



BOSCH

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



Smart**Power** Meat mincer

MMWPL...

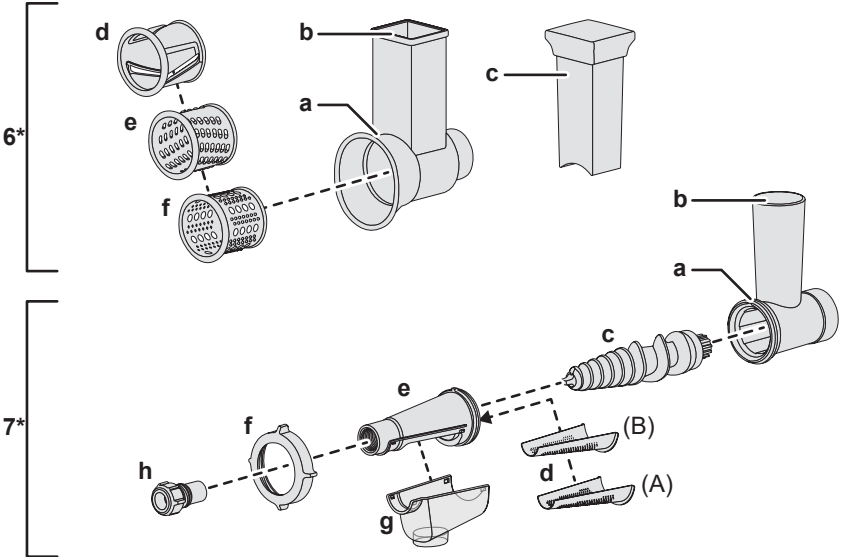
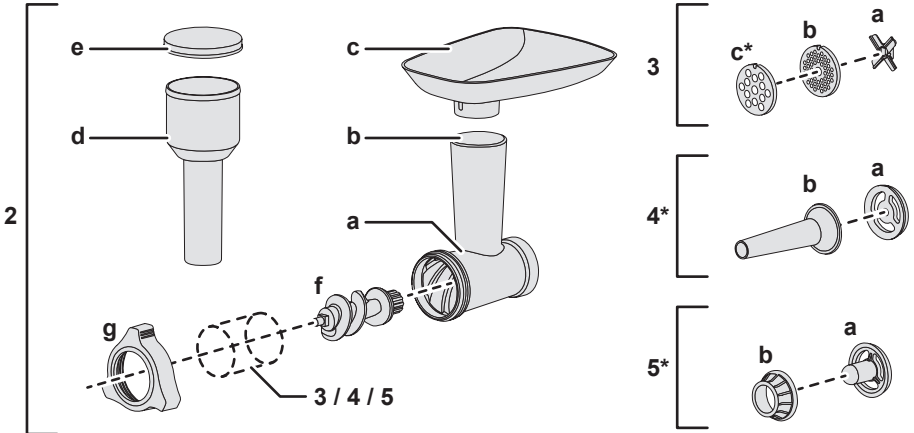
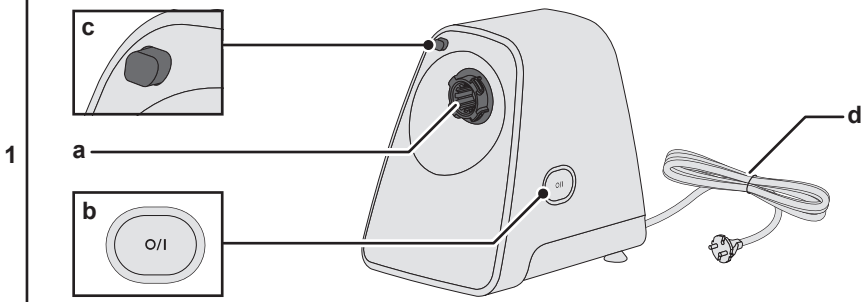
[pl]

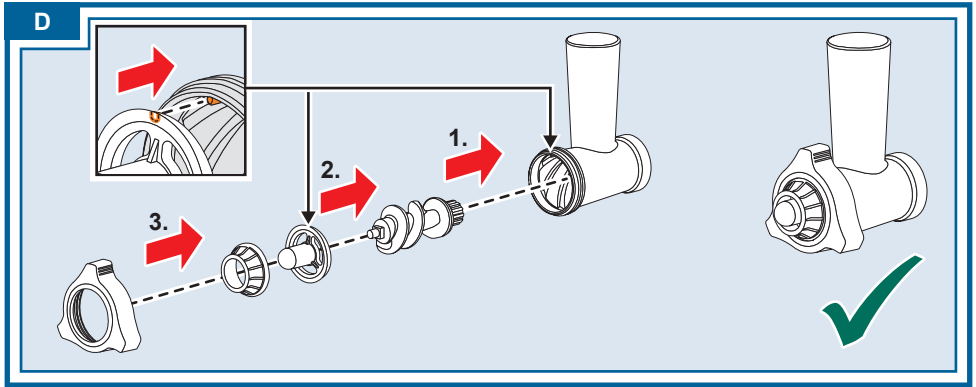
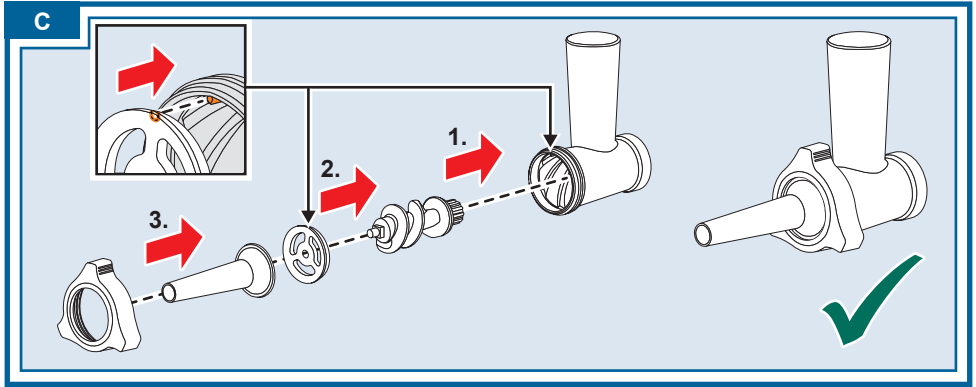
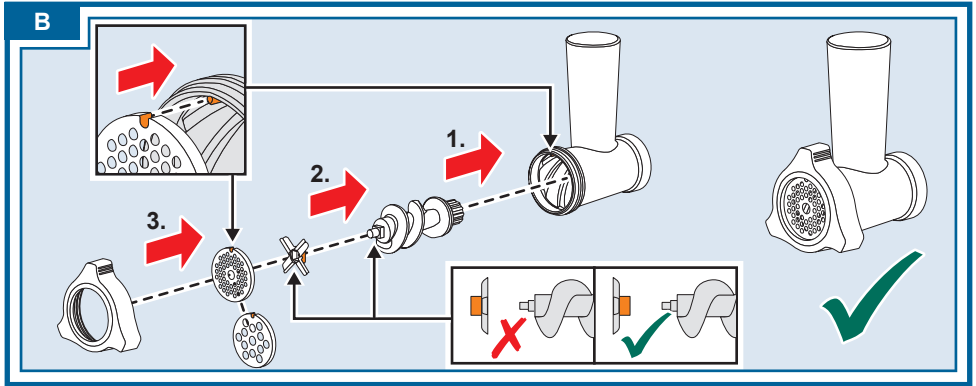
Instrukcja obsługi

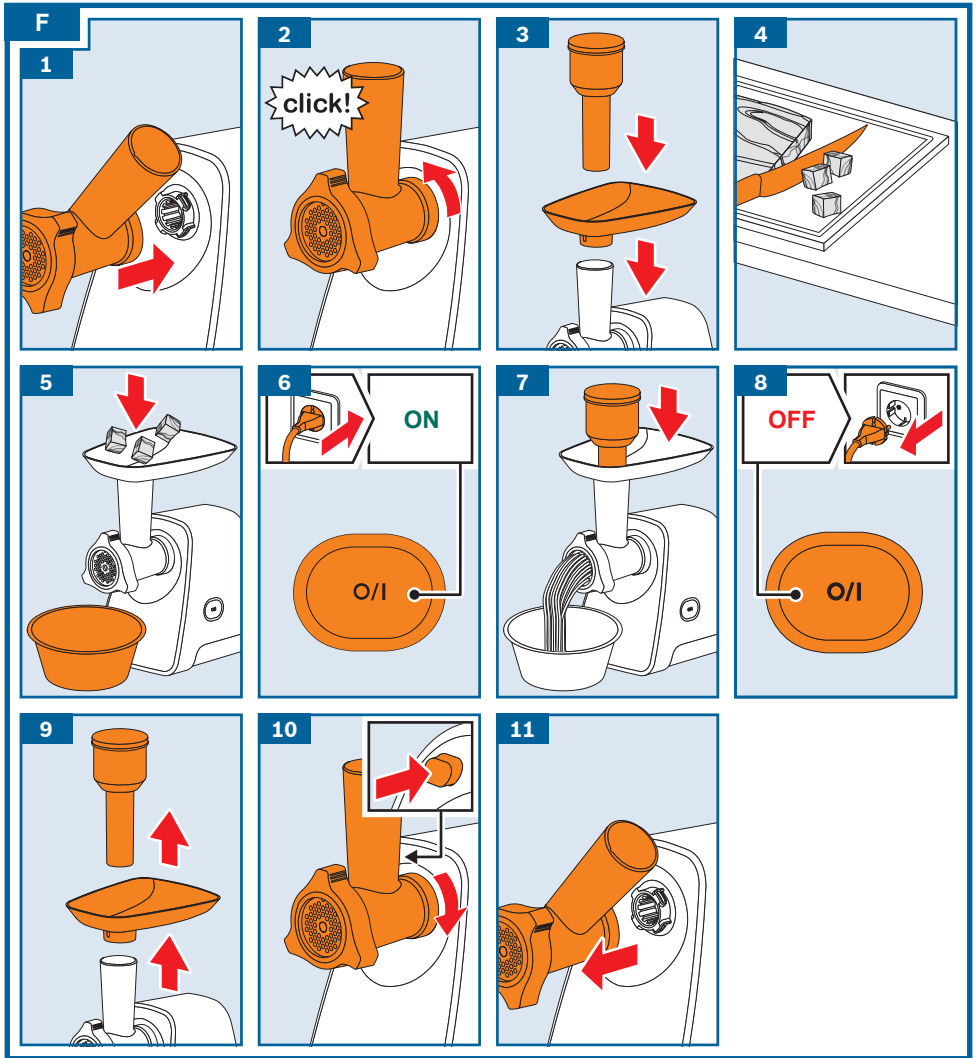
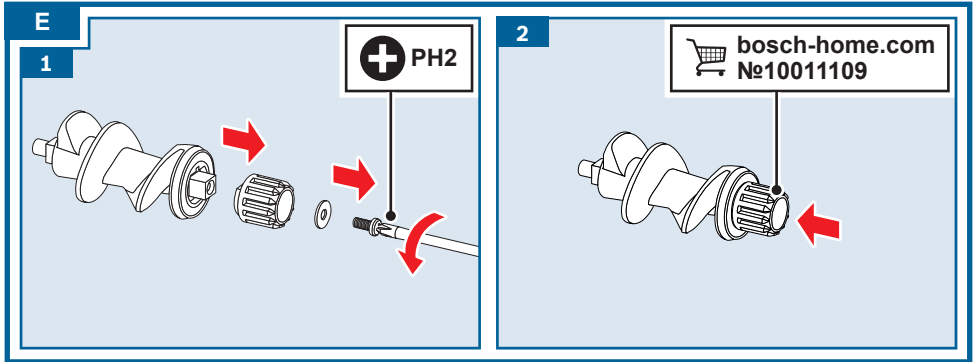
Maszynka do mięsa

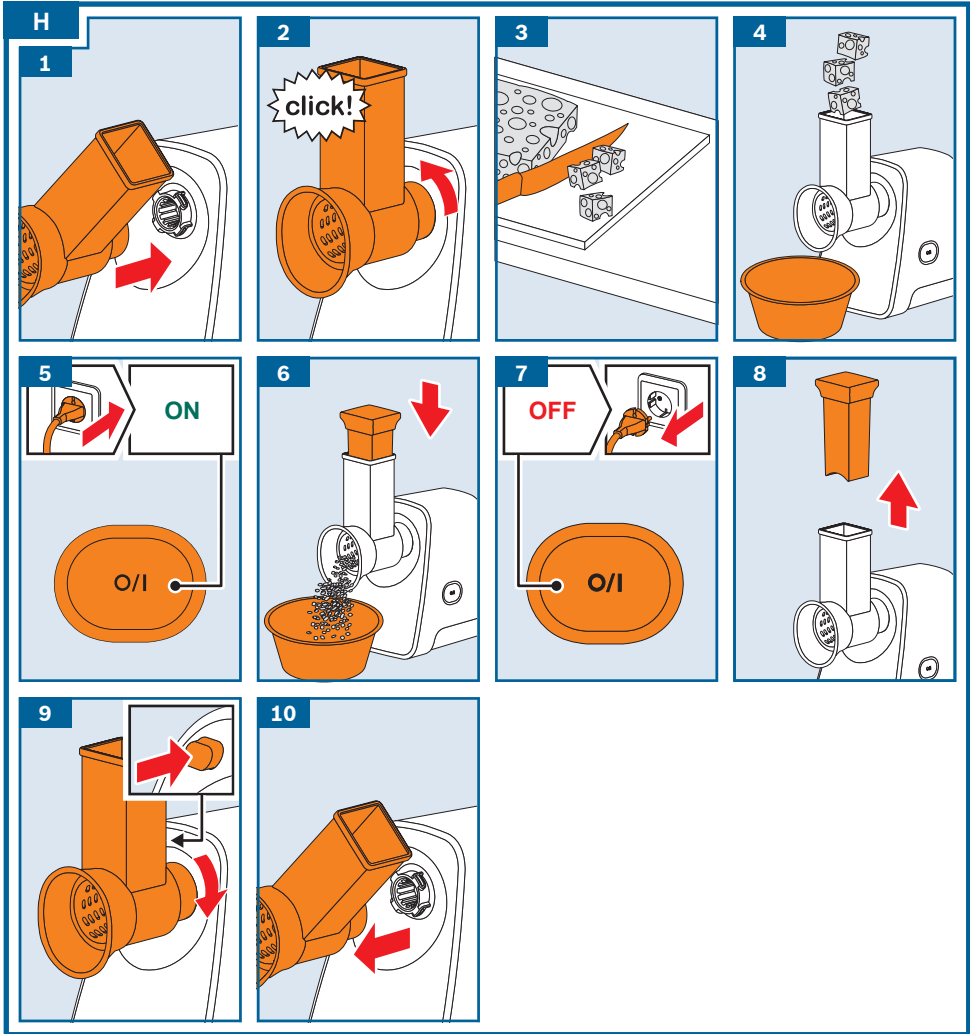
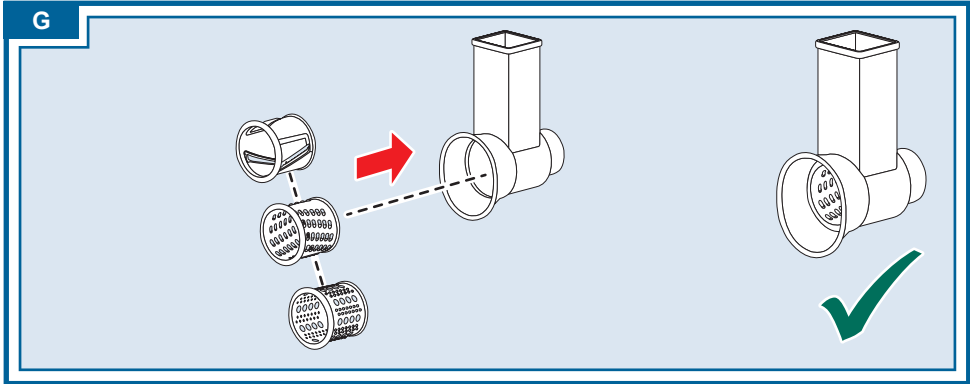
8

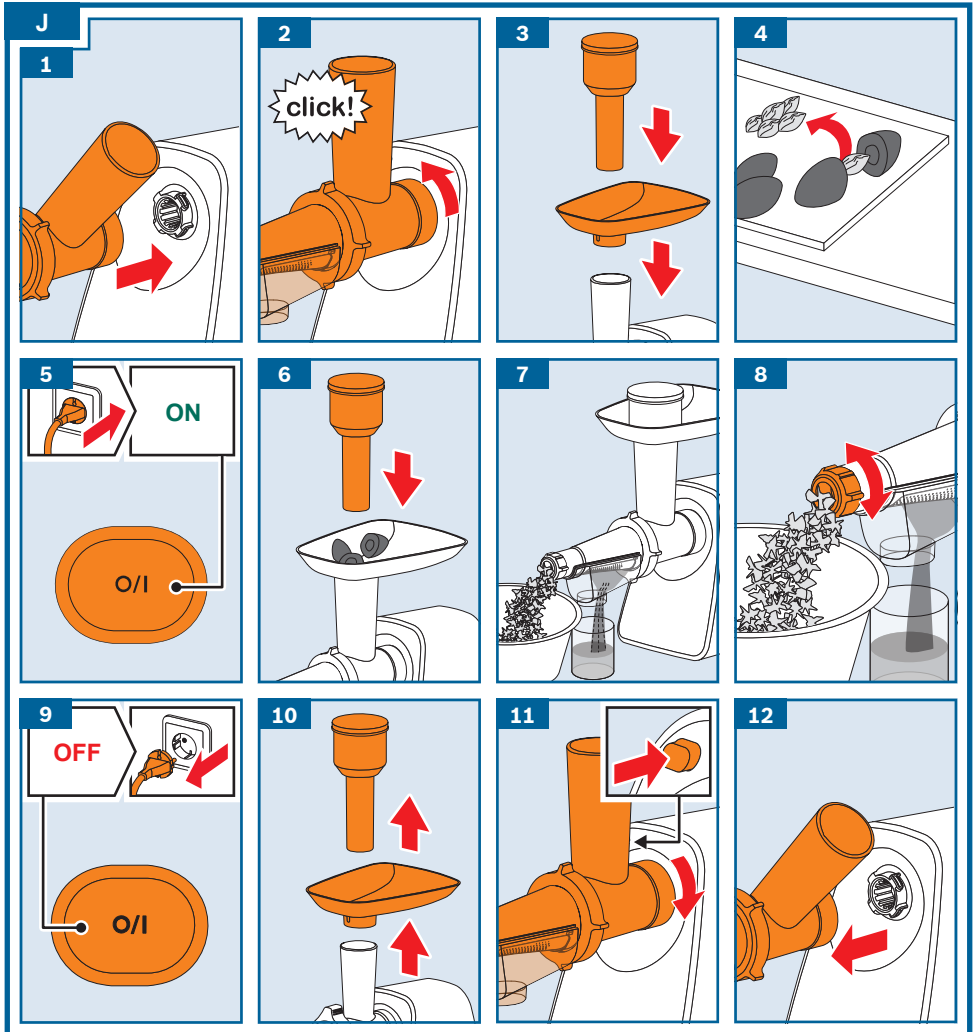
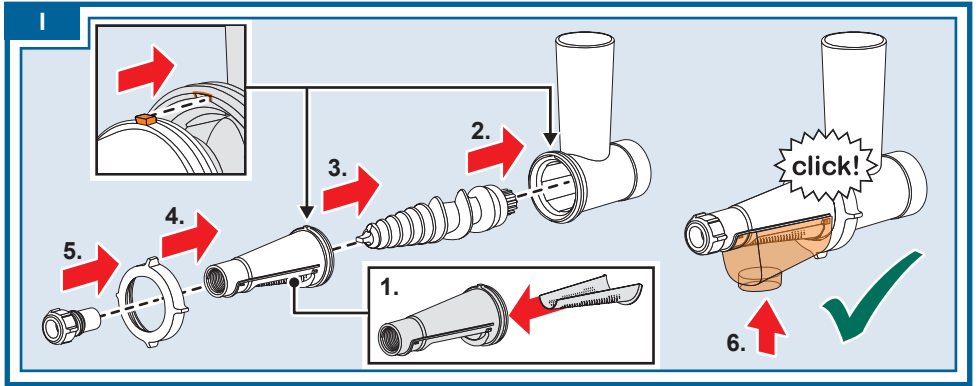
A






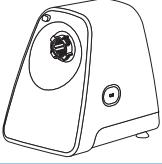
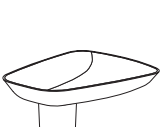

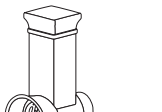


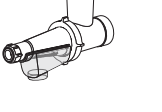



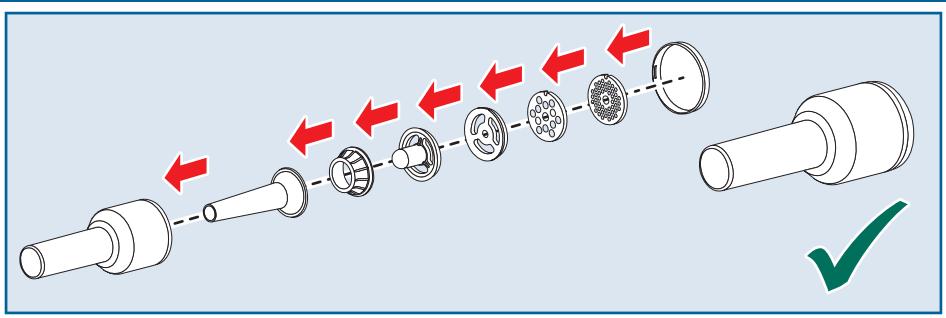






K

			
	✓	⚠ X	⚠ X
	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	⚠ X
	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	✓



Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych. Urządzenia używać tylko do produktów w takiej ilości i o takim czasie przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie i jego wyposażenie (w zależności od modelu) są przeznaczone do następujących celów:

Maszynka do mielenia mięsa: do mielenia oraz mieszania surowego i gotowanego mięsa, słoniny, drobiu i ryby.

Nasadka masarska: do wytwarzania kielbas i roladek.

Nasadka do kebbe: do przygotowywania roladek kielbasianych przeznaczonych do napełniania różnymi składnikami.

Przystawka do tarcia: do tarcia, ucierania i szatkowania artykułów spożywczych.

Wyciskarka do owoców: do wyciskania soku z owoców miękkich i warzyw, takich jak np. malin, porzeczek, truskawek i pomidorów.

Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części (np. kości). Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nie wolno stosować nasadek lub przystawek szatkujących i trących pochodzących z innych urządzeń. Stosować wyłącznie akcesoria dołączone do odpowiednich przystawek.

Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu.

Miejsce pracy powinno być łatwo dostępne, odporne na wilgoć, stabilne, równe, suche i wystarczająco duże, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych odpryskami i można było pracować bez przeszkód.

Urządzenie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom czyścić urządzenia oraz dokonywać konserwacji w zakresie przewidzianym dla użytkownika.

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzenia, takie jak np. wymiana uszkodzonego kabla sieciowego, może przeprowadzać wyłącznie nasz serwis. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych.

Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Urządzenia nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.

Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się napędu. Przed zamontowaniem lub wymianą nasadek, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia. Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części.

Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania lub w otwór wylotowy.

Nigdy nie popychać ręką produktów w otworze do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!

Nigdy nie czyścić gołymi rękoma ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia.

⚠ Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenie urządzenia
Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w nasadkach nie było żadnych ciał obcych. Nie operować przedmiotami (np. nożem, łyżką) w otworze do napełniania lub w otworze wylotowym.

⚠ Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany.

→ „*Konserwacja i codzienne czyszczenie*” patrz strona 15

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Na kolejnych stronach tej instrukcji znajdują się cenne wskazówki na temat bezpiecznego korzystania tego urządzenia.

Zachęcamy, aby dokładnie przeczytać tę instrukcję i przestrzegać wszystkich podanych wskazówek. W ten sposób uzyska się stałą satysfakcję z korzystania z tego urządzenia, a wyniki pracy tylko potwierdzą słuszność decyzji o jego zakupie.

Starannie przechowywać tę instrukcję do późniejszego użycia i z myślą o dalszych użytkownikach.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	8
Zasady bezpieczeństwa	9
Opis urządzenia.....	10
Przed pierwszym użyciem	11
Elementy obsługowe i wskaźniki	11
Wyposażenie bezpieczeństwa!	11
Korpus urządzenia.....	12
Nasadka podstawowa	12
Przystawka do tarcia	13
Wyciskarka do owoców	14
Konserwacja i codzienne czyszczenie	15
Przepisy.....	15
Porady	16
Ekologiczna utylizacja	17
Gwarancja	17
Części zamienne i akcesoria	18
Usuwanie drobnych usterek	19

Opis urządzenia

→ Rysunek

- 1 Korpus urządzenia**
 - a Napęd nasadek
 - b Przycisk O/I
 - c Przycisk zabezpieczający
 - d Przewód sieciowy
- 2 Nasadka podstawowa**
 - a Obudowa
 - b Otwór do napełniania
 - c Taca wysypowa
 - d Popychacz
 - e Pokrywa dla popychacza
 - f Ślimak z zabierakiem
 - g Nakrętka
- 3 Zespół mielący**
 - a Nóż
 - b Sitko do drobnego mielenia (3,8 mm)
 - c Sitko do grubego mielenia (8 mm) *
- 4 Zespół nasadki masarskiej ***
 - a Pierścień nośny
 - b Dysza do nadziewania
- 5 Zespół nasadki do kebbe ***
 - a Pierścień stożkowy
 - b Dysza do kebbe
- 6 Przystawka do tarcia ***
 - a Obudowa
 - b Otwór do napełniania
 - c Popychacz
 - d Wkładka do szatkowania
 - e Wkładka do tarcia, drobno
 - f Wkładka do przecierania

7 Wyciskarka do owoców *

Używać tacy wysypowej i popychacza nasadki podstawowej.

- a Obudowa
- b Otwór do napelniania
- c Ślimak z pierścieniem uszczelniającym
- d Sitko drobne (B) i zgrubne (A)
- e Oprawka sitka z pierścieniem uszczelniającym
- f Nakrętka
- g Lejek wylotowy
- h Dysza wyłtoków (ustawiana)

* w zależności od modelu

Akcesoria i części zamienne są dostępne w serwisach lub na stronie www.bosch-home.com. → „Części zamienne i akcesoria” patrz strona 18

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy urządzić całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie elementy wyposażenia.
- Usunąć wszelki materiał opakowania.
- Rozebrać zmontowane części na poszczególne elementy. Postępować przy tym w odwrotnej kolejności niż opisano w punkcie „Przygotowanie“.
- Sprawdzić kompletność wszystkich części. → **Rysunek A**
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć.
→ „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 15

Elementy obsługowe i wskaźniki

Przycisk O/I

Naciśnięcie przycisku O/I powoduje włączenie urządzenia. Napęd zaczyna od razu obracać się. Ponowne naciśnięcie przycisku O/I powoduje wyłączenie urządzenia. Napęd zatrzymuje się.

Przycisk zabezpieczający

Naciśnięcie przycisku zabezpieczającego powoduje odblokowanie nasadki zamontowanej w urządzeniu. Dopiero naciśnięcie przycisku zabezpieczającego pozwala obrócić nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z urządzenia.

Wyposażenie bezpieczeństwa!

Wyłącznik termiczny

Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że wyłączył się system zabezpieczenia przed przeciążeniem. Możliwą przyczyną może być równoczesne przetwarzanie dużej ilości produktów spożywczych lub zablokowanie przez kość. → „Usuwanie drobnych usterek” patrz strona 19

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabierak jest wyposażony w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające poważniejszemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia nasadki podstawowej. W razie przeciążenia zabierak łamie się w tym miejscu. Nowy zabierak można nabyć w serwisie (nr 10011109). Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

Wymiana zabieraka

→ Rysunek B

1. Wykręcić wkręt w zabieraku odpowiednim śrubokrętem (PH2) i usunąć uszkodzony zabierak.
2. Włożyć nowy zabierak i ponownie przykręcić.

Korpus urządzenia

Przygotowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone, potrzebne nasadki poprawnie zamontowane i połączone z korpusem urządzenia.

- Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni roboczej. Korpus urządzenia jest gotowy.

Nasadka podstawowa

Nasadka podstawowa jest używana do następujących zastosowań:

Przystawka do mielenia mięsa

Do rozdrabniania surowych lub gotowanych produktów żywnościowych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednie sitko.

→ „Porady” patrz strona 16

Nasadka masarska

Do wypełniania sztucznych i naturalnych osłonek masą kielbasianą. Do formowania rurek.

Nasadka do kebbe

Do formowania rurek z ciasta lub mielonego mięsa.

Wskazówka: nasadkę podstawową i odpowiednie akcesoria, które można nabyć za pośrednictwem serwisu, można użyć w dalszych zastosowaniach.

Uwaga!

Podczas składania różnych elementów ustawić wycięcia w przystawkach naprzeciw odpowiedniej części w obudowie.

Przygotowanie przystawki do mielenia mięsa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nigdy nie wkładać rąk do ostrego noża.

Uwaga!

Zawsze stosować tylko jedno sitko.

→ Rysunek **B**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
 2. Na ślimak nasadzić najpierw nóż, a następnie wybrane sitko. Ostrza muszą być zwrócone do sitka.
 3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.
- Przystawka do mielenia mięsa jest gotowa.

Przygotowanie nasadki masarskiej

→ Rysunek **C**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
 2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień nośny, a następnie włożyć w obudowę dyszę do nadziewania.
 3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.
- Nasadka masarska jest gotowa.

Przygotowanie nasadki do kebbe

→ Rysunek **D**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
 2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień stożkowy, a następnie włożyć w obudowę dyszę do kebbe.
 3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.
- Nasadka do kebbe jest gotowa.

Zastosowanie

Wskazówka: w zależności od zamierzonego przeznaczenia, produkty żywnościowe będą różnie przetwarzane. → „Przepisy” patrz strona 15

Poniższy przykład opisuje wykorzystanie nasadki podstawowej jako przystawki do mielenia mięsa:

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!

- Nie przetwarzać kości, chrząstek, ścięgien lub innych stałych składników.
- Nie przetwarzać mrożonego mięsa.
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

→ Cykl rysunków 

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Nasadzić tacę wyspową i wprowadzić popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wcisku pasowały do otworu do napełniania.
5. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wyspową.
6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
7. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk.
8. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
9. Zdjąć tacę wyspową i popychacz.
10. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
11. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. → „Konservacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 15

Przystawka do tarcia

Do rozdrabniania na wiórki, tarcia i szatkowania, np. sera, owoców, warzyw, orzechów, migdałów, wysuszonych bułek i innych twardych produktów spożywczych. Nie nadaje się do krojenia włóknistych artykułów spożywczych, takich jak np. seler czy por. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować

odpowiednią wkładkę. → „Porady” patrz strona 16

Przygotowanie**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania, tarcia i rozdrabniania na wiórki.

→ Rysunek 

- Włożyć do obudowy wybraną wkładkę.

Wskazówka: Zaryglowanie wkładu następuje automatycznie przy włączeniu urządzenia.

Przystawka do tarcia jest gotowa.

Zastosowanie**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!

- Popychacz można wkładać tylko w jednym kierunku.
- Usunąć twarde skorupy (np. z orzechów).
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

→ Cykl rysunków 

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wcisku pasowały do otworu do napełniania.
4. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wyspową.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
6. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk. Produkty są szatkowane lub tarte.
7. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
8. Wyjąć popychacz.

9. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
10. Wyciąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. → „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 15

Wyciskarka do owoców

Do wyciskania soku z owoców miękkich, takich jak np. malin, porzeczek, truskawek i pomidorów. Przystawka nie nadaje się do przetwarzania jabłek i winogron. Przystawka nie nadaje się też do przetwarzania twardych owoców lub warzyw, takich jak marchew i buraki.

Przygotowanie

Wskazówka: dobór sitka decyduje o zawartości resztek owoców w soku. Nie wyciskać soku z owoców, które posiadają pestki o wielkości podobnej do średnicy otworu sitka (np. malin).

→ Rysunek II

- Sprawdzić, czy do oprawki sitka i ślimaka są przymocowane pierścienie uszczelniające. Jeżeli nie, umieścić pierścienie uszczelniające w rowkach tych części.
1. Włożyć żądane sito do oprawki i wcisnąć je do oporu.
 2. Włożyć ślimak do obudowy.
 3. Założyć oprawkę sitka na obudowę. Nosek oprawki sitka musi być osadzony w wycięciu w obudowie.
 4. Na obudowę założyć nakrętkę i dokręcić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.
 5. Wkręcić dyszę wylotową w oprawkę sitka.
 6. Założyć lejek wylotowy na oprawkę sitka tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.

Wyciskarka do owoców jest gotowa.

Zastosowanie

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!

- Usunąć z owoców twarde skórki, pestki i szypułki.
- Owoce jagodowe, takie jak np. porzeczki, można wyciskać z pestkami.
- Owoce posiadające większe pestki, takie jak np. śliwki czy wiśnie, należy przed wyciskaniem pozbawić pestek.
- Nie przetwarzać mrożonych owoców.
- Nie działać na popychacz dużą siłą.

→ Cykl rysunków III

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Obracać przystawkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana. Dokręcić nakrętkę.
3. Założyć tacę wyspową i wsunąć popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować owoce. Przed wyciskaniem rozdrobnić duże duże owoce, aby pasowały do otworu do napełniania i nie wymagały wciskania na siłę. Usunąć większe pestki (np. z wiśni, śliwek).
 - Umieścić pojemniki pod wylotami soku i miąższu.
 - Przygotowane owoce włożyć do tacy wyspowej.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
6. Wpychać popychaczem produkty w otwór do napełniania, używając niewielkiej siły.
7. Wyciskany sok odpływa przez lejek wylotowy. Miąższ owoców (części stałe) jest wypychany przez dyszę wylotową.

8. Ustawić dyszę wyłtoków. Wykręcanie dyszy powoduje, że wyłtoki są wilgotniejsze; wkręcanie powoduje, że wyłtoki są suchsze i z lejka wypływa więcej soku. Jeżeli miąższ jest za suchy, odkręć dyszę, aby nie doszło do zatkania urządzenia miąższem.
9. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
10. Zdjąć tacę wsypową i popychacz.
11. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obracać przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu jej odblokowania.
12. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wyczyścić wszystkie części. → „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 15

- Korpus urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
- Użyte przystawki rozłożyć w odwrotnej kolejności (patrz „Przygotowanie” przy każdej przystawce).
- Wszystkie elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Wskazówki:

- Części metalowe wytrzeć bezzwłocznie do sucha i natrzeć nieco olejem jadalnym w celu ochrony przed korozją.
- Przy obróbce np. marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Konserwacja i codzienne czyszczenie

Urządzenie, wszystkie przystawki oraz wykorzystane akcesoria muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!


- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć przewód od gniazdka sieciowego.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania i rozdrabniania na wiórki.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Na rysunku  zostało pokazane, w jaki sposób należy czyścić poszczególne części.

Przepisy

Rolady z mięsa mielonego z serem gouda

Przepis podstawowy

- 500 g wołowiny, pokrojonej w paski
- 500 g wieprzowiny, pokrojonej w paski
- 200 g sera żółtego (gouda)
- 10 g soli
- 2 g świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- Czosnek (opcjonalnie)
- Olej do smażenia na głębokim tłuszczu
- Aby ułatwić sobie pracę, pokroić ser gouda w kostkę (2 x 1 x 1 cm) i umieścić na noc w zamrażalniku.
- Posiekać najpierw ser, potem wołowinę, potem wieprzowinę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (tarcza perforowana do drobnego mielenia).
- Dodać sól, pieprz i (opcjonalnie) czosnek. wymieszać.
- Uformować rolady o długości 10 cm ręcznie lub przy użyciu przystawki do kiełbas.
- Rozgrzać niewielką ilość oleju na patelni i smażyć rolady przez ok. 5 minut. Podczas smażenia kilkakrotnie odwrócić, aby mięso zostało dobrze wysmażone.

Kebbe

Pieróg:

- 500 g baraniny, pociętej w paski
- 500 g kaszy pszennej Bulgur, wyplukanej i osuszonej
- 1 mała cebula, posiekana
- Mielić naprzemiennie baraninę i kaszę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
- Masę dobrze przemieszać, dodając cebulę.
- Mieszaninę zmielić dwukrotnie za pomocą przystawki do mielenia mięsa.

Nadzienie:

- 400 g baraniny, pociętej w paski
- 2 średniej wielkości cebule, posiekane
- 1 łyżka stołowa oleju
- 1 łyżka stołowa mąki
- 2 łyżeczki ziela angielskiego
- sól i pieprz
- Zmielić baraninę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
- Cebulę przysmażyć na kolor złocistobrazowy.
- Dodać baraninę i podsmażyć.
- Dodać pozostałe składniki.
- Wszystko razem dusić przez około 1-2 minuty.
- Odlać nadmiar tłuszczu.
- Pozostawić nadzienie do ostygnięcia.

Przyrządzanie kebbe:

- Przetworzyć mieszaninę na pieróg za pomocą nasadki do kebbe.
- Z wytworzonej rurki masy odcinać kawałki o długości 7,5 cm.
- Zaciśnąć koniec pieroga.
- Niewielką ilość farszu wcisnąć do otworu i zaciśnąć drugi koniec pieroga.
- Rozgrzać olej (około 180°C) i smażyć pieróg przez około 6 minut, aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.

Knedle z bułki

- 300 g świeżego chleba pszennego
- 20 ml mleka
- 40 g masła lub margaryny
- 3 jajka
- 1 łyżka drobno posiekanej cebuli
- pietruszka zielona
- trochę mąki
- sól i pieprz
- Pokroić chleb w plastry o grubości 10 mm i przepołowić wzdłuż. Zalać 20 ml mleka i pozostawić do nasączenia.
- Zmieszać zwilżone kawałki chleba za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do grubego mielenia) przez ok. 50 sekund.
- Dodać drobno posiekaną cebulę, pietruszkę i roztopione masło, potem zmieszać.
- Wymieszać z masą roztrzepane jajka, sól i pieprz.
- Poczekać kilka minut, aż ciasto dojrzeje. Następnie ciasto jeszcze raz zagnieść.
- Podczas formowania knedli ręce zawsze dobrze zwilżać wodą. Knedle otoczyć w mące.
- Knedle włożyć do wrzącej wody i gotować przez około 20 minut. Nie dopuścić do rozgotowania!

Porady

Przystawka do mielenia mięsa

Przeznaczenie sitek

- **Sitko do drobnego mielenia (3,8 mm):** gotowanego mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego, gotowanej wątróbki, gotowanej ryby do zup; surowego mięsa wieprzowego i wołowego na kotlety mielone; surowej wątróbki, mięsa i słoniny na kielbasę pasztetową; mięsa wieprzowego na metkę; Mięsa wieprzowego i wołowego na pasztet i serwolatkę
- **Sitko do grubego mielenia (8 mm):** smażonego mięsa wieprzowego na zupę gulaszową; resztek (np. smażone, kielbasa) do zapiekanek z resztek

- Jeśli chce się uzyskać drobniejszą konsystencję przetworzonych produktów, należy powtórzyć proces rozdrabniania lub użyć kolejno różnych sитеk (grube, drobne).
- Inne składniki (np. cebula, przyprawy korzenne) mogą być dodawane bezpośrednio przy mieleniu. Dzięki temu wszystkie składniki są dobrze zmieszane.

Nasadka masarska

- Przed napełnieniem jelita naturalnego zamoczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Osłonki do kiełbas nie wypełniać „na pulchno”, ponieważ kiełbasy mogłyby wybuchnąć podczas gotowania lub smażenia.

Przystawka do tarcia

Przeznaczenie wkładek

- **Wkładka do szatkowania:** do marchewki, cukinii, ogórków
- **Wkładka do tarcia (drobno):** do orzechów, twardego sera
- **Wkładka do przecierania:** do ziemniaków, sera parmezan

Gwarancja

Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: www.bosch-home.pl/gwarancja. Gwarant udostępni treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: +48 42 271 5555 (opłata wg stawek operatora).

Zmiany zastrzeżone.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Części zamienne i akcesoria

Części zamienne i akcesoria		
 3.8 mm	 10009254	Sitko (do drobnego mielenia)
 8 mm	 10009255	Sitko (do grubego mielenia)
	 00753386	Nasadka masarska: do włączania masy kiełbasy do osłonki syntetycznej lub naturalnej. Do formowania rurek.
	 00753387	Nasadka do kebbe: do formowania pieroga lub rurek z mielonym mięsem.
	 00753399	Przystawka do tarcia: do rozdrabniania na wiórki, tarcia i szatkowania
	 00753398	
	 00753400	Wkładka do tarcia (grubo) w przystawce do tarcia
	 00753401	Wkładka do tarcia (drobno) w przystawce do tarcia
	 00753402	Wkładka do przecierania w przystawce do tarcia
	 00753403	Wkładka do szatkowania w przystawce do tarcia

Części zamienne i akcesoria można nabywać za pośrednictwem handlu oraz serwisu.

Usuwanie drobnych usterek

W poniższej tabeli można znaleźć rozwiązania problemów lub usterek, łatwych do samodzielnego usunięcia. Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Urządzenie nie pracuje podczas włączania.	Prąd nie dochodzi do urządzenia.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
Produkty nie są mielone lub mielone bardzo powoli.	Przystawka lub ślimak są zatkane.	Wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić, aby usunąć przyczynę blokowania. → „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 15
	Wywierany jest zbyt duży nacisk na popychacz lub otwór do napełniania jest zbyt pełny.	Zmniejszyć nacisk na popychacz i napełniać otwór mniejszą ilością produktów.
	W przetwarzanych produktach pozostały jeszcze twarde składniki.	Usunąć twarde składniki. Twarde warzywa przed mieleniem podgotować lub poddusić.
Urządzenie nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy.	System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.	Wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Urządzenie pozostawić na około 15-20 minut do ochłodzenia, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli urządzenie nie uruchamia się, przedłużyć czas jego schładzania, a następnie ponowić próbę.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:Kleingeraete@bshg.com

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*

mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

*Sun-Thu: 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania

Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane
Tel.: 4 227 8130; -131
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT Service

Rruga e Kavajes, Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061, 4 227 4941
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
mailto:service@zigzag.am
www.zigzag.am

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und
Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511*
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
*Wir sind an 365 Tagen von 07.00 bis 22.00 Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
mailto:customersupport.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mon-Fri 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC
Nərimanov r-nu, Əhməd Rəcəbli küç. 1,
bina 50C

Baku
Tel.: 12 991
mailto:info@bakuservice.az
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC

75-79, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
mailto:info-service@yurd.az
www.yurd.az
Optimal Elektronika MMC
Hasanoglu 7B, Narimanov district
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
mailto:STMS@optimal.az
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. - N.V.
Rue Picard 7, box 400
Picardstraat 7, box 400
1000 Bruxelles - Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
tel.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.
Tel.: 800 944 2904
mailto:bosch-canada-questions@bshg.com
www.bosch-home.ca

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spapart@bshg.com
www.bosch-home.ch

CN China, 中国

中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢
BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
Building 3, No. 18 Qingjiang South Road,
Gulou District,
Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
mailto:careline.china@bshg.com
www.bosch-home.cn
*phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argas Limited Company
37 Osman Paşa Cad. Küçük Çiftlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
mailto:argas.teknik@yar-group.com
Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.) naleznete na webových
stránkách www.bosch-home.com/cz/
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Přijem oprav
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

Renneri Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
mailto:klienditeenindus@rener.ee
www.rener.ee
Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinatereмонт.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705*
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuh-
elimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.


FR France

BSH Electroménager S.A.S.
Service Après-Vente
26 ave Michelet - CS 90045
93582 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@
bosch-home.com
www.bosch-home.com/fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House,
Old Wolverton Road,
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT

To arrange an engineer visit, to order spare
parts and accessories or for product advice
please visit www.bosch-home.co.uk
Or call

Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please check with
your telephone service provider for exact charges.

GE Georgia, საქართველო

Elit Service Ltd.
Vake-Saburtalo district,
Intersection of Al. Kazbegi ave.
and Kavtaradze Str. 0186
Kavtaradze str. 1
Tbilisi
Tel.: 32 300 020
mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中環大廈23樓07室
Unit 07, 23/F, CDW Building,
388 Castle Peak Road,
Tsuen Wan, New Territories,
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedeleml útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park,
Ballymount Road Upper,
Walkinstown
Dublin 12

To arrange an engineer visit, to order spare
parts and accessories or for product advice
please call

Tel.: 01450 2655*

www.bosch-home.ie

*Calls are charged at the basic rate, please check with
your telephone service provider for exact charges

IL Israel

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.,
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, भारत, भारत

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.in
*Mon-Sat: 8am to 8pm (exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

JO Jordan, الأردن

Diab Qawasmi & Sons Co.
Khaled Ben Al-Waleed Street,
Jabal Al Hussein (11121),
P.O. Box 212292
Amman
Tel.: 06 465 8505, -2650
Tel.: 79 110 3430
mailto:boschjo@yahoo.com

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы

OCoO Alfa Systems
Jibek Jolu str. 40
Bishkek
Tel.: 0702 98 53 53
mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea, 대한민국, Daehan Minguk

Empel Co. Ltd.
1201 ACE High Tech City 1 Building
775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu
Seoul 07299 South Korea
Tel.: 1899-4636
mailto:hsshim@empel.co.kr

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center "Khan Tengri"
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
*Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان

Tehlni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth,
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@tehini-hana.com

LT Lietuva, Lithuania

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: +370 (8) 700 556 55
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: +370 (8) 700 555 95
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: +370 (8) 700 447 24
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulju iela 70c
1067 Riga
Tel.: +371 6742 5232
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv
SIA Koroso
Vestienas iela 2
1004 Riga
Tel.: +371 2200 4203
mailto:servis@koroso.lv
www.koroso.lv
EMTA Serviss SIA
Katlakalna 1
1073 Riga
Tel.: +371 6602 0338
mailto:info@emta.lv
www.emta.lv
Sia Elektronika-Serviss
Tadaiku iela 4
1004 Riga
Tel.: +371 6771 7060
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,
2069 Кишинев
Tel.: +373 22 840 050, 840 054
mailto:service@rialto.md

ME Crna Gora, Montenegro

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 67 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenac@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments and Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 030 10 200
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv
www.lintel.com.mv

NL Netherlands, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding/ Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Gresensvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building,
Smales Farm Business Park
74 Taharoto Road,
Takapuna
Auckland 0622
Tel.: +64 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
*Mon-Fri: 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان

MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,
Phase 3, DHA
Lahore
Tel.: 0800-BOSCH (26724)*
Tel: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
*Mon-Sat: 9am to 6pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarsstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Tel.: +48 42 271 5555
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Sociedade Unipessoal Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1
013682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:hotlineru@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

Abdul Latif Jameel Electronics and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road (Next to Toyota), Jamiah Dist., P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:ALJECC8@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
*Sat-Thu: 8am to 11pm (exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 197 000
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
*Mon-Fri: 9am to 6pm, Sat: 9am to 1pm (exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete nabebových stránkach www.bosch-home.com/sk alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Příjem opráv
Tel: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road,
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 495 2424*
www.bosch-home.com/th
*Mon-Sat: 8am to 6pm (exclude public holidays)

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон

P.E. Suhrob Muhtidinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan

Bayram Anna Yuryewna
Staraya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptr@mail.ru

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi,
Baikhan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmedir. Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
mailto:bshntzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ «БСХ Побутова Техніка»
Тел.: 0 800 300 152*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan

Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
rr.Magjistrjaja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Omladinskih brigada 90E
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@iopen.co.za
mailto:appliance-service@bshg.com
www.bosch-home.com/za



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com



8001190604

(010818)