulevard Haussmann,

Paris 9ème

Province

ELLEN DESFORGES, 29, rue de

la Monnaie, Lille

GALERIES LAFAYETTE, Marseille

Bourse

GALERIES LAFAYETTE, Nice

Cap 3000

GALERIES LAFAYETTE, Toulouse

Capitole

PRINTEMPS, Lille

PRINTEMPS, Vézily 2

ONLINE SHOP FRANCE

www.bodum.com

GERMANY**SHOP-IN-SHOP**

KaDeWe, Berlin

Karstadt, Frankfurt Zeil

Karstadt, Dortmund

Karstadt, Stuttgart

Karstadt, München

Bahnhofplatz

Karstadt Bremen

Karstadt Nürnberg

Möbel Hesse

Lorey, Frankfurt

ONLINE SHOP GERMANY

www.bodum.com

GREECE**SHOP-IN-SHOP**

Notos Galleries
 105 51, Athinas 48, Kotzia
 Square

HONG KONG**SHOP-IN-SHOP**

Allure Living Central, 109B
 Caine Road, Mid-Level
 Citysuper Harbour City, Tsim
 Level 3, Harbour City, Tsim
 Sha Tsui

Franc Franc, Shop S01-03
 & S08-12, 2/F., Hang Lung
 Center, 2-20 Paterson St.,
 Causeway Bay

GOD Causeway Bay, Leighton
 Centre, Sharp Street East
 Entrance, Causeway Bay
 GOD Central, 48 Hollywood
 Road, Central

GOD Tsimshatsui, Shop B02,
 Basement, Silvercord, 30
 Canton Road, Tsim Sha Tsui
 Gourmet, Basement, Lee
 Gardens, Causeway Bay

Great Food Hall, Basement, Two
 Pacific Place, Queensway
 Lane Crawford (Pacific Place),
 88 Queensway, Admiralty
 Lane Crawford (Times Square),
 1 Matheson Street, Times
 Square, Causeway Bay

Lane Crawford (Tsim Sha Tsui),
 3 Canton Road, Tsim Sha Tsui
 Marc James Design, 16/F
 Horizon Plaza, Ap Lei Chau

Sogo Hong Kong Co., Ltd., 555
 Hennessy Road, Causeway Bay
 Today's Living Service Centre,
 1/F., 20 Pak Sha Road,
 Causeway Bay

Towngas Avenue, G/F 59-65
 Paterson St., Fashion Walk,
 Causeway Bay

Towngas Cooking Centre,
 Basement, Leighton Centre, 77
 Leighton Road, Causeway Bay
 Wing On (Main Store), Wing On
 Centre, 211 Des Voeux Road,
 Central, Sheung Wan

Wing On (Taikoo Shing Store),
 Cityplaza, Units 074 & 144,
 18 Taikoo Shing Road, Taikoo
 Shing

Wing On Plus (Nathan Road),
 Wing On Kowloon Centre, 345
 Nathan Road, Yau Ma Tei
 Yata, Phase III, New Town Plaza,
 2-8 Shatin Centre Street, Shatin

INDONESIA
SHOP-IN-SHOP

Metro Pondok Indah, Jakarta
 Metro Senayan, Jakarta

Metro Taman Anggrek, Jakarta
 Grand Lucky, Sudirman
 Business District, Jakarta

OGO Plaza Senayan, Jakarta
 Debenhams Senayan City,
 Jakarta

Metro bandung Supermall,
 Bandung

ITALY**BODUM® STORE**

Via di San Francesco a Ripa,

141, a/b

00153 Roma

T 0039 06 58 34 49 26

F 0039 06 58 97 941

shop.roma@bodum.com

BODUM® STORE

Via di Campo Marzio, 46 a/b

00186 Roma

T 0039 06 68 80 13 20

F 0039 06 68 80 13 20
shop.roma@bodum.com

SHOP-IN-SHOP
LA RINASCENTE, Milano Duomo

ONLINE SHOP ITALY
www.bodum.com

JAPAN
BODUM® OUTLET
Rinku Premium Outlet
Section 1630
3-28 Rinku Ourai Minami
Izumisan-shi
598-8508 Osaka
T +81 72 458 4688
F +81 72 458 4688
shop.rinku@bodum.com

BODUM® OUTLET
Gotemba Premium Outlet
Section 550
1312 Fukasawa, Gotemba-shi
412-0023 Shizuoka
T +81 550 81 3118
F +81 550 81 3118
shop.gotemba@bodum.com

SHOP-IN-SHOP
Illums Nihonbashi
Illums Umeda
Illums Koriyama
Illums Sapporo
Selbu Department Store Ikebukuro

ONLINE SHOP JAPAN
www.bodum.com

KOREA
Shinsegae Main, 9 F,
52-5 chungmuro JoongGu Seoul
Timesquare, 5F, 434-5
Yeongdeungpo 4ga
Yeongdeungpo Gu Seoul
Shinsegae Busan Centerm City,
7F, 1495 Woodong Haewundae-gu
Busan
Lotte Main, 7F, 1 Joong-gu
Sogong-dong Seoul
Lotte Kangnam, 7 F, 937 Daechi-dong
Kangnam-Gu Seoul
AK Plaza Bundang, 5F, 263
Seohyun-dong, Bundang-gu
Seongnam City, Kyunggi-do
Hyundai Cheonho, 10 F, 455-8
Cheonho-dong Kangdong-gu Seoul
Shinsegae Yeongdeungpo, 6F,
Building B, 434-5 Yeongdeungpo-dong
4ga, Yeongdeungpo-gu,
Seoul
Shinsegae Incheon, 5F, 15
Gwangyo-dong, Nam-gu, Incheon

MALAYSIA
SHOP-IN-SHOP
"LIVE IT UP!" Homestore, LG306,
One Utama Shopping Centre (New
Wing)
Isetan Departmental Store, 3rd
floor Kuala Lumpur City Centre
Robinsons Departmental Store,
2nd floor
The Gardens Midvalley
Parkson Pavilion, 6th floor, Pavilion
Kuala Lumpur

NETHERLANDS
SHOP-IN-SHOP
DE BIJENKORF, Amsterdam
DE BIJENKORF, Arnhem
DE BIJENKORF, Den Haag
DE BIJENKORF, Eindhoven
DE BIJENKORF, Rotterdam
DE BIJENKORF, Utrecht

RUSSIA
SHOP-IN-SHOP
Bolshoy Gostiny Dvor, St.
Petersburg
Studio Detali, Fortuna Grand,
Irkutsk
Studio Detali, Irkutsk
Dom nemetskoy posudi,
Magnitogorsk
Dom nemetskoy posudi, Gostiny
Dvor,
Magnitogorsk
Dom nemetskoy posudi, Magnit,
Chelyabinsk
Dom nemetskoy posudi, Tyumen

SINGAPORE
SHOP-IN-SHOP
Tangs, Basement 1, Orchard Road
Tangs (Vivo), Level 2, Vivo City
Takashimaya, Basement 1,
Orchard Road
Robinson Centrepoint, Level 5,
Orchard Road
Robinsons Raffles City, Level 4,
City Hall
Isetan Scotts, Level 4, Orchard
Road
Isetan Katong, Level 2, Marine
Parade Road
Isetan Nex Mall, Level 3,
Serangoon

SPAIN
BODUM® OUTLET
Las Rozas Village - loc. 46
C/ Juan Ramón Jiménez, 3
28230 Las Rozas
Madrid
T +34 91 636 64 76
shop.madrid@bodum.com

SHOP-IN-SHOP
ISOLEE, Claudio Coello 55, Madrid
VINçON, Passeig de Gràcia 96,
Barcelona
VINçON, Castelló 18, Madrid

SWEDEN
BODUM® STORE
Helsingborg
Norra Storgatan 13-19
SE-25220 Helsingborg
T +46 42 13 80 80
shop.helsingborg@bodum.com

SWITZERLAND
SHOP-IN-SHOP
Weinmarkt 7
6004 Luzern
T +41 41 412 38 38
F +41 41 412 38 39
shop.luzern@bodum.com

BODUM® STORE
Metallicenter
Baarerstrasse 22
6300 Zug
T +41 41 711 48 79
F +41 41 711 48 80
shop.zug@bodum.com

BODUM® STORE
Limmatquai 72
8001 Zürich
T +41 44 253 17 15
F +41 44 253 17 18
shop.zurich@bodum.com

SHOP-IN-SHOP
GLOBUS: Basel, Luzern
HUBACHER AG: Rössliweg 43,
4852 Rothrist
LOEB AG: Spitalgasse 47-51,
3001 Bern
COOP CITY WARENHÄUSER:
Baden, Bern Ryfflihof, Kriens
(Platusmarkt), Lausanne Au
Centre, Oerlikon, Schaffhausen,
Winterthur, Zürich St. Annahof,

Bellevue, Coop
CITY PFAUEN: Freie Strasse 7,
4002 Basel
MANOR: Aarau, Ascona, Baden,
Basel, Basel, St. Jakob, Biel,
Chavannes, Chur, Emmen,
Fribourg, Genève, Lausanne,
Lugano, Luzern, Monthey, Pfäffikon
SZ, Rapperswil SG, Schönbühl,
Sierre, Sion, Schaffhausen,
Solothurn, Spreitenbach, Vevey,
Winterthur, Zürich Bahnhofstrasse,
Zürich Letzipark

PARTNERS
Globus
Interio
Loeb AG
Pfister
E&H Services, Industriestrasse 14
4658 Däniken

FACHHANDELS-PARTNER
Westschweiz
Boutique la Ballade,
Centre commercial, Signy
BUTIK für Küche und Wohnen,
Neue Bahnhofstrasse 8,
3110 Münsingen
FMT Wohnmarkt Heimberg AG,
Blümlisalpstrasse 40,
3627 Heimberg
Kauer Trend Möbelmarkt AG,
Längfeldstrasse 20, 2504 Biel
Tekoe Tea Shop, Gare Lausanne,
Bâle, Berne
Tekoe, 1997 Haute-Nedaz
La 3ème Main, 10, rue Verdaine,
1204 Genève
MIDI4IDIM, Grand-rue 2,
1009 Pully
Rondorouge, 46, rue Ancienne,
1227 Carouge
La Papille Gourmande,
Grand Rue 16, 1530 Payerne
La Semeuse, 1, Allée des Paysans-
Horlogers 2301 La-Chaux-de-Fonds
Kaufmann Côté Ambiance, 18, rue
Neveu 2302 La-Chaux-de-Fonds

DEUTSCHSCHWEIZ
Küche & Raum, Kramgasse 6,
3011 Bern
Füglistaller AG, Freie Strasse 109,
4001 Basel
Muff Haushalt, Hauptstrasse 80
4550 Sissach
Ambiente Haushaltwaren, Vordere
Hauptgasse 104,
4800 Zofingen
Filiale Friedmattstrasse 24,
6260 Reiden
Filiale Unterer Graben 1,
6210 Sursee
Regalino, Marktgassee 28,
4900 Langenthal
L'arte del benessere, Rain 15,
5000 Aarau
Tee, Kafi und Gwürzgege, Alb.
Zwysyggstr. 88, 5430 Wettingen
Karpf & Co. Sandgasse 5,
5734 Reinach AG Filiale
Zentralstrasse 4,
5620 Bremgarten AG Filiale
Zentralstrasse 2, 5610 Wohlen AG
Grüter Süter, Hirschmattstrasse 8
6002 Luzern
Hunkeler Gastro AG, Grimselweg 5
6002 Luzern
Die Nische, Brünigstrasse 131,
6060 Sarnen
Eichholzer & Zumbrennen, Via
Veglia 3, 7500 St.Moritz
Füglistaller AG, Werdmühlstrasse 4
8001 Zürich
Küche & Haushalt,
Hottingerstrasse 37
8032 Zürich
Casa Fantastica, Airport-Shopping
8058 Zürich Flughafen
Hasler Haushalt,

Stadthausstrasse 113
8400 Winterthur
S'Leue Lädeli, Ferrachstrasse 3 -
5, 8630 Rütli
Filiale Bahnhofwiese 3,
8712 Stäfa
Filiale im Zentrum 10,
8634 Hombrechtikon
Josef, Giger, Kärchtchen 11,
8730 Uznach
Landolt Kaffee, Kirchstrasse 9,
8752 Näfels
Cucina Pero, Zugerstrasse 33,
8820 Wädenswil
Markus Klenger, Haushalt und
Geschenke, Willerstr. 15,
9230 Flawil
Finnshop AG, In der Altstadt,
9500 Wil
Filiale Neugasse 33,
9000 St. Gallen
Filiale Freiestrasse 8,
8500 Frauenfeld

ONLINE SHOP SWITZERLAND
www.bodum.com

TAIWAN
SHOP-IN-SHOP
8F, Sogo Department Store,
Chung Hsiao
8F, Shin Kong Mitsukoshi
Department Store Taichung
10F, Far East Department Store,
Banciao

THAILAND
SHOP-IN-SHOP
Isetan 5 Fl., Central world
CDC (Crystal Design Centre) B
Building
Emporium
Siam Paragon
Central Chidlom
Robinson Changmai
Central Pattaya
Central Chaengwattana

UNITED KINGDOM
BODUM® OUTLET
Unit 6A
Pingle Drive
Bicester Village
Bicester
Oxfordshire
OX26 6WD
T +44 1869 321 209
F +44 1869 321 209
shop.bicester@bodum.com

ONLINE SHOP UK
www.bodum.com

USA
SHOP-IN-SHOP
BED, BATH & BEYOND, 555 9th
St, San Francisco, CA, 94103
BED, BATH & BEYOND, 620 6th
Ave, New York, NY, 10011
BROADWAY PANHANDLER, 65
East 8th St., New York, NY,
10003
KITCHEN COLLAGE, 430 E. Locust
Street, Des Moines, IA, 50309
KIM'S HOME CENTER, 2940 W
Olympic Blvd., Los Angeles, CA
90006

ONLINE SHOP USA
www.bodumusa.com

BODUM® SALES OFFICES**AUSTRALIA**

Bodum (Australia) Pty Ltd
Suite 39, 26-32 Pirrama Road
Pyrmont NSW 2009
Australia
T +61 2 9692 0582
F +61 2 9692 0586
office.australia@bodum.com

AUSTRIA

Peter BODUM® GmbH
Roseggerstrasse 35
DE 21079 Hamburg
T +49 4191 99830
F +49 4191 2969
office.austria@bodum.com

BENELUX

C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 0900 42 555 België/
Belgique
T 0900 43 555 Luxemburg/
Luxembourg
T 0900 263 86 65 Nederland
F +41 41 935 45 91
office.benelux@bodum.com

Agent Belgium/Luxembourg
Rombouts BVBA
Brialmontlei 10
BE-2018 Antwerpen
T +32 3 213 16 13
F +32 3 213 16 05
distribution.belux@bodum.com

Agent The Netherlands
Bonkers B.V.
Molenweg 19A
NL-3738 DC Maartensdijk
T +31 346 21 40 23
F +31 346 21 24 30
distribution.netherlands@
bodum.com

CHINA

BODUM® Hong Kong Ltd
Shanghai Representative
Office
Unit 15A04, Wang Jiao Plaza
No.175, Yan'An Road (E)
Shanghai 200002
T +86 21 6326 5870
F +86 21 6326 5873
office.china@bodum.com

Distribution China
BODUM® Hong Kong Ltd
Shanghai Representative
Office
Unit 15A04, Wang Jiao Plaza
No.175, Yan'An Road (E)
Shanghai 200002
T +86 21 6326 5870
F +86 21 6326 5873
office.china@bodum.com

FRANCE

BODUM® France S.A.S
38, avenue de l'Opéra
75002 Paris
T 0821 230 060
F 0811 115 051
office.france@bodum.com

GERMANY

Peter BODUM® GmbH
Roseggerstrasse 35
DE 21079 Hamburg
T +49 4191 99830
F +49 4191 2969
office.germany@bodum.com

GREECE

Distribution Greece
YALCO
9, A Metaxa St. Kifissia
GR 145 64 Athens
T +30 210 629 99 66

HONG KONG

BODUM® Hong Kong Ltd
BODUM® Asia Ltd
Unit 2503, 25/F K. Wah
Centre
191 Java Road, North Point
Hong Kong
T +852 25 43 45 55
F +852 25 43 33 23
office.hongkong@bodum.com

Distribution Hong Kong

Carsac Limited
1128, Block B, Sea View
Estate
2-8 Watson Road, North Point
Hong Kong
T +852 2968 1088
F +852 2968 5048
distribution.hongkong@bodum.
com

ITALY

C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 199 30 77 78
F 199 30 77 79
office.italy@bodum.com

JAPAN

BODUM® Japan Co., Ltd
3-25-12 Jingumae
Shibuya-ku
150-0001 Tokyo
T +81 3 5775 0681
F +81 3 5775 0701
office.japan@bodum.com

KOREA

Distribution Korea
Sun Woo Ind. Co., Ltd
465-070
#251-6 Hang-Dong
Hanam-City, Kyungki-Do
Korea
T +82 31 793 1172
F +82 31 793 1176
distribution.korea@bodum.
com

NEW ZEALAND

Distribution New Zealand
Michael Joyce
19 Westmoreland Street West
Grey Lynn Auckland 1141
T +64 9 376 6667
F +64 9 378 1122
sales@michaeljoyce.co.nz

PORTUGAL

Bodum Portuguesa, Produção
de Artigos Metálicos, SA
Z.I. Tondela, Apartado 8
P3460-909 Tondela
Portugal
T +351 232819900
F +351 232819902
office.portugal@bodum.com

Agent Portugal

Luis Filipe Santos & Luzio,
Lda
Avenida Estados Unidos da
América
Nº2 - Loja 9
1700-174 Lisboa
T 21 848 43 08/10
F 21 848 43 09
distribution.portugal@bodum.
com

RUSSIA

Distribution Russia
DOMOSTROY
Bely Kuna Ulitsa 32
192 236 Saint Petersburg
T +7 812 334 96 34

SCANDINAVIA

Denmark
BODUM® (SKANDINAVIEN)
A/S
Humlebæk Strandvej 21
DK-3050 Humlebæk
T +45 49 14 80 00
F +45 49 18 18 44
office.denmark@bodum.com

Norway

T +47 66 91 04 72
F +47 22 51 36 36
Viderekoppe til Danmark
Agent Norway
Carl F. Myklestad AS
Sandakerveien 76 F
N-0484 Oslo
T +47 22 09 12 40
F +47 22 09 12 41

Sweden

T +46 87 16 91 60
F +46 87 18 23 27
Kopplas vidare til Danmark

SINGAPORE

Distribution Singapore/
Indonesia/Malaysia
YEO TECK SENG (S) PTE. Ltd
59 Jalan Pemimpin
03-00 L&Y Building
Singapore 577218
T +65 6254 1511
F +65 6251 5415
distribution.singapore@bodum.
com

SPAIN

C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 902 995 604
F 902 996 138
office.spain@bodum.com

Agent Spain

MIM S.I.
Avenida Somosierra, 12-esc.
dcha. 1ºB
ES-28700 San Sebastián de
los Reyes (Madrid)
T +34 91 663 61 01
F +34 91 651 01 68
distribution.spain@bodum.com

SWITZERLAND

BODUM® (Schweiz) AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
6234 Triengen
T +41 41 935 45 00
F +41 41 935 45 80
office.switzerland@bodum.com

TAIWAN

BODUM® Taiwan
7th Floor
5 Kwo Kang Road
205 Keelung City
T +886 2 24 58 38 48
F +886 2 24 58 38 36
distribution.taiwan@bodum.
com

THAILAND

Distribution Thailand
CAC Pacific Ltd
89 Chalermprakart Soi 34
Nongbon, Praviart
Bangkok 10250
Thailand
T +662 328 1984
F +662 328 1985
distribution.thailand@bodum.
com

UNITED KINGDOM

BODUM® (UK) Ltd
Hill House
1 Little New Street
London
ECA4 3TR
T 0845 40 17778
office.uk@bodum.com

USA (CANADA, SOUTH AMERICA)

BODUM® USA, Inc.
601 West 26th St.
Suite 1250
New York, NY 10001
T +1 212 367 8844
F +1 212 367 8855
info@bodumusa.com

GUARANTEE SERVICE FOR USA – CANADA (SEE OVERLEAF FOR AUS)

For more information or questions, guarantee claim and return authorization

FREE CALL – 1.800.23.BODUM/WARRANTY@BODUMUSA.COM

GUARANTEE CLAIM CAN NOT BE DONE WITHOUT PROOF OF PURCHASE.

The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

2 YEARS LIMITED GUARANTEE CERTIFICATE.

CERTIFICAT DE GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS.

CERTIFICADO DE GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS.

Proof of purchase

Firmenstempel

Cachet du revendeur

Firmastempel

Sello de la empresa

Timbro del rivenditore

Stempel van de zaak

Firmastämpel

Carimbo da empresa

Ostotodistus

Доказательство покупки

Date

Datum

Date

Dato

Fecha

Data

Datum

Datum

Data

Päivämäärä

Дата

11515 BISTRO SLICER SHREDDER ACCESSORY

GUARANTEE CERTIFICATE - GUARANTEE: 2 YEARS.

GARANTIEZERTIFIKAT - GARANTIE: 2 JAHRE.

CERTIFICAT DE GARANTIE - GARANTIE: 2 ANS.

GARANTIBEVIS - GARANTI: 2 ÅR.

CERTIFICADO DE GARANTIA - GARANTÍA: 2 AÑOS.

CERTIFICATO DI GARANZIA - GARANZIA: 2 ANNI.

GARANTIECERTIFIKAAT - GARANTIE: 2 JAAR.

GARANTIBEVIS - GARANTI: 2 ÅRS.

CERTIFICADO DE GARANTIA - GARANTIA: 2 ANOS.

TAKUU TODISTUS - TAKUU: 2 VUOTTA.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ - ГАРАНТИЯ: 1 ГОДА.



www.bodum.com