

MUM44..
MUM46..
MUM47..



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

Зображення 14

Млин для зерна з сталевим або камінним дробильником

Зображення 15

Мультиміксер

Зображення 16

Морозивниця

Рекомендації з утилізації

Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

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

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Деталі цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подати чек на проданий товар або квитанцію.

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

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

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

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

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также имеющийся в качестве приложения обзор различных моделей комбайнов, **Рисунок 17**).

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

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

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Поворотный выключатель

UM 44..–46..

Рисунок 1

0/off

= остановка

P

= положение ожидания

Крепко держите поворотный выключатель рукой до тех пор, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутом положении. Если привод больше не вращается, то это значит, что положение откидывания уже достигнуто.

Скорости 1–4 = рабочие скорости

Внесення змін не виключається.

Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

MUM 47..

0/off = остановка

M = моментальное включение на максимальную скорость, действует только при удерживании рукой.

Скорости 1–4 = рабочие скорости

Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При перерыве в электроснабжении комбайн остается включенным.

После подачи напряжения установите выключатель комбайна сначала в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.

Комбайн оснащен устройством блокировки повторного включения при перегрузке.

Переход в положение ожидания осуществляется автоматически.

После выключения комбайна (положение 0/off) он автоматически переходит в положение откидывания.

Привод Рисунок 2

для мельницы для размола зерна (из стали), резки проходного типа и соковыжималки для citrusовых.

Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

а Защитная крышка для привода

Для того чтобы снять крышку, ее следует поворачивать до тех пор, пока она не расфиксируется.

Привод

для венчиков для смешивания и взбивания, насадки для вымешивания теста и мешалки мороженицы; опущенный вниз – для мясорубки, поднят вверх – для мельницы (из стали).

Хранение электрошнура Рисунок 4

MUM 44.. Намотка электрошнура

MUM 46.. Укладка кабеля в специальное отделение

MUM 47.. Приспособление для автоматической намотки электрошнура

Кнопка снятия блокировки

Рисунок 5

нажимается для того, чтобы можно было повернуть кронштейн.

Привод

Рисунок 6

для обыкновенного и многофункционального миксеров

Если Вы не пользуетесь миксером, то накройте привод крышкой.

Контрольные лампочки

Рисунок 7

только в модели MUM 47..

а Индикация режима работы

б Контрольные лампочки

Указания по безопасности

⚠ Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке. Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

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

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт электроприбора (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться только Службой сервиса нашей фирмы. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки привода.

Основной блок электроприбора нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

После выключения комбайна привод еще некоторое время продолжает вращаться.

При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора.

После перерыва в снабжении электроэнергией кухонный комбайн снова начинает работать.

Эксплуатация

Указания для модели MUM 47..

Модель MUM 47.. оснащена дополнительными контрольными лампочками, которые показывают готовность комбайна к работе и позиции переключения при работающем приводе.

Индикация готовности к работе загорается красным светом, когда на кухонный комбайн подается напряжение (вилка вставляется в розетку).

Когда поворотный выключатель устанавливается на одну из скоростей или в промежуточное положение, то загорается соответствующая контрольная лампочка.

Контрольные лампочки мигают в следующих случаях:

- после перерыва в снабжении электроэнергией,
- при перегрузке кухонного комбайна.

Если контрольные лампочки мигают, переведите выключатель комбайна в положение «0/off».

В случае перегрузки дайте комбайну остыть. Возможно, придется уменьшить количество загружаемых за один раз продуктов или осторожно извлечь застрявшие в комбайне продукты. После этого установите выключатель комбайна назад на необходимую скорость.

Все другие функции модели MUM 47.. соответствуют приведенному ниже описанию.

Внимание!

Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

Ни в коем случае не оставляйте комбайн работать вхолостую.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения или размотайте его. Для комбайнов с приспособлением для автоматической намотки шнура:
 - Одним рывком вытащите электрошнур на необходимую длину (макс. 1 метр) и затем медленно отпустите его: положение электрошнура теперь зафиксировано.
 - Уменьшение рабочей длины электрошнура: Слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: сетевой шнур зафиксорируется.

Внимание!

Электрошнур нельзя перекручивать или вталкивать в отделение вручную, так как он не сможет полностью намотаться. Если сетевой шнур заклинило, то извлеките его полностью и затем дайте ему намотаться.

- Вставьте вилку в розетку.

Рабочие положения

Внимание!

Кухонным комбайном можно начинать пользоваться только после того, как насадки/принадлежности были установлены и приведены в рабочее положение, согласно данной таблице.

Положение		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установка/снятие венчиков для смешивания и взбивания и насадки для перемешивания теста
7		 Добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов

Указание: Если с помощью мясорубки перерабатывается большое количество продуктов, то можно выбрать положение «7».

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка

Рисунок 8

Венчик для перемешивания (а) используется для перемешивания, например, сладкого теста.

Венчик (b)

используется для взбивания яичных белков, сливок и теста легкой консистенции, например, бисквитного.

Насадка для перемешивания теста (с) с делителем (d)

для замешивания теста тяжелой консистенции и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Кухонный комбайн может быть включен только после того, как не используемые в данный момент приводы будут закрыты защитными крышками.

- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится. Если привод больше не вращается, то это значит, что положение откидывания уже достигнуто.
- Нажмите на кнопку деблокировки и переведите кронштейн в положение «6».
- Установка смесительной чаши. Цоколь емкости должен быть вставлен в выемку основного блока кухонного комбайна.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку. При установке насадки для перемешивания теста поворачивайте делитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется.
- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «1».
- Закройте чашу крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов


- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится.

- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «7».
- Загрузите добавочные компоненты или
- выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- В случае с кухонными комбайнами, которые можно переключать в положение ожидания, установите поворотный выключатель на «Р» и не отпускайте его до тех пор, пока привод не остановится.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

 **Не исключена опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода. Миксером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.

 **Опасность ошпаривания!**

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Смешивание жидкостей в стеклянном стакане миксера (имеются в специализированных магазинах): производится на скорости не выше 3-й. В стакан миксера можно вливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

- Нажмите на кнопку снятия блокировки и переведите кронштейн в положение «3».
- Снимите с привода миксера защитную крышку.
- Установите стакан миксера на привод (маркировка на цоколе миксера должна быть напротив маркировки на кухонном комбайне) и поверните его против часовой стрелки до упора (**рисунок 6**).
- Загрузите продукты. Максимальное количество жидкости для пластмассового стакана – 1 литр, для стеклянного – 0,75 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра). Оптимальное количество твердых компонентов – 50–100 граммов.
- Накройте миксер крышкой и надавите на нее.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов Рисунок 9

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты или
- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или


- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Поверните миксер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход

 **Опасность электрического удара!**
Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка миксера

 **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

За ножи миксера нельзя брать голую рукой. Для удобства чистки миксер можно разобрать.

Внимание!


Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Ножевая вставка не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ее следует лишь ополоснуть в проточной воде.

Рекомендация: После переработки жидкостей можно помыть миксер, не разбирая его. Для этого в установленный на комбайн миксер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Затем включите его на несколько секунд (в случае с комбайнами с функцией моментального включения переведите переключатель в положение «М»). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте миксер в чистой воде.

Как разобрать миксер Рисунок 10

- Поверните цоколь стакана миксера против часовой стрелки и снимите его.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера

 **Опасность травмирования!**

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- С помощью цоколя полностью ввинтите вставку в стакан миксера.
- По часовой стрелке ввинтите цоколь стакана миксера.

Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обращайтесь, пожалуйста, за помощью к специалистам нашей Службы сервиса.

Примеры использования

Взбитые сливки

100–600 г

- Взбивайте сливки от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.



Взбитые белки

От 1 до 8 белков

- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды,

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

70 г муки,

70 г крахмала, немного пекарского порошка

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 2-ю скорость и в течение полутора – одной минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянную муку и крахмал.



Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто

Основной рецепт

3–4 яйца,

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,

200–250 г сливочного масла (комнатной температуры),

500 г муки,

1 пакетик пекарного порошка,

$\frac{1}{8}$ л молока

- Все компоненты в течение полу-минуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 3-й скорости.



- Все компоненты в течение полу-минуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 2-й скорости.

Максимальное количество теста:

полторное количество продуктов из основного рецепта.

Майонез

2 яйца

2 ч. ложка горчицы

$\frac{1}{4}$ л растительного масла,

2 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) перемешивайте несколько секунд в миксере на 2-й скорости.
- Переключите миксер на 4-ю скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.



Максимальное количество теста:

полторное – двойное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла

(комнатной температуры),

100–125 г сахара

1 яйцо,

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара,

250 г муки,

при необх. немного пекарного порошка.

- Все компоненты в течение полу-минуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания или насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 2–3 минут на 2-й скорости.



Серийные/специальные принадлежности

Не приведенные в данной инструкции, но имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (смотрите обзор различных моделей кухонных комбайнов) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации. Любая из принадлежностей может быть Вами дополнительно заказана. Принадлежности к кухонному комбайну MUM 45.. пригодны для использования на кухонных комбайнах MUM 46 .. и MUM 47.. .

Рисунок 11

Резка проходного типа с тремя дисками; дополнительно можно приобрести диск-терку для картофеля, диск для приготовления картофеля фри и диск «Жюльен».

Рисунок 12

Мясорубка; дополнительно можно заказать приставку для получения фруктовой мякоти (a), приставку-терку (b) и приставку для фигурного печенья (c); диски с отверстиями \varnothing 3 и 6 мм.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки,

1 яйцо,

80 г жира (комнатной температуры),

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей, цедра с половины лимона,

1 щепотка соли



Рисунок 13

Соковыжималка для citrusовых

Рисунок 14

Мельница со стальным или жерновым размалывающим механизмом

Рисунок 15

Многофункциональный миксер

Рисунок 16

Мороженица

Утилизация

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

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

Условия гарантийного обслуживания

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

Гарантийный талон



ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Малый бытовой прибор с электродвигателем

Идентификационный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резы, олендерры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель _____

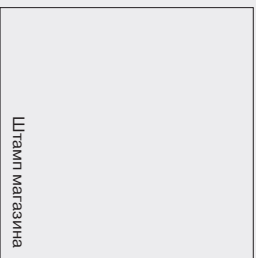
Заводской номер FD _____

Дата покупки _____

Подпись продавца _____

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: _____



СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ (заполняется Службой Сервиса)

Чет/акт выполненных работ _____

Чет/акт выполненных работ _____

Чет/акт выполненных работ _____

Прием заявок на ремонт в г. Москва:

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161
Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернете: <http://www.bsh-service.ru>
Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующими законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 1 год.

Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых жидкостей и т.р. звуков, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существования нарушителей технических требований, несоответствия по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимый печать продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью обеспечения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.


Неисправные узлы приборов в гарантийный период обслуживания ремонту/репаратуре или замены/консультации. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера/сервисные центры всегда готовы предложить Вам свои услуги и - Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного обслуживания находится на обороте талона.

Срок службы прибора (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГТММ, где ГТ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

* Адреса/адреса и средства по ходу за бытового прибора/сервиса Вы можете заказать приборности в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

 Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно РФ - О защите прав потребителей. Информацию по сертификации наших приборов, а также данные Организации, производящей регистрацию на основании договора, вы можете получить в филиале ООО - БСК - Бюро технической адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 9, стр. 1; тел.: (495) 737-2793; факс: (495) 737-2798.

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@
bshg.com

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@
bshg.com

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A. S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

Київ
ТОВ "Дойчелектросервіс"
тел.: 044 248 71 54, 55
СП "Аматі-Сервіс"
тел.: 044 568 51 50
ТОВ «Техноофіс»
тел.: 044 274 96 72, 74, 76
ТОВ "Побуттехсервіс"
тел.: 044 462 50 05

XK Kosovo

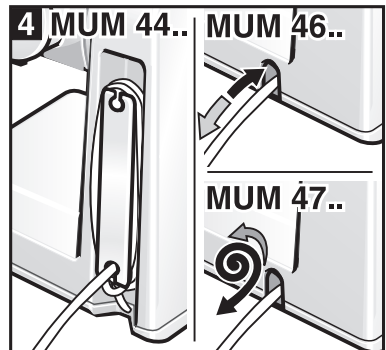
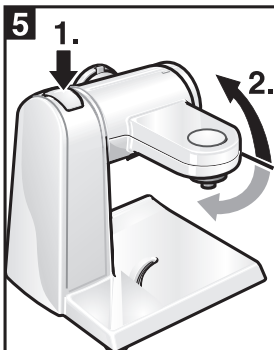
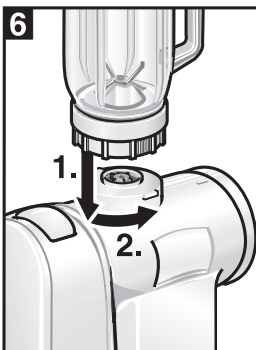
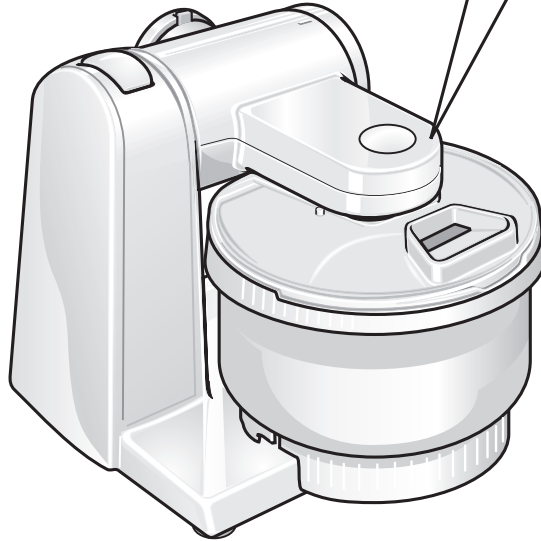
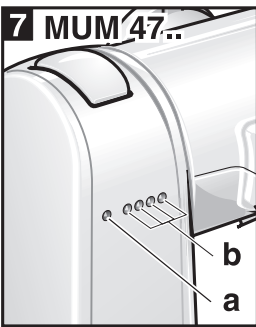
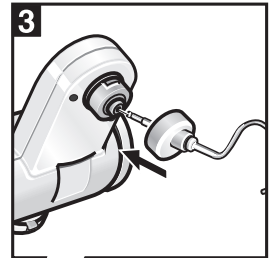
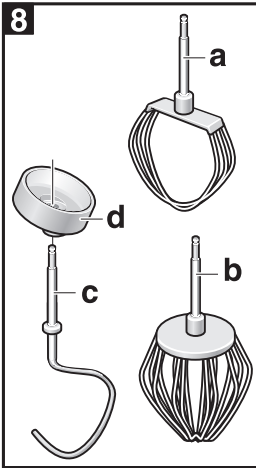
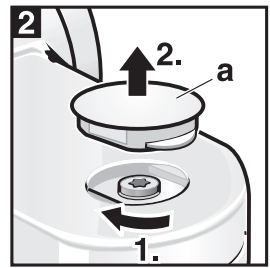
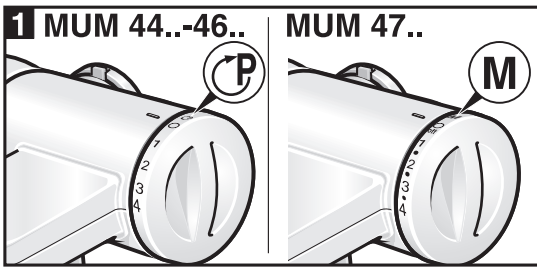
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

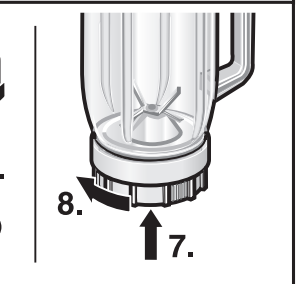
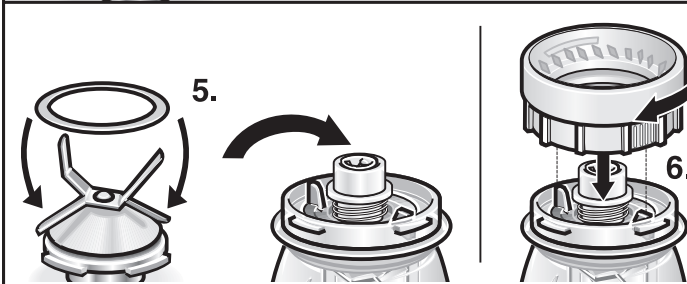
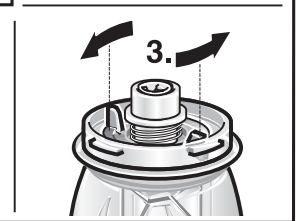
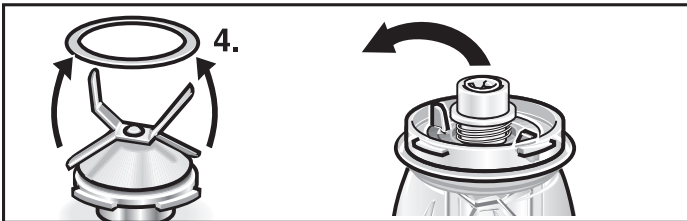
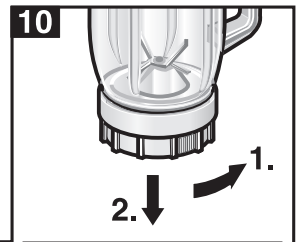
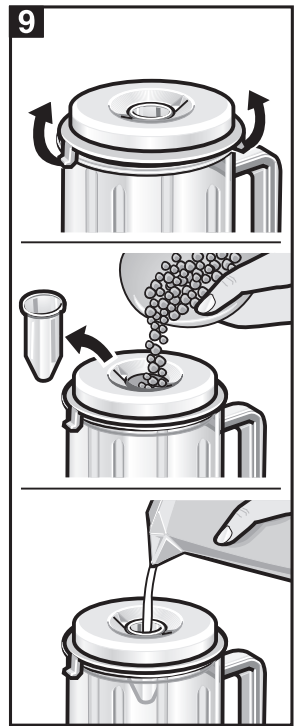
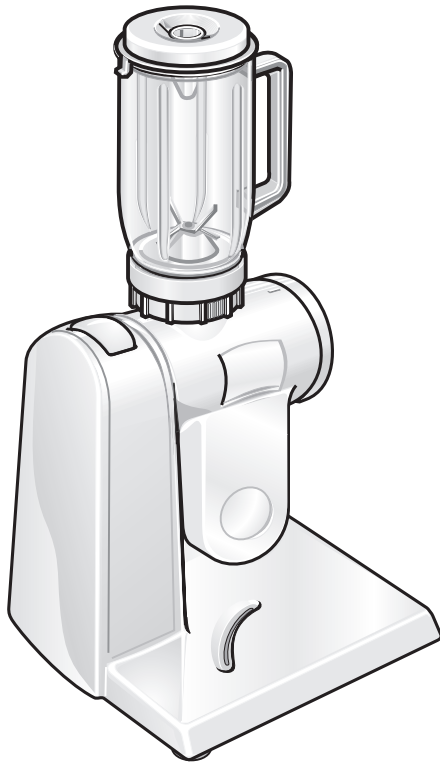
XS Srbija, Serbia

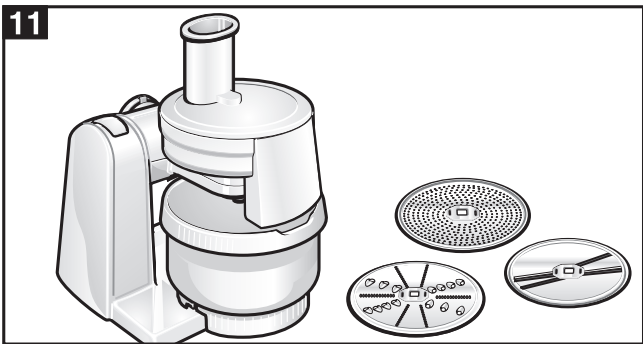
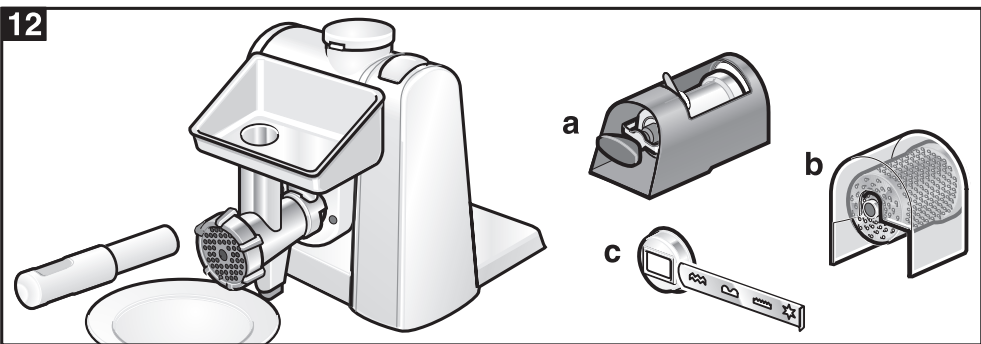
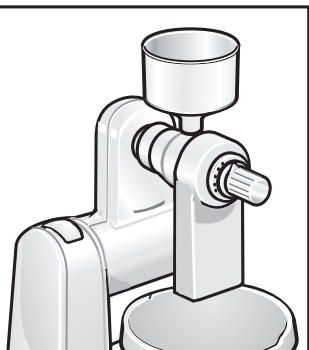
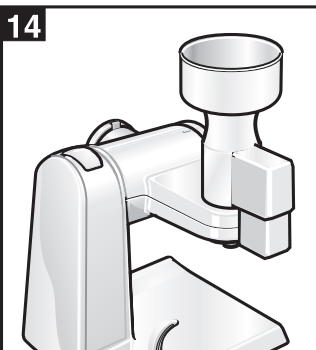
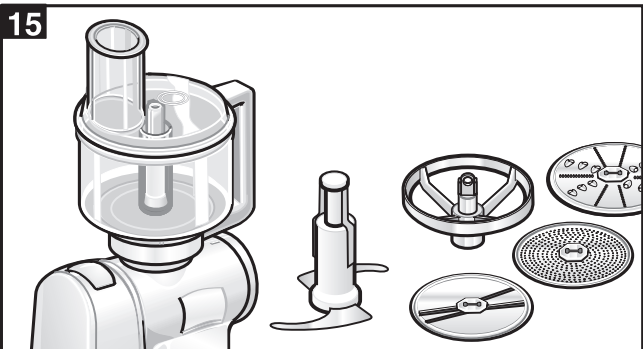
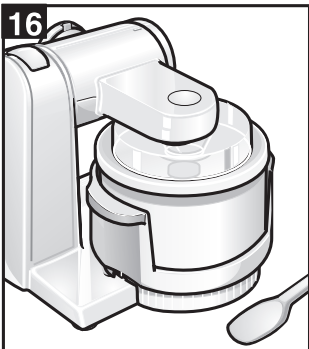
SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852
mailto:service@bsh.co.za





11**12****13****14****15****16**

17a



MUM4405

✓

MUM4406

✓

MUM4426

✓

MUM4427

✓

MUM4600

✓

MUM4625

✓

MUM4640

✓

MUM4650

✓

MUM4655

✓

MUM4657

✓

MUM4655EU

✓

MUM4675EU

✓

MUM46CR1

✓

MUM46CR2

✓

MUM46R1

✓

MUM4701

✓

MUM4756EU

✓

MUM4780

✓

MUM47A1

✓

MUM46A1GB

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

STAINLESS STEEL

