



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



MUC6...RU
MUC8...RU

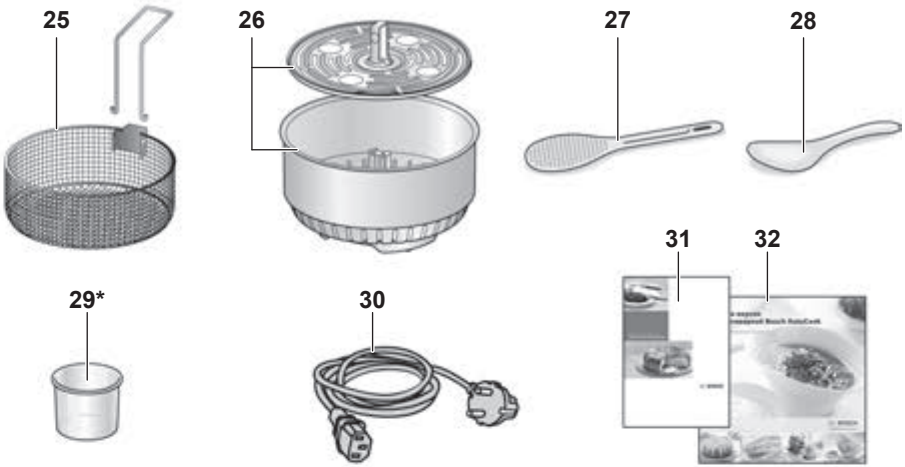


BOSCH

en Instruction manual
ru Инструкция по эксплуатации
uk Інструкція з експлуатації

en	English	5
ru	Русский	31
uk	Українська	63



B**C**

Intended use

Please read and follow the operating instructions carefully and keep them for later reference! Please read all instructions! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in canteens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

The appliance is suitable for cooking with steam pressure, cooking, baking, roasting, stewing, steam-cooking, frying, pasteurising and heating up food, as well as keeping food warm. It must not be used for processing other substances or objects. All ingredients must be hygienically faultless. During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed. The appliance should only be used for its intended purpose. The relevant heat source may only be used in accordance with the operating instructions. Only use the manufacturer's original spare parts in conformity with the individual appliance model. In particular, make sure that a basic appliance and a lid that are specified as being compatible are from the same manufacturer. Only use the pan and the accessories with the basic appliance. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. When installing the appliance, ensure that there are no sensitive surfaces and appliances above and behind the appliance that may be damaged by the temperature development and the escaping steam.

This appliance may not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instruction. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock and fire!

The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. To prevent hazards, the appliance may only be repaired by customer service. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special connection cord, which is available from our after-sales service. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on! If there is a fault, pull out the mains plug immediately or switch off the power supply. The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the appliance or the mains cable in water or place it in the dishwasher. Unplug the appliance before cleaning it.

⚠ Risk of scalding!

The appliance uses steam pressure for cooking. There is a risk of scalding with improper use of the appliance. Before heating the appliance, check that it has been properly closed. Refer to the operating instructions. Before using the appliance each time, regularly check the steam valve openings to make sure that they are not blocked. Refer to the operating instructions. Never tamper with the safety systems in any manner that goes beyond the maintenance instructions described in the operating instructions.

➔ *“Care and daily cleaning” see page 24*

Never use the appliance to fry or deep fry food with the steam pressure function activated. During operation, the appliance must never be used without the pan inserted. Before starting a preparation programme, check whether the appliance has been properly closed. Never place the appliance in a heated oven. The housing, pan and metallic components heat up while the appliance is in use! The pan and the accessories may only be removed using the tools provided.

Use oven gloves. Hot steam is generated in the appliance. Do not lean over the appliance.

Move the appliance with great care whenever it is under pressure. Do not touch any hot surfaces. Use the handles. Use appropriate protection if necessary.

Never use force to open the appliance! Do not open the appliance until you have checked that the internal pressure has been completely reduced. Refer to the operating instructions.

→ *“Preparation with steam pressure” see page 15*

After preparing doughy food, shake the appliance slightly before opening the lid to prevent the food spraying out. After preparing meat still with the skin on it (e.g. ox tongue) that can swell up under pressure, do not pierce the skin while swollen as there is a risk of scalding.

Open the lid with care. Only transport or clean the appliance once it has fully cooled down! Parts that show visible discolouration, cracks or other damage or are not seated correctly must be replaced with original spare parts.

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

Risk of fire!

Never plug the appliance in if there are still accessories or other objects in the pan. After plugging in, always check whether a programme is run automatically. → *“Auto-Restart function” see page 9*

Important!

After usage or cleaning, allow the appliance to dry for at least 30 minutes with the lid open to prevent the formation of condensation.

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Care and daily cleaning” see page 24*

Caution!

Never use spatulas or cooking spoons with hot fat or oil or leave in a hot pan. They might melt!

Never use the appliance with the steam pressure function without adding water as this may cause serious damage.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

On the following pages of these operating instructions you will find useful information for safe use of this appliance.

Please read these operating instructions carefully and observe all instructions.

This ensures you will be able to enjoy this appliance for a long time, and the results will confirm your choice of this appliance.

Retain these operating instructions for subsequent use or for the next owner.

You can find further information about our products on our website.

Table of contents

Intended use.....	5
Safety instructions	6
Overview.....	8
Auto-Restart function.....	9
Control panel	9
Before using for the first time.....	10
Preparation.....	13
Additional functions	18
Using inserts.....	19
Customised setting options	21
Child lock	23
Care and daily cleaning.....	24
Disposal.....	24
Guarantee.....	24
List of preparation programmes.....	25
Cooking times.....	26
Special accessories.....	28
Model overview and technical data	28
Troubleshooting.....	29

Overview

→ Figure

1 Multi-cooker with steam pressure function (basic appliance)

- 2 Lid
- 3 Control panel
- 4 Pressure locking handle
- 5 Steam release button
- 6 Removable steam outlet
- 7 Removable condensation tank
- 8 Opening button for the lid
- 9 Pan with non-stick coating
- 10 Pan handles
- 11 Mains connection
- 12 Carrying handle

13 Removable lid insert

- 14 Sealing ring
- 15 Safety valve
- 16 Steam valve
- 17 Overpressure protection
- 18 Mount for lid insert
- 19 Fastening screw

20 Steam release chamber

- 21 Steam valve opening with seal
- 22 White steam release lever
- 23 Valve plug
- 24 Manual unlocking for overpressure protection

→ Figure

- 25 Deep frying basket with removable handle*
- 26 Steamer insert, 2-part
- 27 Spatula
- 28 Ladle
- 29 Measuring beaker*
- 30 Mains cable
- 31 Operating instructions
- 32 Recipe book

*** Depending on the model**

The operating instructions refer to different models of the appliance. → “*Model overview and technical data*” see page 28

Auto-Restart function

The appliance has an “Auto-Restart” function. Whenever the power supply fails or is interrupted by the user, the appliance will automatically return to the last programme used once it is supplied with sufficient power again or is reconnected to the power supply. The appliance will start to heat up again, and the display will show the remaining time for the resumed programme.

⚠ Risk of fire!

Never plug the appliance in if there are still accessories or other objects in the pan. After plugging in, always check whether a programme is run automatically.

If an unwanted programme starts running, press button X to stop the programme and to enter standby mode.

Control panel

→ Figure 1

The control panel consists of controls (buttons) and indicators (LEDs). The buttons can be used to select the individual preparation programmes and adopt the different setting options (e.g. to select steam pressure function, preparation temperature / time). The settings are indicated via the illuminated LEDs and/or the display.

Controls

- ① **Standby**
Switches from standby mode to function selection mode and back again.
- ⌚ **Set the start time delay**
The start time delay can be set for the selected preparation programme.
- ☰ **Select a preparation programme from the list (h)**
The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button ☰. The corresponding LED lights up in the control panel.

≡← **Adjust the preparation time**

The pre-configured preparation time [средняя] (medium) for a preparation programme can be shortened [короткая] or lengthened [длинная]. The corresponding indicator (g) lights up. The corresponding pre-configured preparation time is shown in the display (a).



⌚ **Set a customised preparation time**

For customised adjustment of the preparation time.



⌚ **Set a customised preparation temperature**

For customised adjustment of the preparation temperature. For preparation programmes with enabled steam pressure function, the temperature is pre-configured (f) and cannot be adjusted individually.



⌚ **Steam pressure function**

The steam pressure functions “low steam pressure” [☁] or “high steam pressure” [☁] are selected by pressing button ☁. The respective indicators (f) light up.
→ “Preparation with steam pressure” see page 15



✓ **Confirm the programme**

Pressing button ✓ starts the selected preparation programme.



X **Delete a setting or abort the programme**

Pressing button X deletes the settings or stops a programme that was previously started.

Indicators

a **Display**

Display of the remaining time or the temperature.

b **таймер (timer)**

Indicates that the start time delay is enabled. The display (a) shows the time until the start of the selected preparation programme.

en Before using for the first time

c Preparation steps / programme progress

Display of the individual preparation steps and the programme progress. In the case of multiple preparation steps (e.g. the ingredients are added after heating the deep frying oil), these are visually indicated by the illumination of LEDs 1, 2, 3 or 4. An audible signal also sounds if a subsequent preparation step is required.

d готово (finished)

This indicates that the meal is ready. The display (a) flashes and shows "00:00". An audible signal also sounds.

e подогрев (keep warm)

Indicates that the keep warm function is switched on at the end of a preparation programme. A rectangle lights up in the display (dotted line).

f Steam pressure function

[☞] shows that low steam pressure (105°C) is selected.

[☞] shows that high steam pressure (115°C) is selected. → "Preparation with steam pressure" see page 15

g Display of the pre-configured preparation time

The pre-configured preparation time [средняя] (medium) for a preparation programme can be shortened [короткая] or lengthened [длинная] using button ≡←. The corresponding indicator lights up.

h List of preparation programmes

There are 16 pre-configured preparation programmes available. The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button [☐]. The corresponding LED lights up in the control panel.

i рецепт 1&2 – recipe 1&2

Memory locations to store individual preparation programmes with steam pressure function, preparation time and temperature.

j мой режим – my mode

Quick setting mode for customising the steam pressure function, preparation time and temperature setting for a cooking process.

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and connected to the power outlet. To do this, perform the following steps:

1. Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
2. Use the carrying handle to lift the appliance. Swing the carrying handle upwards accordingly.



Caution!

You should only use the carrying handle to ensure safe transport of the appliance.

3. Place the appliance on a stable, level and smooth work surface.

Caution!

There must be no sensitive surfaces and appliances above and behind the appliance that may be damaged by the temperature development and the escaping steam.

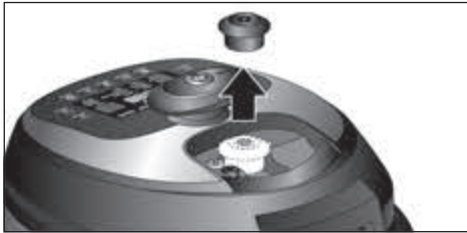
4. Remove the steam outlet

Grip the steam outlet at the rear and pull up and off.



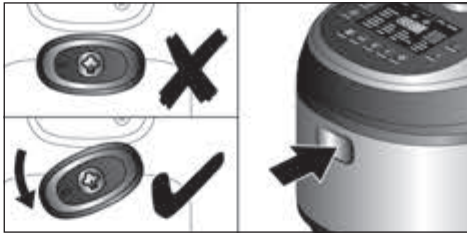
5. Remove the valve plug

Pull off the valve plug in the steam release chamber.



6. Open the appliance lid

Open the pressure locking handle (☞). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in an anti-clockwise direction. Press the opening button on the basic appliance to open the lid.



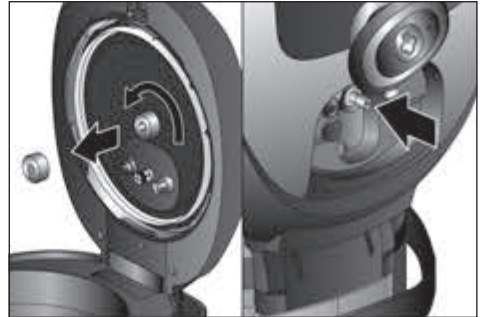
7. Lift the pan out of the appliance interior.



8. Remove the lid insert

Turn the fastening screw anti-clockwise and remove it. Use one hand to keep the lid insert in position on the inside of the lid. Use the other hand on the outside of the lid to push the steam valve in the steam release chamber through the opening by applying slight pressure.

9. Carefully remove the lid insert from the lid.



10. Remove the packaging material that is on the appliance and the accessory parts.

11. Check all parts for completeness.

→ **Figure A**

12. Check the appliance and the accessory parts for visible damage.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

13. Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → “Care and daily cleaning” see page 24

14. Check safety devices

Lid insert: Check the sealing ring on the lid insert for visible discolouration, cracks or other damage.

Check that the safety and steam valve as well as the overpressure protection are clean. They must not be blocked by foreign bodies. The overpressure protection must be able to move freely.

Steam release chamber: Check the steam valve seal in the steam release chamber for visible discolouration, cracks or other damage. Check that the white steam release lever is clean.

It must not be blocked by foreign bodies.

15. Insert pan

Reinsert the pan in the appliance interior. The pan handles must be sunk into the indentations.

Caution!

Before inserting the pan, check that the appliance interior is dry and clean.

en Before using for the first time

16. Place lid insert

The pressure locking handle must be opened (☞). Place the lid insert on the lid insert mount with the steam valve at the bottom. At the same time, guide the steam valve through the steam valve opening. Tighten the fastening screw for the lid insert clockwise on the lid insert mount.

17. Close the lid

Press the lid down until it clicks into place. Close the pressure locking handle (☞). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in a clockwise direction.

18. Insert the valve plug

Place the valve plug in the steam release chamber on the steam valve and press down firmly.



Caution!

Make sure that the white steam release lever is positioned below the valve plug.

19. Insert the steam outlet

Place the steam outlet on the lid from above and press down firmly.

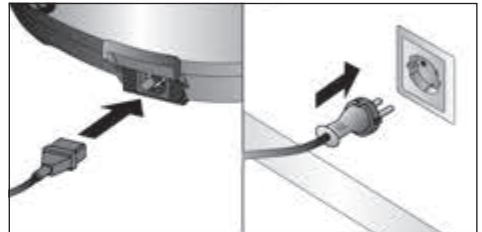


20. Insert the condensation water tank

Fold up the carrying handle. Hold the tank by the sides at the top and insert at the rear of the appliance.



21. Connect the supplied mains cable to the appliance first and then connect it to the socket.



⚠ Risk of fire!

After plugging in, always check whether a programme is run automatically (Auto-Restart function). If an unwanted programme starts running, press button X to stop the programme and to enter standby mode.

On the control panel, buttons ① and ✓ and all LEDs briefly light up once and a five-level audible signal sounds. Button ① then flashes. The appliance is in standby mode and is ready for operation.

Caution!

Use only the supplied mains cable.

Preparation

General recommendations

For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book, which was specially developed for use with the appliance.

The recipe book features detailed information on the required quantities of ingredients, recommendations for the preparation time and the preparation temperature, use of the steam pressure function and useful combinations of the preparation programmes.

Use these recipe recommendations in order to gain initial experience. Once you appreciate the benefits and the variety of the usage options, you will enjoy experimenting with new recipes. Use the individual setting options additionally offered by the appliance. → *“Customised setting options” see page 21*

To provide you with an overview of all preparation programmes, we have compiled this information in a clearly arranged table.

→ *“List of preparation programmes” see page 25*

⚠ Risk of scalding!

- Before using the appliance each time, check that the safety devices are in working order. → *“Before using for the first time” see page 10*
- During operation, the appliance must never be used without the pan, lid insert, valve plug and steam outlet inserted.
- Never move the appliance during operation.
- Never use force to open the appliance!

Caution!

- Use only the spatula provided for stirring (do not use metal cutlery).
- Each time prior to operation, check the appliance for damage, completeness, cleanliness and proper installation. → *“Before using for the first time” see page 10*

Preparation without steam pressure

There are 16 pre-configured preparation programmes available to choose from.

→ *“List of preparation programmes” see page 25*

Note: When selecting and starting the preparation programme without the steam pressure function, make sure that the pressure locking handle is open at all times (☞).

1. The appliance is ready to use. Fill the appliance with the desired ingredients. To do this, open the lid and pour the ingredients into the pan. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.

Caution!


- Fill the pan with a maximum of 4 litres. Only fill the pan at most half-full when preparing food that expands during cooking, e.g. rice or dried vegetables.
2. Close the appliance. Press the lid down until it clicks into place.
 3. Press button ① to access function selection mode.

The desired preparation programme is selected in function selection mode and all settings of the appliance are made. Button ① as well as the indicator [мой режим] (my mode) lights up permanently. Button ✓ flashes. “00:00” is shown in the display.




Notes:

- Certain preparation programmes or steps are carried out with the lid open. → *See recipe book provided*
- If no input is made on the control panel within 5 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

1. Keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.





The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for the selected preparation programme flashes.

2. Press button  to start the preparation programme.

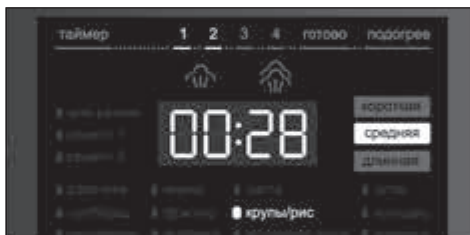


The appliance heats up the pan until the target temperature is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display. Once the target temperature is reached, the lines go out and the preparation time is shown in the display.

The preparation process starts automatically.

Note: When the programme [паста] (pasta) or [фритюр] (deep frying) is selected, a repeating audible signal is emitted and the display and button  flash until the food has been added and button  has been pressed.


The preparation time counts down.





Cooking produces steam, which escapes from the appliance to prevent excess pressure from building up.



Increasing or reducing the temperature during preparation

If the current temperature was set too high or too low during the preparation, this can be increased (by +10°C max.) or decreased (by -10°C max.) accordingly during the cooking process.

To increase the temperature, press and hold button . The current temperature will be briefly shown on the display and will then increase in 1°C increments until the maximum value is reached (+10°C). Press and hold the button until the temperature is at the increased level desired.

To reduce the temperature, press and hold button . The current temperature will be briefly shown on the display and will initially increase in 1°C increments until the maximum value is reached (+10°C). Once the maximum value has been reached, the display will jump back to the minimum value (20°C lower). Press and hold the button until the temperature is at the reduced level desired.

To continue with the preparation programme, press button .

Note: If button  is not pressed, the preparation programme will continue with the temperature that was previously set. When the preparation programme ends, an audible signal sounds and the indicator [готово] (finished) and button  light up, or the keep warm function is activated. The display flashes and shows "00:00".

- Open the lid of the appliance and serve the meal that has been prepared.

⚠ Risk of scalding!

- During preparation, large amounts of steam accumulate in the appliance. Always open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use suitable handles or oven gloves.

Caution!

Condensation is formed during cooking. Empty the condensation tank regularly.

Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode.
- Certain preparation programmes can consist of several preparation steps. → “Multiple preparation steps” see page 19

Extending the preparation time during preparation

If the ingredients are not yet fully cooked shortly before the end of a preparation programme, the preparation time can be extended.

- To do this, press and hold button ⏸. The current preparation time will be briefly shown on the display and will then increase in 1-minute increments.
- Press and hold the button until the desired preparation time has been reached.
- Activate the newly set preparation time using button ✓.

Note: The preparation time can only be extended by a maximum of 30 minutes. If the desired preparation time is exceeded, hold button ⏸ until the maximum value is reached. The setting will then jump back to 5 minutes.

Preparation with steam pressure

The multi-cooker is additionally equipped with a steam pressure function. With the steam pressure function, the food cooks under pressure, i.e. at temperatures above 100°C. This significantly reduces the cooking time. In addition, this represents a significant energy saving. Aroma, taste and vitamins are largely preserved with the short cooking time under steam.

There are 8 pre-configured preparation programmes which can be used with the steam pressure function. → “List of preparation programmes” see page 25

Low steam pressure

Use low steam pressure for the preparation of delicate food like vegetables, fish or fruit to cook the food particularly gently. Pressure that is too high is automatically controlled via the steam outlet.

High steam pressure

Use high steam pressure for the preparation of all other food to achieve optimum results. Pressure that is too high is automatically controlled via the steam outlet.

Steam pressure function activated

To be able to select preparation programmes with the steam pressure function, the pressure locking handle must first of all be closed (☞). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in a clockwise direction.



An audible signal is emitted when the appliance is correctly closed and the steam pressure function is switched on. Only then can the respective preparation programme with the steam pressure function be selected in function selection mode.

The indicators “low steam pressure” [☁] or “high steam pressure” [☁] light up.
 → “Preparation with steam pressure” see page 15

Steam pressure function deactivated

To be able to select preparation programmes without the steam pressure function, the pressure locking handle must always be opened (☞). For this purpose, rotate the pressure locking handle as far as possible in an anti-clockwise direction.



The desired preparation programmes can be selected in function selection mode without the steam pressure function.

→ “Preparation without steam pressure” see page 13

There are 8 pre-configured preparation programmes which can be used with the steam pressure function. → “List of preparation programmes” see page 25

⚠ Risk of scalding!

- Ingredients which are liable to froth up, e.g. like milk and cream must not be heated under steam pressure.

- Do not use the steam pressure function to deep fry food in oil under pressure.

1. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose (☞) and press the opening button on the basic appliance.

2. Fill the pan with the desired ingredients. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.

Caution!

- Never heat up the appliance under steam pressure without having added water or other liquids beforehand. Add at least 250 ml of water.

- Fill the pan with a maximum of 3.3 litres. Only fill the pan at most half-full when preparing food that expands during cooking, e.g. rice or dried vegetables.

3. Close the appliance. Press the lid down for this purpose until it clicks into place and close the pressure locking handle (☞).

An audible signal sounds. The steam pressure function is switched on.

4. Press button ① to access function selection mode.

The desired preparation programme is selected in function selection mode and all settings of the appliance are made. Button ① and the indicators [мой режим] (my mode) and [☁] are permanently lit. Button ✓ flashes. “00:00” is shown in the display.



Note: If no input is made on the control panel within 5 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

5. Keep pressing button [☞] until the desired preparation programme is selected.



The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for the selected preparation programme flashes. The indicator “low steam pressure” [☁] or “high steam pressure” [☁] lights up. Press button ☁ to switch between [☁] and [☁].

Note: If [] or [] does not light up, the steam pressure function is not available for the selected programme.

6. Press button ✓ to start the preparation programme.



The appliance heats up the pan until the pre-configured steam pressure is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display. Once the pre-configured steam pressure is reached, the lines go out and the preparation time is shown in the display. The preparation process starts automatically. The preparation time counts down.



Once the preparation time is completed, an audible signal sounds, the display flashes and shows "P". Steam automatically escapes from the appliance intermittently to reduce the pressure in the appliance interior.

⚠ Risk of scalding!

Never bend over the appliance while steam is escaping from it!

When the pressure in the appliance interior has been completely reduced, the indicator [готово] (finished) and button ✓ light up or the keep warm function is activated.

→ "Keep warm function" see page 19

A rectangle lights up in the display (dotted lines). The preparation programme is completed.

7. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose () and press the opening button on the basic appliance.

Notes:

- Never use force to open the appliance!
- Always shake the appliance gently before opening in order to dissolve any steam bubbles that may have formed in the food and to prevent blocking.
- The pressure locking handle can be easily opened when the steam has completely escaped from the appliance interior and the appliance is fully depressurised.
- Automatic steam release can take some time. In order to accelerate the process or if the appliance is not completely depressurised, the steam can also be released manually. → "Release steam manually" see page 17

8. Serve the prepared meal.

⚠ Risk of scalding!

- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use suitable handles or oven gloves.

Caution!

Condensation is formed during cooking. Empty the condensation tank regularly.

Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode. Before the appliance can be opened, the steam in the appliance interior must be released manually. → "Release steam manually" see page 17
- Certain preparation programmes consist of several preparation steps. → "Multiple preparation steps" see page 19

Release steam manually

Steam can also be released manually in the following cases:

- If automatic steam release is to be accelerated at the end of a preparation programme.

- If a preparation programme has been aborted.
- If the pressure locking handle cannot be opened because the appliance is not completely depressurised.

⚠ Risk of scalding!

When pressing the steam release button, hot steam escapes from the steam outlet under high pressure. Never bend over the appliance while the steam release button is being pressed!

1. Keep the steam release button pressed until no more steam escapes from the steam outlet.



2. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose (🔓) and press the opening button on the basic appliance.

Note: If the pressure locking handle cannot be opened, the appliance is not completely depressurised. In this case, manually depress the overpressure protection using a thin pin until no more steam escapes from the appliance. Then open the pressure locking handle (🔓) and press the opening button on the basic appliance.



Additional functions

The following additional functions are available for preparation programmes with and without steam pressure function.

Selecting a pre-configured preparation time

The pre-configured preparation time of the level [средняя] (medium) is shown on the control panel for each preparation programme.

The preparation time can be shortened [короткая] or lengthened [длинная].

1. Keep pressing button $\equiv \leftarrow$ until the desired indicator is lit. The display changes from [средняя] (medium) to [длинная] (longer) and then to [короткая] (shorter) before returning to [средняя] (medium).

The corresponding pre-configured values for the preparation time are shown in the display.

2. Press button \checkmark to start the preparation programme.

Setting a start time delay

The start time delay can be set for the selected preparation programme so you can enjoy a freshly prepared meal at a specific time.

Note: the start time delay can only be set for certain preparation programmes.

The pre-configured start time delay varies among these preparation programmes.

1. Select the preparation programme.
2. Press button \odot . Button \checkmark flashes. "00:10" flashes in the display.

Press button \odot repeatedly to increase the displayed time. A brief press increases the time by 5 minutes. A slightly longer press increases the time by 10 minutes. Pressing and holding button \odot for around 2 seconds increases the time by 30 minutes.

3. Press button \checkmark when the desired start time delay is displayed.

The desired start time delay is shown in the display. [таймер] (timer) lights up in the display. The time until the start counts down. Once this time has elapsed, the preparation process starts automatically.

Notes:

- The start time delay can be switched off at any time by pressing button ✓. The preparation programme then starts immediately.
- If “00:10” does not flash in the display, a start time delay cannot be set for the selected preparation programme.

Multiple preparation steps

Certain preparation programmes can consist of several preparation steps. An audible signal sounds once the next step is required. In the control panel, LEDs 1, 2, 3 or 4 are shown accordingly and button ✓ flashes.

- Open the lid of the appliance.
- Add additional ingredients.
- Depending on the recipe, refer to the preparation method (e.g. with or without steam pressure function, open lid).
→ See recipe book provided
- Start the next preparation step using button ✓.

The appliance heats up the appliance interior until the target temperature or the selected steam pressure of the next preparation step is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display. Once the target temperature or selected steam pressure is reached, the lines go out and the next preparation time is shown in the display. The preparation process starts automatically. The preparation time counts down.

Prematurely terminating the current preparation step

If the ingredients are cooked ahead of time during one of the preparation steps, the step can also be terminated manually.

1. To do this, press button ✓ for at least 2 seconds.

This will terminate the current preparation step. An audible signal will then sound as usual once the next step can be carried out. In the control panel, LEDs 1, 2, 3 or 4 are shown accordingly and button ✓ flashes.

2. Perform the next preparation step.

Keep warm function

Certain preparation programmes include the keep warm function. → “List of preparation programmes” see page 25


If the preparation programme features the keep warm function, this is switched on automatically once the dish is ready and keeps the dish warm for up to 10 hours at 40°C (pre-configured keep warm time depending on the preparation programme). [готово] (finished) and [подогрев] (keep warm) light up. A rectangle lights up in the display (dotted lines). The keep warm function can be ended using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode.

Using inserts**Using the deep frying basket**

It is necessary to use the deep frying basket (depending on the model) in order to prepare meat, fish, chips, etc. in hot oil.

Note: For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book. → See recipe book provided

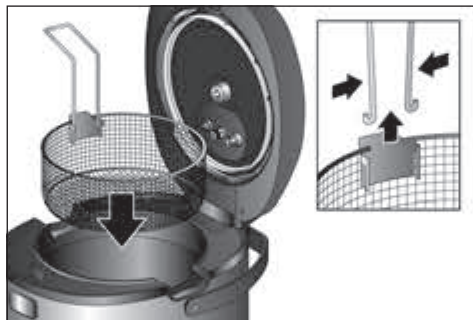
Example: Preparation programme [фритюр] (deep fry)**⚠ Risk of scalding!**

- Never use the steam pressure function during deep frying. It is automatically disabled for the preparation programme [фритюр] (deep fry).
- Fill with oil or deep-frying fat up to the mark [1.0 - Do not use more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for deep frying.
- During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use pan tongs, suitable handles or oven gloves.
- Never use spatulas or ladles with hot fat or oil.

1. Open the lid of the appliance.
2. Fill the pan with a maximum of 1 litre of oil. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
3. Put the lid on.
4. In function selection mode, select the preparation programme [фритюр] (deep frying) → “List of preparation programmes” see page 25
5. Press button ✓ to start the preparation programme.

The oil is heated. Once the target temperature is reached, an audible signal sounds and button ✓ flashes.

6. Fill the deep frying basket with food for deep frying.
7. Open the lid of the appliance.
8. Place the deep frying basket in the pan using the handle supplied and remove the handle.



9. Do not put the lid on.
10. Press button ✓ to start the preparation programme.

Once the preparation programme ends, an audible signal sounds.

11. To drain the deep-fried food, lift the deep frying basket using the handle and hang on the edge of the pan using the flange.

Using the steamer insert


It is necessary to use the steamer insert for the purpose of steam-cooking vegetables, meat and fish. The 2-part steamer insert enables different ingredients to be steamed separately at the same time (e.g. vegetables in the bottom part and fish in the top part).

Notes:

- For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book.
- The steamer insert can be used with and without the steam pressure function.

Example: Preparation programme [пароварка] (steam) without steam pressure function

⚠ Risk of scalding!

- Fill with water up to the mark [0.5 - During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use suitable handles or oven gloves.

1. Open the lid of the appliance.
2. Fill the pan with a maximum of 0.5 litres of water. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
3. Hang the bottom part of the steamer insert in the pan.
4. For steam-cooking different ingredients, fill the bottom part up to the lower edge.
5. Position the top part and add additional ingredients.



6. Put the lid on.
7. In function selection mode, select the preparation programme [пароварка] (steam) → “List of preparation programmes” see page 25

8. Press button ✓ to start the preparation programme.


Once the preparation programme ends, an audible signal sounds and button ✓ flashes.

9. Open the lid of the appliance.
10. Lift the top part and the bottom part of the steamer insert out of the pan.

Customised setting options

The pre-configured values for the preparation time and the preparation temperature or steam pressure can be adapted to individual needs and the recipe guidelines.


Setting the preparation time



1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.

The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown.

2. Press button  once.

The pre-configured preparation time flashes in the display.

3. Keep pressing button  until the desired preparation time is displayed.

When button  is briefly pressed, the preparation time is increased by 1 minute. The time increases up to the pre-configured maximum value and then returns to the pre-configured minimum value. When button  is pressed for a longer period, the preparation time is increased by 10 minutes.

4. Once the desired preparation time is displayed, press button ✓.


The preparation programme with the set preparation time is started.

If the time needs to be adjusted individually for all preparation steps in a selected programme, then repeat points 2 to 4 prior to starting the respective preparation step.

Note: These settings are not saved. If this preparation programme is selected again, the pre-configured preparation time will be shown in the display once more.

Setting the preparation temperature


For preparation programmes without the steam pressure function, the temperature can be selected individually.



1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.

The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown.

2. Press button  once.

The pre-configured preparation temperature flashes in the display.

3. Keep pressing button  until the desired preparation temperature is displayed.

When button  is briefly pressed, the preparation temperature is increased by 5°C. The temperature increases up to the pre-configured maximum value and then returns to the pre-configured minimum value. When button  is pressed for a slightly longer period, the temperature is increased by 10°C.

4. Once the desired preparation temperature is displayed, press button ✓.

The preparation programme with the set preparation temperature is started.

If the temperature needs to be adjusted individually for all preparation steps in a selected programme, then repeat points 2 to 4 prior to starting the respective preparation step.

Note: These settings are not saved. If this preparation programme is selected again, the pre-configured preparation time will be shown in the display once more.

Setting the steam pressure

For preparation programmes with pre-set steam pressure function, the temperature can be selected via “low steam pressure” [☞] or “high steam pressure” [☞].

1. In function selection mode, keep pressing button [☞] until the desired preparation programme is selected.

The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown. The indicator “low steam pressure” [☞] or “high steam pressure” [☞] additionally lights up.

Note: If [☞] or [☞] does not light up, the steam pressure function is not available for the selected programme.

2. Press button [☞] to switch between [☞] and [☞].
3. If the desired steam pressure is displayed, press button [✓].

The preparation programme is started with the set steam pressure function.

Note: These settings are not saved. If this preparation programme is selected again, the set steam pressure function will be shown in the display once more.

мой режим – my mode (manual)

Quick setting mode for customising the steam pressure function, preparation time and temperature setting for a cooking process.

In function selection mode, button [D] and the indicator [мой режим] (my mode) are permanently lit. Button [✓] flashes. “00:00” is shown in the display.

Note: In order to switch on the steam pressure function, the pressure locking handle must be closed (☞). The indicator [☞] lights up.

Setting the preparation time

1. Press button [☞] once. “00:00” flashes in the display.
2. Keep pressing button [☞] until the desired preparation time is displayed.

Setting the preparation temperature or steam pressure

3. Without steam pressure function:

The pressure locking handle must be opened (☞). Press button [D] once. “0000” flashes in the display. Button [D] must then be pressed repeatedly until the desired preparation temperature is displayed.

or

With steam pressure function: The pressure locking handle must be closed (☞). Press button [☞] to switch between [☞] and [☞].

4. Press button [✓] to start with the selected settings.

The appliance heats up the pan until the target temperature or the steam pressure is reached.

Once the target temperature or steam pressure is reached, the lines go out and the next preparation time is shown in the display. The preparation process starts automatically.

рецепт 1 / рецепт 2 (recipe 1 / recipe 2) –

saving personal preparation programmes

Personal preparation programmes with customised time and temperature and steam pressure function can be saved under the memory locations [рецепт 1] (recipe 1) and [рецепт 2] (recipe 2).


Notes:

- If you have not previously saved any personal preparation programmes, the display does not show any values.
- In order to switch on the steam pressure function, the pressure locking handle must be closed (☞).


1. In function selection mode, press button [☞] once.



The LED [рецепт 1] (recipe 1) lights up. The pre-configured preparation time is shown in the display.

Saving the preparation time:



2. Press button  once.

The display flashes. LED 1 (preparation step 1) lights up in the control panel.

3. Keep pressing button  until the desired preparation time is displayed.


When button  is briefly pressed, the preparation time is increased by 1 minute. When button  is pressed for a longer period, the preparation time is increased by 10 minutes. The time increases up to the pre-configured maximum value and then returns to the pre-configured minimum value.

Saving the preparation temperature or steam pressure:

4. **Preparation temperature:** Press button  once. The pre-configured preparation temperature is shown in the display. Press button  repeatedly until the desired preparation temperature is displayed.

or


Steam pressure: Press button  to switch between [] and [].

5. Press and hold button  (>2 seconds) to save the set values.

Note: Either the temperature or the steam pressure can be set and stored for one preparation step. The value last selected is saved.

In order to programme other preparation steps, repeat points 2 to 6. Up to 3 preparation steps can be programmed. The saved preparation programme [рецепт 1] (recipe 1) can be selected as usual via function selection mode.

Note: To save a second personal preparation programme under [рецепт 2] (recipe 2), use the same process as described above for [рецепт 1] (recipe 1). To delete a personal preparation programme, perform the following steps:

1. In function selection mode, press button  once.

The LED [рецепт 1] (recipe 1) lights up.

The saved preparation time is shown in the display.

2. Press button  once.

The display flashes. LED 1 (preparation step 1) lights up in the control panel.

3. Press and hold button X (>2 seconds). The settings for [рецепт 1] (recipe 1) are deleted.

Note: To delete the second personal preparation programme [рецепт 2] (recipe 2), use the same process as described above for [рецепт 1] (recipe 1).

Child lock

The child lock can be activated and deactivated during a preparation process.



If the child lock has been activated, all buttons on the control panel are locked and settings can no longer be made on the appliance.

Warning



When the child lock is active, the preparation processes cannot be changed or terminated. The child lock must be deactivated first.

Press the following button combination:

1. Activate

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds. A short audible signal sounds. The child lock is activated.

2. Deactivate

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds once again. A short audible signal sounds. The child lock is switched off.

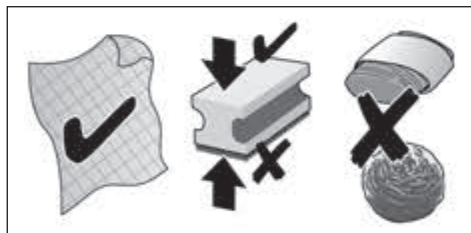
Care and daily cleaning

⚠ Risk of electric shock

- Never immerse the appliance in water.
- Do not steam-clean the appliance.
- Unplug the appliance before cleaning it.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.



The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

1. Let the appliance cool down completely.
2. Open the pressure locking handle (⊖).
3. Press the opening button on the basic appliance to open the lid.
4. Remove the pan, lid insert, steam outlet, valve plug, condensation tank and accessories. → *“Before using for the first time” see page 10*

Cleaning the basic appliance

1. Wipe the outside of the appliance with a soft, damp cloth and dry off.
2. Wipe the interior of the appliance with a soft, damp cloth and dry off.
3. Clean the control panel using a dry micro-fibre cloth.

Cleaning the lid insert, steam outlet and valve plug

1. Clean the individual parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge.
2. Rinse with clean water and dry off.

Caution!

The following parts are not suitable for the dishwasher: removable lid insert, fastening screw, steam outlet and valve plug.

Cleaning the pan, condensation tank and accessories

1. Clean the individual parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge.
2. Rinse with clean water and dry off.

The following parts are suitable for dishwashers: pan, condensation tank, deep frying basket with handle, steamer inserts, spatula, ladle and measuring beaker.

Caution!

After cleaning, replace all dried individual parts again on the basic appliance and check the functionality of the safety devices.

→ *“Before using for the first time” see page 10*

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

List of preparation programmes

AutoCook Pro offers you a total of 50 preparation programmes. They consist of 16 basic programmes, each with 3 time setting options, as well as 2 additional steam pressure functions. The following table contains the most important data for the various preparation programmes.

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
мой режим – my mode Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	✓	Open / closed*
рецепт 1&2 – recipe 1&2 2 memory locations for personal recipes (depending on model)	1-3	—	✓	Open / closed*
разогрев – warm up Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	—	Closed
суп/борщ – soup/borsch Preparing soups and stews	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Open / closed*
пароварка – steam Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	✓	Closed
тушение – stew Stewing vegetables, meat and fish	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Open / closed*
жарка – fry Frying vegetables, meat and fish	1	✓	—	Open
фритюр – deep fry Deep frying meat, fish, chips, etc. (deep frying basket required)	1	—	—	Open
выпечка – baking The maximum quantity of dough is 1000 g flour with water (ratio: 54 ml water to 100 g flour)	1	—	—	Closed
варка – cooking Cooking food	1	✓	✓	Closed
паста – pasta Cooking pasta dishes	1	—	—	Closed / Open*
крупы/рис – rice Cooking cereals or rice	1	—	✓	Closed
молочная каша – porridge Preparing dairy foods	1	✓	✓	Closed

* Depending on recipe / preparation step – “Lid closed” for activated steam pressure function
Please see the recipe book provided for notes on correct use of the programmes and for information on ingredients, quantities and cooking times.

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
бобы – beans Cooking beans	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	✓	Closed
плов – pilaf Cooking pilaf	short: 2 medium: 3 long: 4	✓	—	Open / closed*
холодец – aspic Preparing aspic and similar dishes	1	—	✓	Closed
варенье – jam Preserving fruit as jams	1	—	—	Open
йогурт – yogurt Preparing yogurt	1	—	—	Closed

* Depending on recipe / preparation step – “Lid closed” for activated steam pressure function
Please see the recipe book provided for notes on correct use of the programmes and for information on ingredients, quantities and cooking times.

Cooking times

The following table contains an overview of the cooking times for various dishes. The following cooking times depend on the thickness and consistency of the foods and should be viewed as recommendations for minimum times. Adjust cooking times accordingly. With frozen food extend the cooking time by at least 20%.

Programme	Setting	Time (without steam pressure function)	Food	Recommended quantity (maximum)
пароварка (steam)	medium	30 mins	Green beans (fresh)	500 g (800 g)
	short	10 mins	Cauliflower (same-sized florets)	500 g (800 g)
	long	50 mins	Potatoes (medium-sized, whole)	500 g (1200 g)
	short	10 mins	Fish fillet	500 g (1000 g)
	medium	30 mins	Meatballs	500 g (700 g)
	short	10 mins	Eggs	x 8 (x 12)
	medium	30 mins	Dumplings	500 g (600 g)
	short	5 mins	Broccoli	500 g (800 g)
	short	3 mins	Peas	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Carrots	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Chicken breast	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Beetroot (medium-sized, whole)	500 g (800 g)

Programme	Setting	Time (without steam pressure function)	Food	Recommended quantity (maximum)
крупы/рис (rice)	medium	30 mins	White, medium grain rice (side dish)	500 g rice, 700 ml water
	medium	25 mins	White, medium grain rice (side dish)	250 g rice, 500 ml water
	long	60 mins	Black rice	500 g rice, 500 ml water
	long	45 mins	Black rice	250 g rice, 350 ml water
молочная каша (porridge)	long	45 mins	Milk porridge	250 g round grain rice, 1000 ml milk, 100 g sugar
	medium	30 mins	Milk porridge	125 g round grain rice, 500 ml milk, 50 g sugar
фритюр (deep fry)	long	40 mins	Chicken legs	200 g
	short	10 mins	Button mushrooms	200 g
	medium	20 mins	Chips	300 g
	medium	20 mins	Cannelloni	300 g
	short	10 mins	Fish fillet	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (turkey)	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (pork)	200 g
пароварка + фритюр (steam + deep fry)	short + short	10 mins + 10 mins	Raw vegetables (e.g. cauliflower)	200 g
выпечка (baking)	long	60 mins	Shoulder of pork	1500 g
	medium	40 mins	Meat loaf	800 g
	long	60 mins	Cake	500 g
жарка (fry)	medium	15 mins	Vegetables	300 g
	medium	15 mins	Fish	200 g
	medium	15 mins	Meat	500 g
	short	manual setting: 5 mins	Onions	200 g

Special accessories



MAZ8BI
Stainless steel pan, polished, with a non-stick coating and storage lid*; suitable for the induction multi-cooker with steam pressure function MUC88...

5-litre pan; dishwasher-safe; very robust pan; 3 mm thick; stainless steel polished exterior; non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator



MAZ0FB
Deep frying basket

Stainless steel basket with removable handle for easy handling; dishwasher-safe

*The storage lid is not supplied as standard with the appliance. This is only supplied with pans as a special accessory. If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via trade stockists or customer service.

Model overview and technical data

	MUC68...RU	MUC88...RU
	✓	✓
	✓	✓
Individual memory locations	2	2
Nominal volume	5 l	5 l
Maximum capacity without steam pressure function	4 l	4 l
Maximum capacity with steam pressure function	3.3 l	3.3 l
Temperature range	40-160°C	40-160°C
Operating pressure	80 kPa	80 kPa
Safety pressure	150 kPa	150 kPa
Electrical connection (voltage – frequency)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Heater wattage	1050 W	1200 W
Induction	—	✓
Length of power cable	1.5 m	1.5 m
Weight, empty	5.8 kg	6.5 kg

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
A programme starts as soon as the appliance is plugged in.	The "Auto-Restart" function is continuing with an aborted programme. → "Auto-Restart function" see page 9	Press button X to stop the programme and to enter standby mode.
The prepared meal is half-raw.	Filled beyond capacity.	Do not fill the pan beyond the mark [4.0 litres]!
	The ratio of the amount of water and the ingredients is incorrect.	Adjust the ratio of the amount of water and the ingredients.
	Foreign objects in the appliance interior.	Remove all foreign objects. Do not use any water for this purpose!
	The pan is deformed.	Contact customer service.
	Fault in the appliance.	
Fault in the sensor.		
The prepared meal is burnt.	There is dirt underneath the pan.	Thoroughly clean the pan and the appliance interior.
	The pan is deformed.	Contact customer service.
	Fault in the appliance.	
	Fault in the sensor.	
The appliance boils over.	Filled beyond capacity.	Adjust the amount.
	The temperature is too high.	Reduce the temperature.
	The selected preparation programme requires the meal to be cooked with the lid open.	Open the lid of the appliance.
LED does not light up.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance.
	Fault in the power cord.	Contact customer service.
The hotplate does not function.	Fault in the appliance.	Contact customer service.
	The hotplate is damaged.	
Water is flowing out of the appliance.	The appliance features overflow protection. The condensation tank is full and overflowing.	Remove water from condensation tank. Remove the pan and use a cloth to rub the appliance interior dry. Ensure that no water enters the appliance interior.
The pressure locking handle of the appliance cannot be opened.	Food is obstructing the overpressure lock and the pressure locking handle is blocked.	Proceed as described in chapter → "Release steam manually" see page 17. If the problem persists, contact customer service.
Steam constantly escapes from the steam outlet, even though the steam pressure function is switched on.	The valve plug is not properly placed on the valve.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Remove the steam outlet and place the valve plug properly on the valve.
Display screen P	This is not an error. The steam is released automatically.	Wait until the steam has been released completely or release steam manually.

Problem	Cause	Remedy
Display screen OPEN	Pressure locking handle closed (☹) for a preparation programme without steam pressure function.	Open pressure locking handle (☺) to deactivate the steam pressure function.
Display screen CLOSE	Pressure locking handle open (☺) for a preparation programme with steam pressure function.	Close the pressure locking handle (☹) to activate the steam pressure function.
Display screen E1-E6	Fault in the appliance.	Abort the preparation programme. Disconnect the appliance from the power supply. Switch the appliance on again. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E0	Incorrect pan inserted or pan not recognised.	Insert the pan properly. If the display persists for more than 20 seconds, disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E1	The steam pressure function does not work properly.	Disconnect the appliance from the power supply and restart. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E2, E5, E6 or E7	The appliance has overheated.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Restart the appliance once it has cooled down.
	Short-circuit in the appliance.	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E3	Mains voltage too high.	Contact electricity provider or grid operator. Have the power supply checked by an expert.
Display screen E4	Mains voltage too low.	
Display screen E8	Communication fault	Restart the appliance once it has cooled down.
Display screen E12	When selecting a programme with a high temperature (e.g. "deep fry"), unsuitable ingredients have been added (e.g. water). The programme is aborted to prevent overpressure.	Remove the unsuitable ingredients from the pan. Clean pan and then fill correctly (e.g. oil for the programme "фритюр" (deep fry)). Leave the lid open depending on the programme selected → "List of preparation programmes" see page 25. Restart preparation programme.

If you are unable to solve the problem, always call the hotline!
You will find the telephone numbers at the back of these instructions.

Использование по назначению

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраните ее для дальнейшего использования! Прочтите все указания! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для домашнего использования в объемах, характерных для домашних хозяйств. Применение в бытовых условиях включает, например, использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

Прибор предназначен для варки под давлением пара, варки, выпекания, жарения, тушения, приготовления на пару, жарения во фритюре, пастеризации и подогрева продуктов питания. Его запрещено использовать для переработки других предметов или веществ. Все ингредиенты должны быть безупречного с точки зрения гигиены качества. При переработке соблюдайте правила кухонной гигиены. Прибор разрешается применять только в соответствии с его назначением. Пользуйтесь соответствующим источником тепла только согласно инструкции по эксплуатации. Используйте только оригинальные запчасти изготовителя в соответствии с моделью прибора. В особенности основной прибор должен использоваться вместе с подходящей для него крышкой. Чашу и принадлежности можно использовать только с основным прибором.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. При установке прибора следите за тем, чтобы над и под прибором не находились чувствительные к нагреву поверхности и приборы, которые под воздействием температуры и выделяющегося пара могут быть повреждены. Этим прибором запрещается пользоваться лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

Указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям. При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Из соображений безопасности прибор разрешается ремонтировать только нашей сервисной службе. Если сетевой кабель прибора поврежден, он должен быть заменен только на сетевой кабель, приобретенный в нашей сервисной службе. Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы! В случае неисправности немедленно извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите сетевое напряжение. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани. Ни в коем случае не погружайте прибор или сетевой кабель в воду и не мойте в посудомоечной машине. Перед очисткой отсоедините сетевой кабель от сети.

⚠ Опасность ожогов!

Варка в приборе выполняется под давлением пара. В результате использования прибора не по назначению возможны ожоги. Перед нагревом прибора убедитесь в том, что он надлежащим образом закрыт. Соблюдайте инструкцию по эксплуатации. Регулярно, перед каждым использованием прибора проверяйте отверстия паровых клапанов, чтобы убедиться, что они не засорены. Соблюдайте инструкцию по эксплуатации. Категорически запрещено вмешательство в системы безопасности, выходящее за пределы указаний по обслуживанию, описанных в инструкции по эксплуатации. ➔ «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51 Ни в коем случае не используйте прибор с включенной функцией давления пара для жарения продуктов питания или приготовления их во фритюре. Запрещается использовать в работе прибор без установленной чаши. Перед запуском программы приготовления убедитесь в том, что прибор надлежащим образом закрыт. Категорически запрещается устанавливать прибор в духовой шкаф. При использовании прибора корпус, чаша и металлические части прибора нагреваются! Снимайте чашу и принадлежности только с применением имеющихся в комплекте подсобных средств.

Пользуйтесь кухонными перчатками. В приборе образуется горячий пар. Не наклоняйтесь над прибором.

Перемещайте находящийся под давлением прибор с максимальной осторожностью. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь ручками. Если потребуется, используйте соответствующие средства защиты.

Ни в коем случае не открывайте прибор, применяя силу! Не открывайте прибор, не убедившись в том, что внутреннее давление полностью отсутствует. Соблюдайте инструкцию по эксплуатации. → *«Приготовление с давлением пара» см. стр. 42*

После приготовления тестообразных продуктов питания перед тем, как открыть крышку, слегка потрясите прибор, чтобы предотвратить разбрызгивание продуктов питания. После приготовления мясных продуктов с кожей (например, телячьего языка), которые под давлением могут набухать, не прокалывайте набухшую кожу, так как имеется опасность ошпаривания.

Открывайте крышку с осторожностью. Переносите и очищайте прибор только после того, как он полностью остыл! Части прибора с видимым изменением цвета, трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.

⚠ Опасность удушья!

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Пожароопасность!

Ни в коем случае не подключайте прибор, если в чаше еще находятся принадлежности или другие предметы. После подключения обязательно проверьте, выполняется ли автоматически одна из программ. → *«Функция автоматического повторного запуска» см. стр. 35*

⚠ Важно!

После использования прибора или его очистки оставьте сохнуть прибор при вынутой кастрюле минимум на 30 минут с открытой крышкой, чтобы предотвратить образование конденсата.

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51*

⚠ Внимание!

Ни в коем случае не используйте лопатку или разливательную ложку в горячем жире или масле и не оставляйте их в горячей чаше. Они могут расплавиться! Ни в коем случае не используйте прибор с функцией давления пара без добавления воды, так как это может привести к серьезным повреждениям.

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

На следующих страницах данной инструкции по эксплуатации Вы найдете ценные указания по безопасному пользованию этим прибором.

Мы просим Вас полностью ознакомиться с данной инструкцией и следовать всем указаниям. Тогда этот прибор будет служить Вам долгое время, и результаты его работы подтвердят, что при покупке Вы приняли правильное решение. Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования или для передачи ее следующему владельцу. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Использование по назначению.....	31
Указания по технике безопасности.....	32
Комплектный обзор.....	34
Функция автоматического повторного запуска.....	35
Панель управления.....	35
Перед первым использованием.....	36
Приготовление.....	39
Дополнительные функции.....	45
Использование вставных элементов.....	47
Индивидуальные возможности настройки.....	48
Блокировка для безопасности детей.....	51
Уход и ежедневная очистка.....	51
Утилизация.....	52
Условия гарантийного обслуживания.....	52
Список программ приготовления.....	53
Время приготовления.....	55
Специальные принадлежности.....	56
Перечень моделей и технические данные.....	57
Помощь при устранении неисправностей.....	57

Комплектный обзор

→ Рисунок А

- 1 Мультиварка с функцией давлением пара (основной прибор)
- 2 Крышка
- 3 Панель управления
- 4 Ручка блокировки давления
- 5 Кнопка сброса давления
- 6 Съёмный клапан для выпуска пара
- 7 Съёмный контейнер для конденсата
- 8 Кнопка открывания крышки
- 9 Чаша с антипригарным покрытием
- 10 Ручки чаши
- 11 Подключение к электросети
- 12 Ручка для переноски
- 13 Съёмный вставной элемент крышки
- 14 Уплотнительное кольцо
- 15 Предохранительный клапан
- 16 Паровой клапан
- 17 Предохранитель избыточного давления
- 18 Держатель вставного элемента крышки
- 19 Крепежный винт
- 20 Паровыпускная секция
- 21 Отверстие парового клапана с уплотнением
- 22 Белый паровыпускной рычаг
- 23 Пробка клапана
- 24 Разблокирующая кнопка для предохранителя избыточного давления

→ Рисунок В

- 25 Контейнер для фритюра со съёмной ручкой*
- 26 Вставной контейнер для пароварки, из двух частей
- 27 Лопатка
- 28 Ложка
- 29 Мерный стакан*
- 30 Сетевой кабель
- 31 Инструкция по эксплуатации
- 32 Книга рецептов

* в зависимости от модели

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. → «Перечень моделей и технические данные» см. стр. 57

Функция автоматического повторного запуска

Прибор имеет функцию автоматического повторного запуска. Если произойдет сбой электропитания, или оно будет прервано пользователем, то после возобновления напряжения или повторного подключения прибора к электросети автоматически продолжит выполняться программа, действовавшая до отключения. Прибор снова нагревается, и на дисплее появляется оставшееся время продолжающейся программы.

⚠️ **Пожароопасность!**

Ни в коем случае не подключайте прибор, если в чаше еще находятся принадлежности или другие предметы. После подключения обязательно проверьте, выполняются ли автоматически одна из программ.

Если выполнение программы нежелательно, нажмите кнопку X, чтобы прервать программу и перейти в режим ожидания.

Панель управления

→ Рисунок 6


Панель управления состоит из элементов управления (кнопок) и элементов индикации (светодиодов). Посредством кнопок выбирают отдельные программы приготовления и выполняют различные настройки (например, выбор функции давления пара, температуры и времени приготовления). Настройки отображаются посредством светодиодов и на дисплее.

Элементы управления

- ① **Кнопка режима ожидания**
Переключает прибор из режима ожидания в режим выбора функций и наоборот.
- ⌚ **Настройка отсрочки времени запуска**
Время до запуска выбранной программы приготовления можно регулировать.



Выбор программы приготовления из списка (h)

Многократным нажатием кнопки  поочередно вызываются отдельные программы приготовления. На панели управления загорается соответствующий светодиод.



Настройка времени приготовления

Предварительную настройку времени приготовления [средняя] в программе приготовления можно сократить [короткая] или удлинить [длинная]. Загорается соответствующий элемент индикации (g). Предварительная настройка времени приготовления отображается на дисплее (a).



Настройка индивидуального времени приготовления

Для индивидуальной настройки времени приготовления.






Настройка индивидуальной температуры приготовления

Для индивидуальной настройки температуры приготовления. В программах приготовления с включенной функцией давления пара температура заранее установлена (f), и ее индивидуальная настройка невозможна.




Функция давления пара

Нажатием кнопки  выбираются функции давления пара «низкое давление пара» [] или «высокое давление пара» []. Соответствующие элементы индикации (f) горят. → «Приготовление с давлением пара» см. стр. 42



Подтверждение программы

Нажатием кнопки  запускается выбранная программа приготовления.



Удаление настройки или прерывание программы

Нажатием кнопки X удаляются настройки или прекращается выполнение уже запущенной программы.

Элементы индикации

a Дисплей

Индикация оставшегося времени или температуры.

b таймер

Показывает, что включена отсрочка времени запуска. Дисплей (a) показывает время до запуска выбранной программы приготовления.

c Этапы приготовления / ход программы

Индикация отдельных этапов приготовления или хода программы. При наличии нескольких этапов приготовления (например, после разогревания фритюрного масла происходит загрузка ингредиентов) эти этапы отображаются загорающимися светодиодами 1, 2, 3 или 4. Дополнительно, если требуется следующий этап приготовления, раздается звуковой сигнал.

d готово

Показывает, что блюдо готово. Дисплей (a) мигает и показывает „00:00“. Дополнительно раздается звуковой сигнал.

e подогрев

Показывает, что по окончании программы приготовления включена функция подогрева. На дисплее горит прямоугольник (штриховая линия).

f Функция давления пара

[☞] показывает, что выбрано низкое давление пара (105°C).

[☜] показывает, что выбрано высокое давление пара (115°C).

→ «Приготовление с давлением пара» см. стр. 42

g Индикация предварительной настройки времени приготовления

Предварительную настройку времени приготовления [средняя] в программе приготовления можно сократить [короткая] или удлинить [длинная] кнопкой ≡←. Загорается соответствующий элемент индикации.

h Список программ приготовления

В распоряжении имеются 16 предварительно настроенных программ приготовления. Многократным нажатием кнопки [☰] поочередно вызываются отдельные программы приготовления. На панели управления загорается соответствующий светодиод.

i рецепт 1&2

Ячейки памяти для сохранения отдельных программ приготовления с функцией давления пара, а также временем и температурой приготовления.

j мой режим

Режим быстрой настройки, чтобы индивидуальным образом задать для процесса варки функцию давления пара, а также время и температуру приготовления.

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и подключить к сети электропитания. Для этого нужно выполнить следующее:

1. Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки, снимите имеющийся упаковочный материал.
2. Чтобы поднять прибор, воспользуйтесь ручкой для переноски. Поверните ручку для переноски соответствующим образом вверх.



Внимание!

Для надежной транспортировки прибора пользуйтесь только ручкой для переноски.

- Установите прибор на прочную, горизонтальную и ровную рабочую поверхность.

Внимание!

Над и под прибором не должны находиться чувствительные к нагреву поверхности и приборы, которые под воздействием температуры и выделяющегося пара могут быть повреждены.

- Снимите клапан для выпуска пара**

Возьмитесь снизу за клапан для выпуска пара и поднимите его вверх.



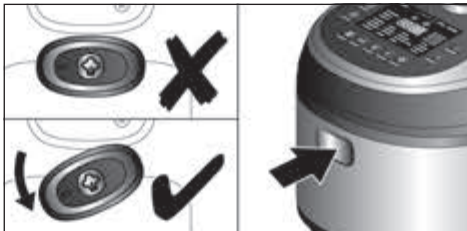
- Выньте пробку клапана**

Выньте пробку клапана для выпуска пара в паровыпускной секции.



- Откройте крышку прибора**

Откройте ручку блокировки давления (☞). Для этого поверните ручку блокировки давления против часовой стрелки до упора. Нажмите открывающую кнопку на основном приборе, чтобы открыть крышку.

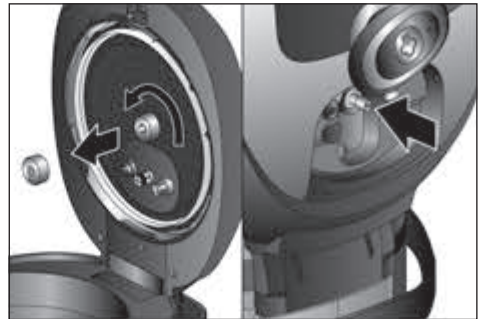


- Выньте чашу из внутреннего пространства прибора.



- Снимите вставной элемент крышки**

Открутите крепежный винт против часовой стрелки и выньте его. Придерживайте рукой вставной элемент крышки с внутренней стороны крышки. Другой рукой с внутренней стороны крышки вдавите с небольшим усилием паровой клапан в отверстие паровыпускной секции. Осторожно выньте вставной элемент крышки из крышки.



- Снимите с прибора и с принадлежностей имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей. → Рисунок А
- Проверьте прибор и принадлежности на внешние повреждения.

Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

12. Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51

13. Проверьте защитные приспособления

Вставной элемент крышки: проверьте уплотнительное кольцо вставного элемента крышки на видимые изменения цвета, трещины и прочие повреждения. Проверьте чистоту предохранительного и парового клапана, а также предохранителя избыточного давления. Они не должны быть заблокированы инородными предметами. Предохранитель избыточного давления должен свободно двигаться. Паровыпускная секция: проверьте уплотнение парового клапана в паровыпускной секции на видимые изменения цвета, трещины и прочие повреждения. Проверьте чистоту белого паровыпускного рычага. Они не должны быть заблокированы инородными предметами.

14. Вставьте чашу

После очистки вставьте чашу обратно во внутреннее пространство прибора. Ручки чаши должны войти в углубления.

Внимание!

Перед тем, как вставить чашу, удостоверьтесь в том, что внутреннее пространство прибора сухое и чистое.

15. Установите вставной элемент крышки

Ручка блокировки давления должна быть открыта (☞). Установите вставной элемент крышки паровым клапаном вниз на держатель вставного элемента крышки. Одновременно введите паровой клапан в отверстие для парового клапана. Плотно ввинтите крепежный винт вставного элемента крышки по часовой стрелке в держатель вставного элемента крышки.

16. Закройте крышку

Прижмите снизу крышку с фиксацией до щелчка. Закройте ручку блокировки давления (☞). Для этого поверните ручку блокировки давления по часовой стрелке.

17. Вставьте пробку клапана

Установите пробку клапана в паровыпускной секции на паровой клапан и плотно прижмите ее.



Внимание!

Проследите за тем, чтобы белый паровыпускной рычаг находился под пробкой клапана.

18. Вставьте клапан для выпуска пара

Установите клапан для выпуска пара сверху на крышку и плотно прижмите.

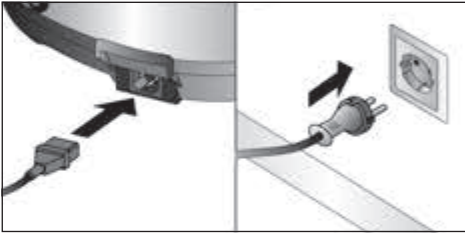


19. Вставьте контейнер для конденсата

Поверните ручку для переноски вверх. Возьмите контейнер с боков в верхней части и вставьте в прибор с задней стороны.



20. Подсоедините имеющийся в комплекте сетевой кабель сначала к прибору, а затем к розетке.



⚠️ **Пожароопасность!**

После подключения обязательно проверьте, выполняется ли автоматически одна из программ (функция автоматического повторного запуска). Если выполнение программы нежелательно, нажмите кнопку X, чтобы прервать программу и перейти в режим ожидания.

На панели управления светятся обе кнопки ①, ✓, кратковременно загораются все светодиоды и раздается пятиступенчатый звуковой сигнал. Затем мигает подсветка кнопки ①. Прибор находится в режиме ожидания и готов к работе.

Внимание!

Используйте только имеющийся в комплекте сетевой кабель.

Приготовление

Общие рекомендации

Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов, специально разработанные для приготовления в приборе. В книге рецептов содержатся подробные сведения с необходимым количеством ингредиентов, рекомендации по времени и температуре приготовления с использованием функции давления пара, а также предпочтительные комбинации программ приготовления.

Используйте рекомендуемые нами рецепты, чтобы накопить собственный опыт. Если Вы цените преимущества и разнообразие вариантов применения, Вы с удовольствием опробуете новые рецепты. Используйте для этого индивидуальные возможности настройки, которые дополнительно предлагает прибор. ➔ «*Индивидуальные возможности настройки*» см. стр. 48
В качестве обзорной информации о всех программах приготовления мы составили общую таблицу. ➔ «*Список программ приготовления*» см. стр. 53

⚠️ **Опасность ожогов!**

- Перед каждым использованием проверьте исправность предохранительных устройств прибора. ➔ «*Перед первым использованием*» см. стр. 36
- Запрещается использовать в работе прибор без установленной чаши, вставного элемента крышки, пробки клапана и клапана для выпуска пара.
- Не перемещайте работающий прибор.
- Ни в коем случае не открывайте прибор, применяя силу!

Внимание!

- Для перемешивания используйте только имеющуюся в комплекте прибора лопатку (ни в коем случае не металлические столовые приборы).
- Перед каждым вводом в действие проверьте прибор на отсутствие повреждений, комплектность, чистоту и надлежащую установку. ➔ «*Перед первым использованием*» см. стр. 36


Приготовление без давления пара



Имеются на выбор 16 предварительно настроенных программ приготовления. ➔ «*Список программ приготовления*» см. стр. 53

Указание. При выборе и запуске программы приготовления без функции давления пара следите за тем, чтобы ручка блокировки давления была постоянно открыта (☞).

1. Прибор готов к работе. Наполните прибор нужными ингредиентами. Для этого откройте крышку и загрузите ингредиенты в чашу. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны чаши.

Внимание!


- Загружайте в чашу максимум 4 литра. При приготовлении увеличивающихся в объеме продуктов питания, например, риса или сухих овощей, наполняйте чашу максимум до половины.
2. Закройте прибор. Для этого прижмите книзу крышку с фиксацией до щелчка.
 3. Нажмите кнопку  для входа в режим выбора функций.

В режиме выбора функций выбирается нужная программа приготовления и выполняются все настройки прибора. Постоянно горит кнопка  и элемент индикации [мой режим]. Кнопка  мигает. На дисплее отображается «00:00».




Указания.

- Некоторые программы или этапы приготовления выполняются при открытой крышке. → см. в прилагаемой книге рецептов
- Если в течение 5 минут не будет выполнен ввод на панели управления, прибор автоматически переключится в режим ожидания.

1. Нажимайте кнопку , пока не будет выбрана нужная программа приготовления.



На панели управления загорается соответствующий светодиод и мигает предварительная настройка времени для выбранной программы приготовления.



2. Нажмите кнопку  для запуска программы приготовления.



Прибор нагревает чашу до заданной температуры. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.

После достижения заданной температуры линии гаснут, и на дисплее отображается время приготовления.

Процесс приготовления запускается автоматически.

Указание. При выборе программы [паста] или [фритюр] раздается повторяющийся звуковой сигнал, а также мигают дисплей и кнопка , пока не будут загружены продукты и нажата кнопка .


Идет обратный отсчет времени приготовления.






В процессе приготовления блюд образуется водяной пар, который выходит из прибора, предотвращая чрезмерное давление.


Повышение или снижение температуры в процессе приготовления

Если при приготовлении установлена слишком высокая или слишком низкая текущая температура, ее можно уже в процессе варки соответствующим образом повысить (макс. на +10°C) или понизить (макс. на -10°C).

Чтобы повысить температуру, нажмите кнопку  и удерживайте ее нажатой. На дисплее кратковременно отобразится текущая температура, после чего она будет повышаться шагами в 1°C до максимального значения (+10°C). Удерживайте кнопку нажатой, пока не будет достигнута нужная повышенная температура.

Чтобы понизить температуру, нажмите кнопку  и удерживайте ее нажатой. На дисплее кратковременно отобразится текущая температура, после чего она вначале будет повышаться шагами в 1°C до максимального значения (+10°C). После достижения максимального значения, индикация возвратится к минимальному значению (на 20°C). Удерживайте кнопку нажатой, пока не будет достигнута нужная пониженная температура. Чтобы продолжить программу приготовления, нажмите кнопку .

Указание. Если кнопка не будет нажата , программа приготовления продолжится с ранее установленной температурой.

По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал, загорается элемент индикации [готово] и клавиша  или задействуется функция поддержания в горячем состоянии. → «Функция поддержания в горячем состоянии» см. стр. 46

Дисплей мигает и показывает «00:00».

3. Откройте крышку прибора и подайте к столу готовое блюдо.


Опасность ожогов!

- В процессе приготовления внутри прибора скапливается очень много пара. Всегда открывайте крышку с осторожностью. Не наклоняйтесь над крышкой прибора.
- Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте соответствующие ручки или кухонные рукавицы.

Внимание!


В процессе варки образуется конденсат. Регулярно опорожняйте контейнер для конденсата.

Указания.

- Программу приготовления можно в любой момент остановить кнопкой . После этого прибор переключается в режим выбора функций.
- Некоторые программы приготовления могут состоять из нескольких этапов. → «Несколько этапов приготовления» см. стр. 46

Продление времени приготовления в процессе приготовления

Если ингредиенты незадолго до окончания программы приготовления еще не готовы, можно продлить время приготовления.

1. Для этого нажмите кнопку  и держите ее нажатой.

На дисплее кратковременно отобразится текущая длительность приготовления, после чего она будет увеличиваться шагами в 1 минуту.

2. Удерживайте кнопку нажатой, пока не будет достигнуто нужное время приготовления.
3. Кнопкой ✓ запустите новое установленное время приготовления.

Указание. Время приготовления можно продлить максимум на 30 минут. Если превышено нужное время приготовления, держите нажатой кнопку ⌘ до достижения максимального значения, после чего значение настройки вернется на 5 минут назад.

Приготовление с давлением пара

Мультиварка дополнительно оборудована функцией давлением пара. Функция давления пара позволяет готовить блюда под давлением, т. е. с температурами выше 100 °С. Это сокращает значительно сокращает время приготовления. Дополнительно обеспечивается значительная экономия энергии. За счет более быстрого приготовления на пару в значительной степени сохраняются аромат, вкус и витамины.

Имеется на выбор 8 предварительно настроенных программ приготовления, которые могут быть выполнены с функцией давления пара. → «Список программ приготовления» см. стр. 53

Низкое давление пара

Для приготовления чувствительных к режиму обработки блюд, например, из овощей, рыбы или фруктов используйте низкое давление пара, чтобы обеспечить особо щадящие условия приготовления. Чрезмерно высокое давление автоматически регулируется клапаном для выпуска пара.

Высокое давление пара

При приготовлении всех других блюд используйте высокое давление пара для получения оптимального результата. Чрезмерно высокое давление автоматически регулируется клапаном для выпуска пара.

Функция давления пара активирована

Чтобы выбрать программы приготовления с функцией давления пара, нужно вначале закрыть ручку блокировки давления (☹). Для этого поверните ручку блокировки давления по часовой стрелке.



Если прибор закрыт и включена функция давления пара, раздается звуковой сигнал. Только после этого можно в режиме выбора функций выбрать соответствующую программу приготовления с функцией давления пара. Горят элементы индикации «низкое давление пара» [☼] или «высокое давление пара» [☼].

→ «Приготовление с давлением пара» см. стр. 42

Функция давления пара деактивирована

Чтобы выбрать программы приготовления без функции давления пара, ручка блокировки давления (N) должна быть постоянно открыта (☺). Для этого поверните ручку блокировки давления против часовой стрелки до упора.



В режиме выбора функций можно выбрать нужные программы приготовления без функции давления пара. → «Приготовление без давления пара» см. стр. 39

Имеются на выбор 8 предварительно настроенных программ приготовления, которые могут быть выполнены с функцией давления пара. → «Список программ приготовления» см. стр. 53

⚠ Опасность ожогов!

- Пенящиеся ингредиенты, например, молоко и сливки запрещается нагревать под давлением пара.
 - Не используйте функцию давления пара для жарения продуктов питания во фритюре под давлением с применением масла.
1. Откройте прибор. Для этого нажмите кнопку блокировки давления (🔒) и открывающую кнопку на основном приборе.
 2. Наполните чашу нужными ингредиентами. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны чаши.

Внимание!

- Ни в коем случае не нагревайте прибор под давлением пара, не заливайте предварительно воду или другие жидкости. Залейте минимум 250 мл жидкости.
 - Загружайте в чашу максимум 3,3 литра. При приготовлении увеличивающихся в объеме продуктов питания, например, риса или сухих овощей, наполняйте чашу максимум до половины.
3. Закройте прибор. Для этого прижмите снизу крышку с фиксацией и закройте ручку блокировки давления (🔒).

Раздается звуковой сигнал. Функция давления пара включена.

4. Нажмите кнопку ⏰ для входа в режим выбора функций.

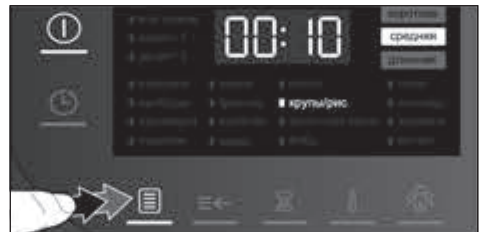
В режиме выбора функций выбирается нужная программа приготовления и выполняются все настройки прибора. Постоянно горит кнопка ⏰, а также элементы индикации [мой режим] и [🔒]. Кнопка ✓ мигает.

На дисплее отображается «00:00».



Указание. Если в течение 5 минут не будет выполнен ввод на панели управления, прибор автоматически переключится в режим ожидания.

5. Нажимайте кнопку [🔒], пока не будет выбрана нужная программа приготовления.



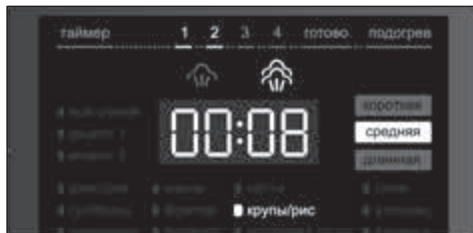
На панели управления загорается соответствующий светодиод и мигает предварительная настройка времени для выбранной программы приготовления. Горит элемент индикации «низкое давление пара» [🔒] или «высокое давление пара» [🔒]. Нажмите кнопку [🔒] для переключения между [🔒] и [🔒].

Указание. Если [🔒] или [🔒] не горит, то функция давления пара для выбранной программы невозможна.

6. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.



Прибор нагревает чашу до достижения установленного давления пара. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке. После достижения установленного давления пара линии гаснут, и на дисплее отображается время приготовления. Процесс приготовления запускается автоматически. Идет обратный отсчет времени приготовления.



По окончании времени приготовления раздается звуковой сигнал, дисплей мигает и показывает «Р». Из прибора автоматически порциями выходит пар для сброса давления во внутреннем пространстве прибора.

⚠ Опасность ожогов!

Во время выхода пара из прибора ни в коем случае не наклоняйтесь над прибором!

После полного сброса давления во внутреннем пространстве прибора горит элемент индикации [готово], и задействуется кнопка ✓ или функция поддержания в горячем состоянии. → «Функция поддержания в горячем состоянии» см. стр. 46

На дисплее горит прямоугольник (штриховые линии). Программа приготовления закончена.

7. Откройте прибор. Для этого нажмите кнопку блокировки давления (🔒) и открывающую кнопку на основном приборе.

Указания.

- Ни в коем случае не открывайте прибор, применяя силу!

- Перед тем, как открыть прибор, обязательно слегка потрясите его, чтобы удалить пузырьки пара, которые могли образоваться в продукте, и предотвратить блокирование.
- Ручку блокировки давления можно легко открыть, когда пар полностью вышел из внутреннего пространства прибора, и давление в приборе полностью сброшено.
- Автоматический выпуск пара может занять некоторое время. Чтобы ускорить процесс, или если давление в приборе сброшено не полностью, можно выпустить пар также вручную. → «Выпуск пара вручную» см. стр. 44

8. Подайте к столу готовое блюдо.

⚠ Опасность ожогов!

- Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте соответствующие ручки или кухонные рукавицы.

Внимание!

В процессе варки образуется конденсат. Регулярно опорожняйте контейнер для конденсата.

Указания.

- Программу приготовления можно в любой момент остановить кнопкой X. После этого прибор переключается в режим выбора функций. Перед тем, как открыть прибор, нужно выпустить пар из внутреннего пространства прибора вручную. → «Выпуск пара вручную» см. стр. 44
- Некоторые программы приготовления состоят из нескольких этапов. → «Несколько этапов приготовления» см. стр. 46

Выпуск пара вручную

В следующих случаях можно выпустить пар также вручную:

- Чтобы ускорить автоматический выпуск пара в конце программы приготовления.
- После прерывания программы приготовления.

- Если ручка блокировки давления не открывается, так как давление в приборе не полностью сброшено.

⚠ Опасность ожогов!

При нажатии кнопки выпуска пара из клапана для выпуска пара выходит горячий пар под высоким давлением. Ни в коем случае не наклоняйтесь над прибором при нажатой кнопке выпуска пара!

1. Удерживайте кнопку выпуска пара нажатой, пока пар не прекратит выходить из клапана для выпуска пара.



2. Откройте прибор. Для этого нажмите кнопку блокировки давления (☞) и открывающую кнопку на основном приборе.

Указание. Если ручка блокировки давления не открывается, это означает, что давление в приборе еще не полностью сброшено. В этом случае опустите вниз кнопку предохранителя избыточного давления тонким стержнем и удерживайте, пока пар не прекратит выходить из прибора. Затем нажмите кнопку блокировки давления (☞) и открывающую кнопку на основном приборе.



Дополнительные функции

Следующие дополнительные функции имеются в распоряжении для программ приготовления с функцией давления пара и без нее.

Выбор предварительной настройки времени приготовления

Для каждой программы приготовления на панели управления отображается предварительная настройка времени приготовления на ступени [средняя]. Предварительную настройку времени приготовления можно сократить [короткая] или удлинить [длинная].

1. Нажимайте кнопку $\equiv \leftarrow$, пока не загорится нужный элемент индикации. Индикация меняется в последовательности [средняя], [длинная], [короткая] и затем опять [средняя].

На дисплее отображаются соответствующие значения предварительной настройки времени приготовления.

2. Нажмите кнопку \checkmark для запуска программы приготовления.


Настройка отсрочки времени запуска


Чтобы к определенному моменту подать к столу свежеприготовленное блюдо, время до запуска выбранной программы приготовления можно регулировать.

Указание. Настройка отсрочки времени запуска возможна только для определенных программ приготовления. Отсрочка времени запуска для этих программ приготовления предварительно настроена на разные значения.

1. Выберите программу приготовления.
2. Нажмите кнопку \odot . Кнопка \checkmark мигает. На дисплее мигает «00:10».

Многократным нажатием кнопки \odot показанное на дисплее время увеличивается. При каждом коротком нажатии кнопки время увеличивается на 5 минут. При каждом более длительном нажатии кнопки время увеличивается на 10 минут.


Если кнопку  удерживать нажатой примерно 2 секунды, время увеличивается каждый раз на 30 минут.

3. Нажмите кнопку  после того, как на дисплее отобразится нужное значение отсрочки времени запуска.

Выбранная отсрочка времени запуска отображается на дисплее. На дисплее горит [таймер].

Идет обратный отсчет времени до запуска. Затем процесс приготовления запускается автоматически.


Указания.


- Нажатием кнопки  можно в любой момент выключить отсрочку времени запуска. В этом случае программа приготовления запускается сразу.
- Если на дисплее не мигает «00:10», настройка отсрочки времени запуска для выбранной программы приготовления невозможна.

Несколько этапов приготовления

Некоторые программы приготовления могут состоять из нескольких этапов.

Перед тем, как должен начаться следующий этап, раздаётся звуковой сигнал.

На панели управления отображаются соответствующие светодиоды 1, 2, 3 или 4, и мигает кнопка .


- Откройте крышку прибора.
- Добавьте следующие ингредиенты.
- В зависимости от рецепта соблюдайте особенности процесса приготовления (например, с функцией давления пара и без нее, открытая крышка). → см. в прилагаемой книге рецептов
- Кнопкой  запустите следующий этап приготовления.


Прибор нагревает внутреннее пространство прибора до заданной температуры или выбранного давления пара для следующего этапа приготовления. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.

После достижения заданной температуры или выбранного давления пара линии гаснут, и на дисплее отображается следующее время приготовления. Процесс приготовления запускается автоматически. Идет обратный отсчет времени приготовления.

Преждевременное окончание текущего этапа приготовления

Если ингредиенты на этапе приготовления готовы раньше времени, этот этап можно закончить также вручную.


1. Для этого нажимайте на кнопку  в течение не менее 2 секунд.

Текущий этап приготовления будет закончен. Затем, как обычно, перед тем, как может быть начат следующий этап, раздаётся звуковой сигнал. На панели управления отображаются соответствующие светодиоды 1, 2, 3 или 4, и мигает кнопка .

2. Выполните следующий этап приготовления.

Функция поддержания в горячем состоянии

Некоторые программы приготовления содержат функцию поддержания в горячем состоянии. → «Список программ приготовления» см. стр. 53

Если в программу приготовления входит функция поддержания в горячем состоянии, то эта функция автоматически включается после приготовления блюда и в течение максимум 10 часов поддерживает температуру блюда на уровне примерно 40 °C (предварительно настроенное время поддержания в горячем состоянии зависит от программы приготовления). Горят индикаторы [готово] и [подогрев]. На дисплее горит прямоугольник (штриховые линии). Работу функции подогрева можно завершить кнопкой . После этого прибор переключается в режим выбора функций.

Использование вставных элементов

Использование контейнера для фритюра

Для приготовления мяса, рыбы, картофеля фри и проч. в горячем масле необходимо использовать контейнер для фритюра (в зависимости от модели).

Указание. Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашем сборнике рецептов.

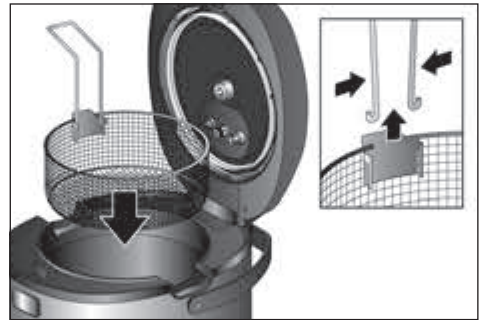
→ см. в прилагаемой книге рецептов

Пример: программа приготовления [фритюр]

⚠ Опасность ожогов!

- Ни в коем случае не используйте функцию давления пара для жарения продуктов питания во фритюре. В программе приготовления [фритюр] она автоматически выключена.
 - Наполните емкость маслом или фритюрным жиром максимум до отметки [1.0 1.0].
 - Количество приготавливаемого во фритюре продукта не должно превышать 200 г в замороженном или 300 г в незамороженном состоянии.
 - В процессе приготовления внутри прибора может скопиться очень много пара. Открывайте крышку с осторожностью. Не наклоняйтесь над крышкой прибора.
 - Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте щипцы для вынимания чаши, соответствующие ручки или кухонные рукавицы.
 - Ни в коем случае не используйте лопатку или ложку в горячем жире или масле
1. Откройте крышку прибора.
 2. Залейте в кастрюлю максимум 1 литр масла. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны чаши.
 3. Закройте крышку.

4. В режиме выбора функций выберите программу приготовления [фритюр] → «Список программ приготовления» см. стр. 53
5. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления. Масло разогревается. После достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал, и мигает подсветка кнопки ✓.
6. Загрузите в контейнер для фритюра приготавливаемый во фритюре продукт.
7. Откройте крышку прибора.
8. Вставьте контейнер для фритюра, используя имеющуюся в комплекте ручку, в чашу и снимите ручку.



9. Не закрывайте крышку.
 10. Кнопкой ✓ запустите программу приготовления.
- По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал.
11. Для стекания капель с приготовленного во фритюре продукта поднимите контейнер для фритюра за ручку и установите его, пользуясь навесной планкой, на край чаши.

Использование вставного контейнера для пароварки


Для приготовления на пару овощей, мяса и рыбы необходим вставной контейнер для пароварки. Состоящий из двух частей вставной контейнер для пароварки позволяет готовить одновременно различные ингредиенты независимо друг от друга (например, в нижней части - овощи, в верхней части - рыбу).

Указания.

- Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов.
- Контейнер для пароварки может быть использован как с функцией давления пара, так и без нее.

Пример: программа приготовления [пароварка] без функции давления пара

⚠ Опасность ожогов!

- Залейте воду максимум до отметки [0.5 ].
 - В процессе приготовления внутри прибора может скопиться очень много пара. Открывайте крышку с осторожностью. Не наклоняйтесь над крышкой прибора.
 - Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте соответствующие ручки или кухонные рукавицы.
1. Откройте крышку прибора.
 2. Залейте в кастрюлю максимум 0,5 литра воды. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны чаши.
 3. Установите нижнюю часть вставного контейнера для пароварки в чашу.
 4. Для приготовления на пару различных ингредиентов наполните нижнюю часть до нижней кромки.
 5. Установите верхнюю часть и добавьте прочие ингредиенты.



6. Закройте крышку.
7. В режиме выбора функций выберите программу приготовления [пароварка] → «Список программ приготовления» см. стр. 53
8. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.


По окончании программы приготовления раздастся звуковой сигнал, и мигает подсветка кнопки ✓.

9. Откройте крышку прибора.
10. Выньте верхнюю и нижнюю часть вставного контейнера для пароварки из чаши.



Индивидуальные возможности настройки



Предварительно настроенные значения времени и температуры приготовления или давления пара могут быть согласованы с индивидуальными потребностями и данными рецепта.

Настройка времени приготовления

1. В режиме выбора функций нажимайте кнопку , пока не будет выбрана нужная программа приготовления.

На панели управления горит соответствующий светодиод и отображается предварительная настройка времени для данной программы приготовления.

2. Нажмите 1 раз кнопку .
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.

Коротким нажатием кнопки  время приготовления увеличивается на 1 минуту. Время увеличивается до предварительно настроенного максимального значения и затем возвращается к предварительно настроенному минимальному значению. Если кнопку  дольше удерживать нажатой, время увеличивается каждый раз на 10 минут.


4. Когда дисплее появится нужное время приготовления, нажмите кнопку ✓.

Программа приготовления запускается с установленным временем приготовления. Если требуется индивидуальная настройка времени на всех этапах приготовления, повторите пункты 2-4 перед запуском соответствующего этапа приготовления.



Указание. Эти настройки не сохраняются в памяти. При повторном выборе этой программы приготовления на дисплее снова отображается предварительная настройка времени приготовления.



Настройка температуры приготовления


В программах приготовления без функции давления пара можно индивидуально выбрать температуру.

1. В режиме выбора функций нажимайте кнопку , пока не будет выбрана нужная программа приготовления.

На панели управления горит соответствующий светодиод и отображается предварительная настройка времени для данной программы приготовления.

2. Коротко нажимите 1 раз кнопку . На дисплее мигает предварительная настройка температуры приготовления.
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.

Коротким нажатием  температура приготовления повышается на 5 градусов. Температура увеличивается до предварительно настроенного максимального значения и затем возвращается к предварительно настроенному минимальному значению. Если кнопку  удерживать нажатой немного дольше, температура увеличивается каждый раз на 10 градусов.







4. Когда на дисплее появится нужная температура приготовления, нажимите кнопку .


Программа приготовления запускается с установленной температурой приготовления.

















































Если требуется индивидуальная настройка температуры на всех этапах приготовления, повторите пункты 2-4 перед запуском соответствующего этапа приготовления.
























Указание. Эти настройки не сохраняются в памяти. При повторном выборе этой программы приготовления на дисплее снова отображается предварительная настройка времени приготовления.

Настройка давления пара

В программах приготовления с предварительно настроенной функцией давления пара можно индивидуально выбрать температуру посредством «низкого давления пара» [, , ] или «высокого давления пара» [, , ].

1. В режиме выбора функций нажимайте кнопку , пока не будет выбрана нужная программа приготовления.

На панели управления горит соответствующий светодиод и отображается предварительная настройка времени для данной программы приготовления. Дополнительно горит элемент индикации «низкое давление пара» [, , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,] или «высокое давление пара» [, , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,].

Указание. Если [, , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,

В режиме выбора функций постоянно светится кнопка ① и элемент индикации [мой режим]. Кнопка ✓ мигает. На дисплее отображается «00:00».

Указание. Чтобы включить функцию давления пара, ручка блокировки давления должна быть закрыта (☹). Загорается элемент индикации [☺].

Настройка времени приготовления

1. Нажмите 1 раз кнопку ☒.

На дисплее мигает «00:00».

2. Нажимайте кнопку ☒ до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.

Настройка температуры приготовления или давления пара

3. **Без функции давления пара:** ручка блокировки давления должна быть открыта (☺). Коротко нажмите 1 раз кнопку ⏴. На дисплее мигает «0000». Затем нажимайте кнопку ⏴ до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.

или

С функцией давления пара: ручка блокировки давления должна быть закрыта (☹). Нажмите кнопку ☞ для переключения между [☺] и [☞].

4. Нажмите кнопку ✓ для запуска выбранных настроек.

Прибор нагревает чашу до заданной температуры или давления пара.

После достижения заданной температуры или давления пара линии гаснут, и на дисплее отображается следующее время приготовления. Процесс приготовления запускается автоматически.

рецепт 1 / рецепт 2 – сохранение в памяти собственных программ приготовления

В ячейках памяти [рецепт 1] и [рецепт 2] могут быть сохранены программы приготовления с индивидуальным выбором времени и температуры, а также функции давления пара.

Указания.

■ Если до этого собственная программа приготовления не была сохранена, дисплей не показывает настройки значений.

■ Чтобы включить функцию давления пара, ручка блокировки давления должна быть закрыта (☹).

1. В режиме выбора функций нажмите 1 раз кнопку ☒.

Загорается светодиод [рецепт 1]. Дисплей показывает предварительную настройку времени приготовления.

Сохранение времени приготовления:

2. Нажмите 1 раз кнопку ☒.

Дисплей мигает. На панели управления загорается светодиод 1 (этап приготовления 1).

3. Нажимайте кнопку ☒ до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.

Коротким нажатием кнопки ☒ время приготовления увеличивается на 1 минуту. Если кнопку ☒ дольше удерживать нажатой, время увеличивается каждый раз на 10 минут. Время увеличивается до предварительно настроенного максимального значения и затем возвращается к предварительно настроенному минимальному значению.

Сохранение температуры приготовления или давления пара:

4. **Температура приготовления:**

нажмите 1 раз кнопку ⏴. На дисплее отображается предварительная настройка температуры приготовления. Затем нажимайте кнопку ⏴ до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.

или

Давление пара: нажмите кнопку ☞ для переключения между [☺] и [☞].


5. Длительно нажмите кнопку ✓ (>2 секунд), чтобы сохранить настроенные значения.

Указание. Для этапа приготовления может быть настроено и сохранено значение или температуры, или давления пара. Последнее установленное значение сохраняется.

Для программирования последующих этапов приготовления повторите пункты 2-6. Могут быть запрограммированы максимум 3 этапа приготовления. Сохраненную в памяти программу приготовления [рецепт 1] можно, как обычно, выбрать в режиме выбора функций.

Указание. Чтобы сохранить вторую программу приготовления в ячейке памяти [рецепт 2], выполните действия, описанные для [рецепт 1].


Чтобы удалить собственную программу приготовления, выполните следующее:

1. В режиме выбора функций нажмите 1 раз кнопку .

Загорается светодиод [рецепт 1]. Дисплей показывает сохраненное в памяти время приготовления.

2. Нажмите 1 раз кнопку .

Дисплей мигает. На панели управления загорается светодиод 1 (этап приготовления 1).

3. Длительно нажмите кнопку  (>2 секунд).

Настройки [рецепт 1] удалены.

Указание. Чтобы удалить вторую собственную программу приготовления из ячейки памяти [рецепт 2], выполните действия, описанные для [рецепт 1].

Блокировка для безопасности детей

Блокировку от детей можно включить или выключить в процессе приготовления.



Если включена блокировка от детей, все кнопки панели управления заблокированы, и выполнение настроек на приборе невозможно.

Предупреждение



При включенной блокировке от детей внести изменения в процессы приготовления или прервать их невозможно. Вначале нужно выключить блокировку от детей.

Нажмите следующую комбинацию клавиш:

1. Включение

Удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 3 секунд. Раздается короткий звуковой сигнал. Блокировка для безопасности детей включена.

2. Выключение

Снова удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 3 секунд. Раздается короткий звуковой сигнал. Блокировка от детей выключена.

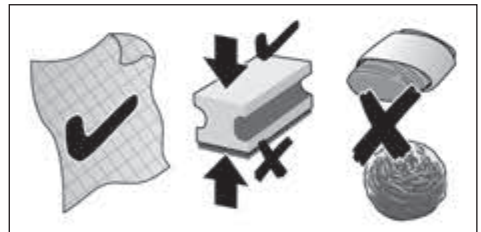
Уход и ежедневная очистка

Опасность поражения электрическим током


- Запрещается погружать прибор в воду.
- Не используйте паровые очистители.
- Перед очисткой отсоедините сетевую кабель от сети.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.



После каждого применения прибор должен быть тщательно очищен.

1. Дайте прибору полностью остыть.
2. Откройте ручку блокировки давления ()
3. Нажмите открывающую кнопку на основном приборе, чтобы открыть крышку.

4. Выньте чашу, вставной элемент крышки, клапан для выпуска пара, пробку клапана, контейнер для конденсата и принадлежности.
→ «Перед первым использованием» см. стр. 36

Очистка основного прибора

1. Протрите корпус мягкой влажной тканью и высушите его.
2. Протрите внутреннее пространство мягкой влажной тканью и высушите его.
3. Очистите панель управления сухой микрофибровой салфеткой.

Очистка вставного элемента крышки, клапана для выпуска пара и пробки клапана

1. Очистите детали мыльным раствором и мягкой тканью или губкой.
2. Промойте чистой водой и высушите.

Внимание!

Следующие части нельзя мыть в посудомоечной машине: съемный вставной элемент крышки, крепежный винт, клапан для выпуска пара и пробка клапана.

Очистка чаши, контейнера для конденсата и принадлежностей

1. Очистите детали мыльным раствором и мягкой тканью или губкой.
2. Промойте чистой водой и высушите.

Следующие части можно мыть в посудомоечной машине: чаша, контейнер для конденсата, контейнер для фритюра с ручкой, вставные элементы пароварки, лопатка, ложка и мерный стакан.

Внимание!

После очистки снова установите все высохшие детали в основной прибор и проверьте исправность предохранительных устройств. → «Перед первым использованием» см. стр. 36

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

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 Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Список программ приготовления

В приборе AutoCook Pro имеются общим числом 50 программ приготовления. Они состоят из 16 основных программ, для которых возможны по 3 настройки времени и 2 дополнительные функции давления пара. В таблице ниже приведены основные данные различных программ приготовления.

Программа	Количество этапов приготовления	Доступна функция поддержания в горячем состоянии	Возможна функция давления пара	Крышка
мой режим Индивидуальная настройка нужной температуры и времени приготовления	1	—	✓	открыта / закрыта*
рецепт 1&2 2 ячейки памяти для собственных рецептов (в зависимости от модели)	1-3	—	✓	открыта / закрыта*
разогрев Разогрев холодных (предварительно сваренных) блюд	1	✓	—	закрыта
суп/борщ Приготовление супов и рагу	короткий: 1 средний: 2 длинный: 2	✓	✓	открыта / закрыта*
пароварка Приготовление на пару овощей, мяса и рыбы (необходим вставной контейнер для пароварки)	1	✓	✓	закрыта
тушение Тушение овощей, мяса и рыбы.	короткий: 1 средний: 2 длинный: 2	✓	✓	открыта / закрыта*
жарка Жарка овощей, мяса и рыбы.	1	✓	—	открыта
фритюр Жарение во фритюре мяса, рыбы, картофеля фри и проч. (необходим контейнер для фритюра)	1	—	—	открыта
выпечка Максимальное количество теста: 1000 г муки с водой (соотношение: 54 мл воды на 100 г муки)	1	—	—	закрыта
варка Варка продуктов питания	1	✓	✓	закрыта
паста Варка макаронных изделий	1	—	—	закрыта / открыта*

* В зависимости от рецепта / этапа обработки – «крышка закрыта» при включенной функции давления пара

Указания по правильному применению программ, а также сведения об ингредиентах, количествах и времени варки содержатся в прилагаемой книге рецептов.

Программа	Количество этапов приготовления	Доступна функция поддержания в горячем состоянии	Возможна функция давления пара	Крышка
крупы/рис Варка круп или риса	1	—	✓	закрыта
молочная каша Приготовление молочных блюд	1	✓	✓	закрыта
бобы Варка бобов	короткий: 1 средний: 2 длинный: 2	✓	✓	закрыта
плов Приготовление плова	короткий: 2 средний: 3 длинный: 4	✓	—	открыта / закрыта*
холодец Приготовление холодца и других подобных блюд	1	—	✓	закрыта
варенье Консервирование фруктов для варки варенья	1	—	—	открыта
йогурт Приготовление йогурта	1	—	—	закрыта

* В зависимости от рецепта / этапа обработки – «крышка закрыта» при включенной функции давления пара

Указания по правильному применению программ, а также сведения об ингредиентах, количествах и времени варки содержатся в прилагаемой книге рецептов.

Время приготовления

Ниже в таблице приведен обзорные данные о времени приготовления различных блюд. Время приготовления зависит от толщины и консистенции продуктов, так что приведенные данные представляют собой рекомендации по минимальному времени приготовления. Выберите время приготовления соответствующим образом. Для свежемороженых продуктов питания время приготовления должно быть увеличено минимум на 20%.

Программа	Настройка	Время приготовления (без функции давления пара)	Продукты	Рекомендуемое количество (максимальное)
пароварка	средняя	30 мин	Стручковая фасоль (свежая)	500 г (800 г)
	короткая	10 мин	Цветная капуста (соцветия одинакового размера)	500 г (800 г)
	длинная	50 мин	Картофель (целиком, среднего размера)	500 г (1200 г)
	короткая	10 мин	Рыбное филе	500 г (1000 г)
	средняя	30 мин	Мясные тефтели	500 г (700 г)
	короткая	10 мин	Яйца	8 шт. (12)
	средняя	30 мин	Клецки / фрикадельки	500 г (600 г)
	короткая	5 мин	Брокколи	500 г (800 г)
	короткая	3 мин	Горошек	500 г (800 г)
	средняя	30 мин	Морковь	500 г (800 г)
	средняя	30 мин	Куриная грудка	500 г (800 г)
средняя	30 мин	Свекла (целиком, среднего размера)	500 г (800 г)	
крупы/рис	средняя	30 мин	Белый рис, средней величины (гарнир)	500 г риса, 700 мл воды
	средняя	25 мин	Белый рис, средней величины (гарнир)	250 г риса, 500 мл воды
	длинная	60 мин	Черный рис	500 г риса, 500 мл воды
	длинная	45 мин	Черный рис	250 г риса, 350 мл воды
молочная каша	длинная	45 мин	Молочная каша	250 г круглозерного риса, 1000 мл молока, 100 г сахара
	средняя	30 мин	Молочная каша	125 г круглозерного риса, 500 мл молока, 50 г сахара

Программа	Настройка	Время приготовления (без функции давления пара)	Продукты	Рекомендуемое количество (максимальное)
фритюр	длинная	40 мин	Куриные окорочка	200 г
	короткая	10 мин	Шампиньоны	200 г
	средняя	20 мин	Картофель фри	300 г
	средняя	20 мин	Каннеллони	300 г
	короткая	10 мин	Рыбное филе	200 г
	короткая	10 мин	Венский шницель (индейка)	200 г
	короткая	10 мин	Венский шницель (свинина)	200 г
пароварка + фритюр	короткая + короткая	10 мин 10 мин	Сырые овощи (например, цветная капуста)	200 г
	выпечка	длинная	Свинина, шейная часть	1500 г
	средняя	40 мин	Мясной рулет	800 г
	длинная	60 мин	Пирог	500 г
жарка	средняя	15 мин	Овощи	300 г
	средняя	15 мин	Рыба	200 г
	средняя	15 мин	Мясо	500 г
	короткая	настройка вручную: 5°мин	Лук	200 г

Специальные принадлежности



MAZ8VI

Кастриля из нержавеющей стали, полированная, с антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для индукционной мультиварки с функцией давления пара MUC88...

Кастриля 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; кастриля высокой прочности; толщина 3 мм; полированная снаружи нержавеющей сталь; антипригарное покрытие; крышка* для практичного хранения продуктов в кастриле, например, в холодильнике





MAZ0FB

Контейнер для фритюра

Контейнер для фритюра со съемной ручкой для простого обращения; годится для мытья в посудомоечной машине

*Крышка для хранения не входит в стандартный комплект поставки прибора. Она поставляется только с кастрилями из ассортимента специальных принадлежностей. Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

Перечень моделей и технические данные

	MUC 68...RU	MUC 88...RU
	✓	✓
	✓	✓
Индивидуальные ячейки памяти	2	2
Номинальный объем	5 л	5 л
Максимальное наполнение без функции давления пара	4 л	4 л
Максимальное наполнение с функцией давления пара	3,3 л	3,3 л
Диапазон температур	40-160 °C	40-160 °C
Рабочее давление	80 кПа	80 кПа
Безопасное давление	150 кПа	150 кПа
Электропитание (напряжение / частота)	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Мощность нагрева	1050 Вт	1200 Вт
Индукция	—	✓
Длина сетевого кабеля	1,5 м	1,5 м
Вес, порожний	5,8 кг	6,5 кг

Помощь при устранении неисправностей

Проблема	Причина	Устранение
После подключения прибор сразу запускает одну из программ.	Функция автоматического повторного запуска продолжает выполнять прерванную программу. → «Функция автоматического повторного запуска» см. стр. 35	Нажмите кнопку X, чтобы прервать программу и перейти в режим ожидания.
Приготовленное блюдо полусырое.	Загружено слишком большое количество.	Наполняйте чашу максимум до отметки [4.0 liter]!
	Неправильное соотношение количества воды и ингредиентов.	Скорректируйте соотношение количества воды и ингредиентов.
	Посторонние предметы во внутреннем пространстве прибора.	Удалите все посторонние предметы. Не используйте для этого воду!
	Чаша деформирована.	Обратитесь в сервисную службу.
	Неисправность прибора.	
	Неисправность датчика.	

Проблема	Причина	Устранение
Приготовленное блюдо подгорело.	Загрязнение под чашей.	Тщательно очистите чашу и внутреннее пространство прибора.
	Чаша деформирована.	Обратитесь в сервисную службу.
	Неисправность прибора.	
	Неисправность датчика.	
Содержимое прибора при варке выкипает.	Загружено слишком большое количество.	Загрузите надлежащее количество.
	Слишком высокая температура.	Уменьшите температуру.
	Для выбранной программы приготовления требуется варка с открытой крышкой.	Откройте крышку прибора.
Светодиод не горит.	Прибор выключен.	Включите прибор.
	Кабель электропитания неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
Нагревательная панель не работает.	Неисправность прибора.	Обратитесь в сервисную службу.
	Нагревательная панель повреждена.	
Из прибора выливается вода.	Прибор оборудован защитой от перелива. Контейнер для конденсата полон, содержимое переливается через край	Слейте воду из контейнера для конденсата. Выньте чашу и насухо протрите тканью внутреннее пространство прибора. Следите за тем, чтобы во внутреннее пространство прибора не попадала вода.
Ручка блокировки давления прибора не открывается.	Предохранитель избыточного давления засорен пищей и ручка блокировки давления заблокирована.	Выполните действия, описанные в главе → «Выпуск пара вручную» см. стр. 44. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.
Пар постоянно выходит из клапана для выпуска пара, хотя функция давления пара включена.	Пробка клапана неплотно установлена на клапане.	Отсоедините прибор от сети электропитания и дайте ему остыть. Выньте клапан для выпуска пара и установите пробку клапана на клапан надлежащим образом.
Индикация на дисплее P	Это не является неисправностью. Идет автоматический выпуск пара.	Подождите до полного выпуска пара или выпустите пар вручную.
Индикация на дисплее OPEN	В программе приготовления без функции давления пара ручка блокировки давления закрыта (☹).	Чтобы деактивировать функцию давления пара, откройте ручку блокировки давления (☺).
Индикация на дисплее CLOSE	В программе приготовления с функцией давления пара ручка блокировки давления открыта (☺).	Чтобы активировать функцию давления пара, закройте ручку блокировки давления (☹).
Индикация на дисплее E1-E6	Неисправность прибора.	Прервите программу приготовления. Отсоедините прибор от сети электропитания. Снова включите прибор. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Причина	Устранение
Индикация на дисплее E0	Вставлена неподходящая чаша, или чаша не идентифицируется.	Правильно вставьте чашу. Если индикация на дисплее сохраняется дольше 20 секунд, отсоедините прибор от сети электропитания и обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E1	Функция давления пара неисправна.	Отсоедините прибор от сети электропитания и включите его снова. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E2, E5, E6 или E7	Перегрев прибора.	Отсоедините прибор от сети электропитания и дайте ему остыть. После того, как прибор остынет, снова включите его.
	Короткое замыкание в приборе.	Отсоедините прибор от сети электропитания и обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E3	Слишком высокое сетевое напряжение.	Обратитесь в организацию энергоснабжения или к оператору сети. Поручите специалисту проверить электропитание.
Индикация на дисплее E4	Слишком низкое сетевое напряжение.	
Индикация на дисплее E8	Ошибка связи	После того, как прибор остынет, снова включите его.
Индикация на дисплее E12	При выборе программы с высокой температурой (например, «фритюр») были загружены неподходящие ингредиенты (например, вода). Программа прерывается, чтобы предотвратить избыточное давление.	Удалите из чаши неподходящие ингредиенты, очистите чашу и затем наполните ее надлежащим образом (например, маслом для программы «фритюр»). В зависимости от выбора программы оставьте крышку открытой → «Список программ приготовления» см. стр. 53. Заново запустите программу приготовления.

Если невозможно устранить неполадку, обязательно свяжитесь с «горячей линией»!

Номера телефонов указаны на последних страницах инструкции.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____ 2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

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 насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

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 бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 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 ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна
BSX Хаусгерете ГмбХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия
в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г.
№ 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

Продукция: кофеварки, кофемашины, приборы для горячих напитков TASSIMO, приборы для нагрева воды, тостеры, чавварки, электрочайники, мультиварки

**Товарный знак:
Bosch**

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является PoBERT Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Верн-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Туре») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенно-го союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электromагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Приборы для горячих напитков TASSIMO					
TAS1251	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1252	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1253	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1254	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1255	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1257	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1401	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1402	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1403	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1404	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS1407	СТРМ07	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS3202	СТРМ08	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS3203	СТРМ08	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS3204	СТРМ08	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS3205	СТРМ08	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Китай
TAS4501	СТРМ06	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS4502	СТРМ06	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS4503	СТРМ06	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS4504	СТРМ06	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS5542EE	СТРМ05	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS5544EE	СТРМ05	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS5546EE	СТРМ05	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS7002	СТРМ09	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
TAS7004	СТРМ09	C-DE.Я446.В.72778	15.12.2015	14.12.2020	Словения
Тостеры					
TAT3A011	СТАТ20	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT3A012	СТАТ20	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT3A014	СТАТ20	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT3A016	СТАТ20	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT6101	СТАТ11	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT6104	СТАТ11	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT6901	СТАТ11	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT6A111	СТАТ08В	C-DE.Я446.В.76368	09.09.2016	08.09.2021	Китай
TAT6A113	СТАТ08В	C-DE.Я446.В.76368	09.09.2016	08.09.2021	Китай
TAT6A114	СТАТ08В	C-DE.Я446.В.76368	09.09.2016	08.09.2021	Китай
TAT6A913	СТАТ08В	C-DE.Я446.В.76368	09.09.2016	08.09.2021	Китай
TAT7203	СТАТ09А	C-DE.Я446.В.76368	09.09.2016	08.09.2021	Китай
TAT7525	СТАТ09А	C-DE.Я446.В.76368	09.09.2016	08.09.2021	Китай
TAT8611	СТАТ15	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT8612	СТАТ15	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
TAT8619	СТАТ15	C-DE.Я446.В.73483	10.02.2016	09.02.2021	Китай
Кофеварки и кофемашины					
ТСА5309	СТЕС25С	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Португалия
ТЭС50129RW	СТЕС32	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС51521RW	СТЕС32	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС51523RW	СТЕС32	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС55236RU	СТЕС32	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС55611RU	СТЕС32	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС55911RU	СТЕС32	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС60321RW	СТЕС32Х	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС60523RW	СТЕС32Х	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС60729RW	СТЕС32Х	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС65539RU	СТЕС32Х	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС65733RU	СТЕС32Х	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС71221RW	СТЕС30Х	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС71525RW	СТЕС30Х	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС80329RW	СТЕС30М	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС80521RW	СТЕС30М	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТЭС80721RW	СТЕС30М	C-DE.Я446.В.73182	20.01.2016	19.01.2021	Словения
ТIS30129RW	СТЕС35А	C-DE.Я446.В.76089	19.08.2016	18.08.2021	Словения
ТIS30321RW	СТЕС35А	C-DE.Я446.В.76089	19.08.2016	18.08.2021	Словения
ТКА3A031	СТКА20	C-DE.Я446.В.73144	18.01.2016	17.01.2021	Китай
ТКА3A034	СТКА20	C-DE.Я446.В.73144	18.01.2016	17.01.2021	Китай
ТКА6031А	СТКА6	C-DE.Я446.В.73144	18.01.2016	17.01.2021	Китай
ТКА6033	СТКА6	C-DE.Я446.В.73144	18.01.2016	17.01.2021	Китай

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Кофеварки и кофемашины					
ТКА6034	СТКА6	C-DE.Я446.В.73144	18.01.2016	17.01.2021	Китай
ТКА6643	СТКА6	C-DE.Я446.В.73144	18.01.2016	17.01.2021	Китай
ТКА6A041	СТКА08А	C-DE.Я446.В.77438	18.11.2016	17.11.2021	Польша
ТКА6A043	СТКА08А	C-DE.Я446.В.77438	18.11.2016	17.11.2021	Польша
ТКА6A044	СТКА08А	C-DE.Я446.В.77438	18.11.2016	17.11.2021	Польша
ТКА6A643	СТКА08А	C-DE.Я446.В.77438	18.11.2016	17.11.2021	Польша
ТКА6A683	СТКА08В	C-DE.Я446.В.77438	18.11.2016	17.11.2021	Польша
Чайники					
ТТА2201	СТТА1	C-DE.Я446.В.62082	14.02.2014	13.02.2019	Чехия
Электрочайники					
ТWK1201N	СТWK9А	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK3A011	СТWK20	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK3A013	СТWK20	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK3A014	СТWK20	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK3A017	СТWK20	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK3A051	СТWK20В	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK6001	СТWK11	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK6003V	СТWK11	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Чехия
ТWK6004N	СТWK11	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK6006N	СТWK11	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK6007N	СТWK11	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK6008	СТWK11	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK6801	СТWK13	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK6A011	СТWK08А	C-DE.Я446.В.76395	13.09.2016	12.09.2021	Китай
ТWK6A013	СТWK08А	C-DE.Я446.В.76395	13.09.2016	12.09.2021	Китай
ТWK6A814	СТWK08А	C-DE.Я446.В.76395	13.09.2016	12.09.2021	Китай
ТWK6A813	СТWK08А	C-DE.Я446.В.76395	13.09.2016	12.09.2021	Китай
ТWK7090	СТWK28	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK70A03	СТWK30А	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK71011	СТWK26	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7203	СТWK32А	C-DE.Я446.В.75508	14.07.2016	13.07.2021	Китай
ТWK7403	СТWK27	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7501	СТWK31А	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7502	СТWK31А	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7506	СТWK31А	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7507	СТWK31А	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7601	СТWK23	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7603	СТWK23	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7604	СТWK23	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7607	СТWK23	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7801	СТWK22	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7804	СТWK22	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7805	СТWK22	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7808	СТWK22	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7909	СТWK22	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK78A01	СТWK29А	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7901	СТWK24	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7902	СТWK25	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK7S05	СТWK09А	C-DE.Я446.В.76395	13.09.2016	12.09.2021	Китай
ТWK8611P	СТWK15	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK8612P	СТWK15	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK8613P	СТWK15	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK8617P	СТWK15	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK8618RU	СТWK15S	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
ТWK8619RU	СТWK15S	C-DE.Я446.В.73646	20.02.2016	19.02.2021	Китай
Приборы для нагрева воды					
ТНD2021	СТDW16А	C-DE.Я446.В.73214	22.01.2016	21.01.2021	Германия
ТНD2023	СТDW16А	C-DE.Я446.В.73214	22.01.2016	21.01.2021	Германия
Мультиварки					
МUC22B42RU	СNMC01А	C-DE.Я446.В.73382	02.02.2016	01.02.2021	Китай
МUC24B64RU	СNMC01В	C-DE.Я446.В.73382	02.02.2016	01.02.2021	Китай
МUC28B64RU	СNMC01С	C-DE.Я446.В.73382	02.02.2016	01.02.2021	Китай
МUC48B68RU	СNMC02	C-DE.Я446.В.73382	02.02.2016	01.02.2021	Китай
МUC48V68RU	СNMC02	C-DE.Я446.В.73382	02.02.2016	01.02.2021	Китай
МUC88B68RU	СNMC04	C-DE.Я446.В.73382	02.02.2016	01.02.2021	Китай

Використання за призначенням

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, зберігайте її надалі! Прочитайте всі вказівки! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього й цю інструкцію.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Цей прилад призначено для використання в домашніх умовах або для некомерційного використання в умовах, подібних до домашніх. Під подібними до домашніх умовами мається на увазі, наприклад, використання в кухнях для персоналу магазинів, офісів, сільськогосподарських і промислових підприємств, а також використання гостями в пансіонах, невеликих готелях та інших таких закладах.

Цей прилад призначено для приготування під тиском пари, варіння, випікання, смаження, тушкування, приготування на парі, смаження у фритюрі, пастеризації, розігрівання та підігрівання продуктів харчування. Не використовуйте його для переробки інших предметів чи речовин. Усі інгредієнти мають відповідати гігієнічним вимогам. Переробляючи продукти, дотримуйтеся правил кухонної гігієни.

Прилад дозволяється використовувати лише за призначенням. Відповідне джерело тепла слід застосовувати виключно згідно з інструкцією. Використовуйте виключно оригінальні запасні частини від виробника, що відповідають тій чи іншій моделі приладу. Зокрема, основний блок приладу та кришка мають бути виготовлені одним виробником і сумісні між собою. Чашу та приладдя використовуйте тільки з основним блоком.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Установлюючи прилад, слідкуйте за тим, щоб за ним і над ним не було чутливих поверхонь чи приладів, які могли б зазнати пошкоджень унаслідок впливу високої температури та виходу пари.

Особи (включно з дітьми), що мають фізичні, сенсорні або ментальні вади, а також особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після відповідного інструктажу. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

Правила техніки безпеки

⚠ Небезпека ураження електричним струмом і пожежі!

Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку із заземленням, змонтовану згідно з нормами. Переконайтеся, що монтаж системи заземлення електромережі вашої оселі виконано належним чином. Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Користуватися приладом можна, лише коли він сам і кабель живлення не мають жодних пошкоджень. Щоб уникнути небезпеки, ремонт приладу дозволяється виконувати лише в нашому сервісному центрі. У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його необхідно замінити відповідним кабелем, який можна замовити в нашій сервісній службі. Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! У разі несправності негайно витягніть штепсель із розетки або вимкніть напругу в електромережі. Не можна, щоб кабель живлення торкався гарячих частин або гострих країв. Прилад чи кабель живлення ні в якому разі не можна занурювати у воду або мити в посудомийній машині. Перед очищенням приладу витягуйте штепсельну вилку з розетки.

⚠ Небезпека опіків!

Прилад здійснює парове варіння під тиском. У разі неналежного користування приладом можливі опіки. Перш ніж прилад нагріється, переконайтеся, що його правильно зачинено. Дотримуйтеся вимог інструкції з експлуатації. Перед кожним використанням приладу переконайтеся, що отвори парових клапанів не засмічено. Дотримуйтеся вимог інструкції з експлуатації. У жодному разі не втручайтеся в роботу систем забезпечення безпеки, за винятком виконання операцій, описаних в інструкції з технічного обслуговування або експлуатації. → *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 83* Категорично заборонено використовувати прилад для приготування продуктів харчування у фритюрі чи їхнього смаження, коли активовано функцію приготування під тиском пари. Під час експлуатації ніколи не використовуйте прилад без чаші. Перед запуском програми приготування слід перевірити, чи прилад зачинено як слід. Категорично заборонено ставити прилад у нагріту духову шафу. Під час використання приладу корпус, чаша й металеві елементи нагріваються! Чашу та приладдя виймайте тільки за допомогою допоміжних засобів, що входять до комплекту поставки.

Використовуйте спеціальні рукавиці для виймання чаші. У приладі утворюється гаряча пара. Не нахилийтеся над приладом. Коли прилад перебуває під тиском, рухайте його з особливою обережністю. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки. У разі потреби використовуйте відповідні засоби захисту. Ніколи не відчиняйте прилад із застосуванням сили! Не відчиняйте прилад, доки не переконаєтеся, що тиск усередині приладу повністю нормалізувався. Дотримуйтеся вимог інструкції з експлуатації. → *«Приготування страв під тиском пари» див. стор. 73*

Після приготування тістоподібних продуктів харчування злегка струсніть прилад, перш ніж відчиняти кришку, щоб запобігти розбризкуванню продукту. Після приготування м'яса зі шкіркою (наприклад, яловичого язика), яка надулася під тиском, не проколюйте шкірку, адже внаслідок цього можна отримати опік. Обережно відчиняйте кришку. Переносьте та чистьте прилад тільки після його повного охолодження! Частини, що змінили своє забарвлення та мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж неналежну посадку, необхідно замінити на оригінальні запасні частини.

⚠ Небезпека задущення!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Небезпека пожежі!

Не підключайте прилад до електромережі, коли в чаші знаходиться приладдя або інші предмети. Після підключення до електромережі обов'язково перевірте, чи виконується програма автоматично. → *«Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart)» див. стор. 67*

⚠ Важливо!

Після використання або чищення дайте приладу висохнути впродовж щонайменше 30 хвилин з відчиненою кришкою, без чаші всередині; це дасть змогу запобігти конденсації води. Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 83*

⚠ Увага!

Заборонено розмішувати/зачерпувати лопаткою або черпаком гарячий жир або олію, а також лишати їх у гарячій чаші. Вони можуть розплавитися!

Прилад із функцією приготування під тиском пари заборонено використовувати без води — це може призвести до серйозних пошкоджень.

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch.

На наступних сторінках цієї інструкції з експлуатації ви знайдете цінні вказівки стосовно безпечного використання цього приладу.

Просимо уважно прочитати цю інструкцію та дотримуватися всіх вказівок. Завдяки цьому ви зможете довго насолоджуватися цим приладом, а результати його роботи стануть доказом того, що ви зробили правильний вибір.

Збережіть цю інструкцію з експлуатації для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням.....	63
Правила техніки безпеки	64
Стислий огляд.....	66
Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart).....	67
Панель управління.....	67
Перед першим використанням	68
Приготування	71
Додаткові функції.....	77
Використання вставок	78
Можливості індивідуального регулювання	80
Блокування від дітей.....	83
Догляд і щоденне очищення	83
Утилізація	84
Умови гарантії	84
Список програм приготування	85
Тривалість приготування	86
Спеціальне приладдя.....	88
Огляд моделей і технічні дані	88
Усунення несправностей.....	89

Стислий огляд

→ Малюнок A

- 1 Мультиварка з функцією приготування під тиском пари (основний блок)
- 2 Кришка
- 3 Панель управління
- 4 Запірна ручка для блокування приладу під тиском
- 5 Кнопка скидання пари
- 6 Знімний паровипускний елемент
- 7 Знімний збірник конденсату
- 8 Кнопка для відчинення кришки
- 9 Чаша з антипригарним покриттям
- 10 Ручки чаші
- 11 Місце підключення до електромережі
- 12 Ручка для перенесення
- 13 Знімна вставка кришки
- 14 Ущільнювальне кільце
- 15 Запобіжний клапан
- 16 Паровий клапан
- 17 Елемент для захисту від надлишкового тиску
- 18 Кріплення для вставки кришки
- 19 Кріпильний гвинт
- 20 Паровипускна камера
- 21 Отвір парового клапана з ущільнювачем
- 22 Білий паровипускний важіль
- 23 Клапанна пробка
- 24 Ручний розблокувальний елемент для захисту від надлишкового тиску

→ Малюнок B

- 25 Кошик для смаження у фритюрі зі знімною ручкою*
- 26 Вставка для приготування на парі, з двох частин
- 27 Лопатка
- 28 Черпак
- 29 Мірна склянка*
- 30 Кабель живлення
- 31 Інструкція з експлуатації
- 32 Книга рецептів

* Залежно від моделі

У цій інструкції з експлуатації описано різні моделі приладу. → «Огляд моделей і технічні дані» див. стор. 88

Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart)

Прилад має функцію автоматичного перезапуску (Auto-Restart). Після порушення електропостачання або переривання роботи користувачем остання виконується програма автоматично продовжується, коли відновлюється достатній рівень напруги або прилад знову підключається до електромережі. Прилад продовжує нагрівання; на дисплеї відображається залишкова тривалість продовженої програми.

Небезпека пожежі!

Не підключайте прилад до електромережі, коли в чаші знаходиться приладдя або інші предмети. Після підключення до електромережі обов'язково перевірте, чи виконується програма автоматично.



У разі небажаного виконання програми натисніть кнопку **X**, щоб перервати програму та перевести прилад у режим очікування.

Панель управління


→ **Малюнок**

Панель управління складається з елементів управління (кнопок) та індикаторів (світлодіодів). Використовуючи кнопки, можна вибирати окремі програми приготування, а також регулювати різні параметри (наприклад, активувати функцію приготування під тиском пари, вибирати температуру й тривалість приготування тощо). Індикація параметрів здійснюється за допомогою світлодіодів або дисплея.

Елементи управління

-  **Режим очікування**
Виконує перемикання з режиму очікування в режим вибору функцій й назад.
-  **Установлення затримки запуску**
Дає змогу встановити час до запуску вибраної програми приготування.

Вибір програми приготування зі списку (h)

Натискаючи кнопку , можна одна за одною викликати окремі програми приготування. На панелі управління підсвічується відповідний світлодіодний індикатор.

Коригування тривалості приготування

Попередньо встановлену тривалість для відповідної програми приготування [середня] (середня) можна зменшити, вибравши значення [короткая] (коротка), чи збільшити, вибравши значення [длинная] (довга). Підсвічується відповідний індикатор (**g**). На дисплеї (**a**) буде виведено відповідну попередньо встановлену тривалість приготування.




Установлення індивідуальної тривалості приготування

Для індивідуального регулювання тривалості приготування.


Установлення індивідуальної температури приготування

Для індивідуального регулювання температури приготування. Для програм приготування з увімкненою функцією приготування під тиском пари температуру (**f**) встановлено попередньо, і її неможливо відрегулювати індивідуально.

Функція приготування під тиском пари

Натисніть кнопку , щоб вибрати функцію приготування «низький тиск пари» [] або «високий тиск пари» []. Підсвітяться відповідні індикатори (**f**).

Підтвердження програми

Натисніть кнопку , щоб запустити вибрану програму приготування.

Видалення встановленого значення або переривання програми

Натисніть кнопку **X**, щоб видалити встановлене значення або зупинити виконання запущеної програми.

Індикатори

a Дисплей

Індикація залишкового часу чи температури.

b таймер (таймер)

Указує на те, що увімкнено затримку запуску. На дисплеї (a) відображається час до запуску вибраної програми приготування.

c Кроки приготування / виконання програми

Індикація окремих кроків приготування або ходу виконання програми. Якщо приготування складається з кількох кроків (наприклад, після нагрівання олії для фритюру в кошик додають інгредієнти), вони відображаються візуально за допомогою світлодіодних індикаторів 1, 2, 3 або 4. Якщо необхідно виконати наступний крок приготування, додатково лунає звуковий сигнал.

d готово (готово)

Указує на те, що страва готова. Дисплей (a) блимає й показує «00:00». Крім того, лунає звуковий сигнал.

e подогрев (підігрівання)

Показує, що функцію підтримання страви в теплому стані увімкнено після завершення програми приготування. На дисплеї підсвічується прямокутник (пунктирні лінії).

f Функція приготування під тиском пари

[☞] показує, що вибрано низький тиск пари (105 °C).

[☞] показує, що вибрано високий тиск пари (115 °C). → «Приготування страв під тиском пари» див. стор. 73

g Індикація попередньо встановленої тривалості приготування

Попередньо встановлену тривалість для відповідної програми приготування [средняя] (середня) кнопкою ≡← можна зменшити, вибравши значення [короткая] (коротка), чи збільшити, вибравши значення [длинная] (довга). Підсвічується відповідний індикатор.

h Список програм приготування

До вашого розпорядження 16 програм приготування з попередньо відрегульованими параметрами. Натискаючи кнопку [☐], можна одну за одною викликати окремі програми приготування. На панелі управління підсвічується відповідний світлодіодний індикатор.

i рецепт 1&2 – рецепт 1&2

Комірки пам'яті для зберігання індивідуальних програм приготування з функцією приготування під тиском пари, тривалістю й температурою приготування.

j мой режим – мій режим

Режим швидкого регулювання — індивідуальне регулювання функції приготування під тиском пари, тривалості й температури для відповідного процесу приготування.

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та підключити до електромережі. Для цього потрібно виконати такі кроки:

1. Вийміть прилад та все приладдя з упаковки.
2. Для піднімання приладу використовуйте ручку. Відповідно, відкиньте ручку вгору.



Увага!

Для надійного перенесення приладу використовуйте виключно ручку.

3. Установіть прилад на стійку, горизонтальну й рівну поверхню.

Увага!

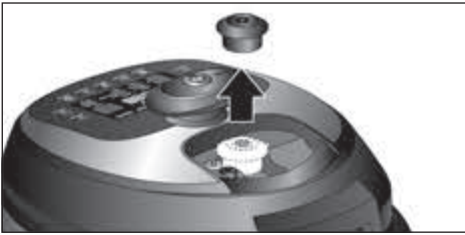
За приладом і над ним не має бути чутливих поверхонь чи приладів, які могли б зазнати пошкоджень унаслідок впливу високої температури та виходу пари.

4. Зняття паровипускного елемента

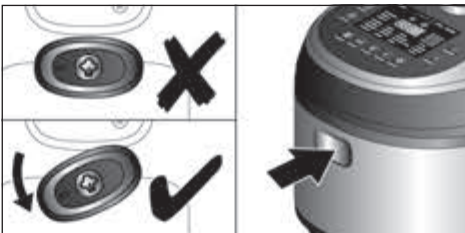
Візьміть паровипускний елемент ззаду та потягніть угору.

5. Виймання клапанної пробки

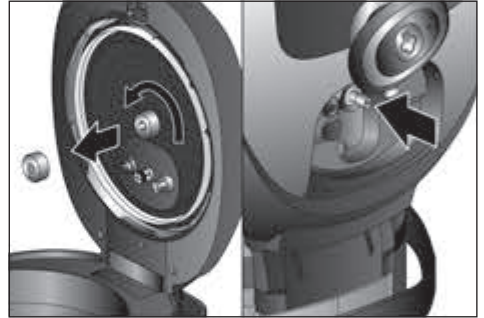
Вийміть клапанну пробку, розташовану в паровипускній камері.

**6. Відчинення кришки приладу**

Переведіть запірну ручку в положення відчинення (☞). Для цього поверніть запірну ручку проти годинникової стрілки до упору. Для відчинення кришки натисніть відповідну кнопку на основному блоці.

**7. Вийміть чашу зсередини приладу.****8. Виймання вставки з кришки**

Відпустіть кріпильний гвинт, повернувши його проти годинникової стрілки, та вийміть його. Утримуйте вставку рукою з внутрішнього боку кришки. Іншою рукою вставте паровий клапан у паровипускну камеру через відповідний отвір із зовнішнього боку кришки, злегка притиснувши його. Обережно вийміть вставку з кришки.

**9. Зніміть наявний пакувальний матеріал з приладу й приладдя.****10. Перевірте всі деталі на комплектність.**

→ **Малюнок А**

11. Візуально перевірте прилад і приладдя на предмет пошкоджень.**Увага!**

Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад!

12. Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 83**13. Перевірка захисних пристроїв**

Вставка кришки: ущільнювальне кільце на вставці необхідно перевірити на предмет зміни забарвлення, тріщин та інших пошкоджень. Перевірте на чистоту запобіжний і паровий клапани, а також елемент для захисту від надлишкового тиску. Не можна, щоб їх блокували сторонні предмети. Елемент для захисту від надлишкового тиску має вільно рухатися.

Паровипускна камера: перевірте ущільнювач парового клапана в паровипускній камері на предмет зміни забарвлення, тріщин та інших пошкоджень. Перевірте на предмет чистоти білий паровипускний важіль. Не можна, щоб його блокували сторонні предмети.

14. Вставлення чаші

Вставте чашу всередину приладу. Ручки чаші мають зайти у відповідні заглиблення.

Увага!

Перед вставленням чаші перевірте, чи внутрішня частина приладу перебуває в чистому та сухому стані.

15. Вставлення вставки в кришку

Запірна ручка має бути в положенні відчинення (☉). Установіть вставку кришки на відповідне кріплення так, щоб паровий клапан був спрямований униз. Одночасно з цим проведіть паровий клапан через відповідний отвір. Вкрутіть кріпильний гвинт у кріплення для вставки кришки, обертаючи його за годинниковою стрілкою.

16. Зачинення кришки

Притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася. Переведіть запірну ручку в положення зачинення (☉). Для цього поверніть запірну ручку за годинниковою стрілкою до упору.

17. Вставлення клапанної пробки

Вставте клапанну пробку в паровий клапан у паровипускній камері та втисніть її на місце.



Увага!

Слідкуйте за тим, щоб білий паровипускний важіль був розміщений під клапанною пробкою.

18. Вставлення паровипускного елемента

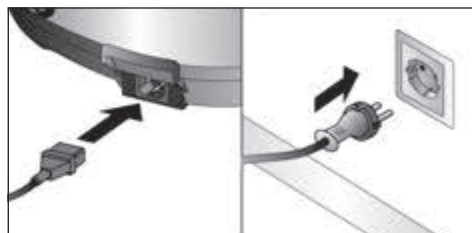
Установіть паровипускний елемент згори на кришку та притисніть.

19. Вставлення збірника конденсату

Відкиньте ручку вгору. Візьміть резервуар згори з двох боків та вставте заду приладу.



20. Кабель живлення, що входить до комплекту поставки, спочатку підключіть до приладу, а тоді до розетки.



⚠ Небезпека пожежі!

Після підключення до електромережі обов'язково перевірте, чи виконується програма автоматично (функція автоматичного перезапуску). У разі небажаного виконання програми натисніть кнопку X, щоб перервати програму та перевести прилад у режим очікування.

На панелі управління на короткий період часу підсвічуються обидві кнопки (⓪, ✓) та всі світлодіоди, після чого лунає звуковий сигнал з п'яти нот. Почне блимати кнопка ⓪. Прилад перебуває в режимі очікування, він готовий до експлуатації.

Увага!

Використовуйте тільки кабель живлення, що входить до комплекту поставки.

Приготування**Загальні рекомендації**

Для досягнення найкращих результатів та смаку ми рекомендуємо користуватися порадами з нашої книги рецептів, укладеної спеціально для використання з цим приладом.

У книзі рецептів ви знайдете дані про необхідну кількість кожного з інгредієнтів, рекомендації щодо тривалості й температури приготування та застосування функції приготування під тиском пари, а також корисні комбінації програм приготування.

Для отримання початкового досвіду користуйтеся цими рекомендованими рецептами. Ознайомившись із перевагами й різноманітністю можливостей застосування, ви з радістю зможете експериментувати з новими рецептами. Для цього користуйтеся можливостями індивідуального регулювання, які додатково передбачено в приладі. ➔ «*Можливості індивідуального регулювання*» див. стор. 80

Для загального огляду всіх програм приготування ми створили для вас наочну таблицю. ➔ «*Список програм приготування*» див. стор. 85

⚠ Небезпека опіків!

- Перед кожним використанням приладу слід перевіряти справність захисних пристроїв. ➔ «*Перед першим використанням*» див. стор. 68
- Під час експлуатації ніколи не використовуйте прилад без вставленої чаші, вставки кришки, елементної пробки та паровипускного елемента.
- Ніколи не переміщуйте прилад під час його експлуатації.
- Ніколи не відчиняйте прилад із застосуванням сили!

Увага!

- Для перемішування використовуйте виключно лопатку, що входить до комплекту поставки (не металеві предмети).
- Перед кожним використанням перевіряйте прилад на предмет пошкоджень, комплектності, чистоти та правильності встановлення. ➔ «*Перед першим використанням*» див. стор. 68

Приготування страв без тиску пари

На ваш вибір пропонується 16 попередньо відрегульованих програм приготування. ➔ «*Список програм приготування*» див. стор. 85

Вказівка: під час вибору та запуску програми приготування без тиску пари слідкуйте за тим, щоб запірня ручка завжди була в положенні відчинення (☞).

1. Прилад готовий до експлуатації. Завантажте в прилад бажані інгредієнти. Для цього відчиніть кришку й додайте інгредієнти в чашу. Для зчитування кількості додатково слугує вимірювальна шкала на внутрішній частині чаші.

Увага!


- Завантажуйте в чашу зонайбільше 4 л продуктів. Якщо ви готуєте продукти, які розширюються під час приготування, наприклад рис або сушені овочі, заповнюйте чашу максимум наполовину.
- 2. Зачиніть прилад. Для цього притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася.
- 3. Натисніть кнопку ①, щоб перейти в режим вибору функцій.

У режимі вибору функцій можна вибрати бажану програму приготування та відрегулювати всі параметри приладу. Кнопка ① підсвічується, як і індикатор [мой режим] (мій режим). Близько кнопки ✓.

На дисплеї відобразатиметься індикація «00:00».




Вказівки:

- Певні програми приготування чи кроки виконуються з відчиненою кришкою. → див. книгу рецептів, що входить до комплекту поставки
 - Якщо протягом 5 хвилин не виконується жодних дій на панелі управління, то прилад автоматично переходить в режим очікування.
1. Натискайте кнопку , доки не буде вибрано бажану програму приготування.





На панелі управління підсвічується відповідний світлодіодний індикатор і блимає попередньо встановлена тривалість приготування для вибраної програми.

2. Натисніть кнопку , щоб запустити програму приготування.

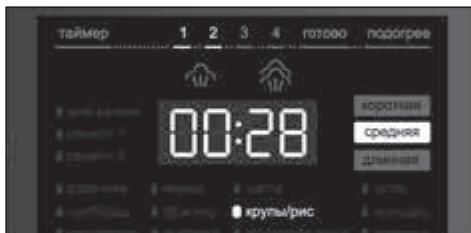


Прилад нагріє чашу до бажаної температури. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риски, що підсвічуються за годинниковою стрілкою.

Одразу після досягнення бажаної температури риски згасають, і на дисплеї відображається тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично.


Вказівка: у разі вибору програми [паста] (паста) або [фритюр] (фритюр) лунає періодичний звуковий сигнал, а дисплей і кнопка  блимають, доки користувач не завантажить продукт і не натисне кнопку .

Тривалість приготування відрховується у зворотному порядку.



Під час приготування страв з мультиварки виходить водяна пара для запобігання утворенню надлишкового тиску.

Збільшення чи зменшення температури під час приготування

Якщо під час приготування встановлено зависоке або занижене значення поточної температури, його можна збільшити (максимум на +10 °C) або зменшити (максимум на -10 °C) під час процесу варіння. Для збільшення температури натисніть і втримуйте кнопку . На дисплеї ненадовго відобразиться поточна температура, після чого вона збільшуватиметься щоразу на 1 °C до максимального значення (+10 °C). Натискайте кнопку, доки не буде встановлено бажану вищу температуру.

Для зменшення температури натисніть і втримуйте кнопку **⏸**. На дисплеї ненадовго відобразиться поточна температура, після чого вона збільшуватиметься щоразу на 1 °C до максимального значення (+10 °C). Якщо досягнуто максимального значення, то індикація повертається до мінімального значення (на 20 °C). Натискайте кнопку, доки не буде встановлено бажану нижчу температуру. Натисніть кнопку **✓**, щоб продовжити програму приготування.

Вказівка: якщо не натиснути кнопку **✓**, виконання програми приготування продовжиться з попередньо встановленою температурою.

У момент завершення програми приготування лунає звуковий сигнал, підсвічується індикатор [готово] та кнопка **✓** або активується функція підігрівання. → «Функція підігрівання» див. стор. 78

Дисплей блимає й показує «00:00».

3. Тепер можна відчинити кришку приладу та подавати страву.

⚠ Небезпека опіків!

- Під час приготування в приладі накопичується велика кількість пари. Завжди обережно відчиняйте кришку. Не нахилийтеся над кришкою приладу.
- Чаша та вставки можуть бути дуже гарячі. Завжди використовуйте відповідні ручки або кухонні рукавиці.

Увага!

Під час варіння утворюється конденсат. Регулярно спорожнюйте ємність для конденсату.

Вказівки:

- Програму приготування можна в будь-який момент перервати за допомогою кнопки **X**. Після цього прилад переходить у режим вибору функцій.
- Певні програми приготування можуть складатися з кількох кроків. → «Приготування за кілька кроків» див. стор. 77

Збільшення тривалості під час приготування

Якщо інгредієнти незадовго до завершення програми приготування все ще не готові, то тривалість приготування можна збільшити.

1. Для цього натисніть і втримуйте кнопку **⏸**.

На дисплеї ненадовго відобразиться поточна тривалість приготування, після чого вона збільшуватиметься щоразу на 1 хвилину.

2. Натискайте кнопку, доки не буде встановлено бажану тривалість приготування.

3. За допомогою кнопки **✓** запустить приготування з новою встановленою тривалістю.

Вказівка: тривалість приготування можна збільшити максимум на 30 хвилин. У випадку перевищення бажаної тривалості приготування натисніть кнопку **⏸** і втримуйте її, доки не буде досягнуто максимального значення; після цього тривалість повернеться на 5 хвилин.

Приготування страв під тиском пари

У мультиварці передбачено додаткову функцію приготування під тиском пари. За її допомогою ви можете готувати страви під тиском, тобто за температури понад 100 °C. Завдяки цьому скорочується час приготування. Крім того, це також означає значну економію енергії. Завдяки короткотривалому приготуванню на парі страва майже не втрачає аромату, смаку та вітамінів.

На ваш вибір пропонується 8 попередньо відрегульованих програм приготування, які можна виконувати з використанням функції приготування під тиском пари.

→ «Список програм приготування» див. стор. 85

Низький тиск пари

Для приготування страв із чутливих продуктів, наприклад овочів, риби чи фруктів, використовуйте низький тиск пари, що забезпечує щадний режим приготування. Зависокий тиск автоматично регулюється за допомогою паровипускного елемента.

Високий тиск пари

Для отримання оптимальних результатів готуйте всі інші страви на парі під високим тиском. Зависокий тиск автоматично регулюється за допомогою паровипускного елемента.

Активація функції приготування під тиском пари

Для вибору програми з функцією приготування під тиском пари спочатку потрібно перевести запірну ручку в положення зачинення (☹). Для цього поверніть запірну ручку за годинниковою стрілкою до упору.



Якщо ввімкнути функцію приготування під тиском пари, коли прилад не зачищено як слід, пролунає звуковий сигнал. Тільки після цього в режимі вибору функцій можна вибрати програму з функцією приготування під тиском пари. Підсвічується індикатор «низький тиск пари» [☹] або «високий тиск пари» [☹]. → «Приготування страв під тиском пари» див. стор. 73

Деактивація функції приготування під тиском пари

Для вибору програми без функції приготування під тиском пари запірні ручки має постійно бути в положенні відчинення (☺). Для цього поверніть запірну ручку проти годинникової стрілки до упору.



У режимі вибору функцій можна вибрати бажані програми приготування без функції приготування під тиском пари.

→ «Приготування страв без тиску пари» див. стор. 71

На ваш вибір пропонується 8 попередньо відрегульованих програм приготування, які можна виконувати з використанням функції приготування під тиском пари.

→ «Список програм приготування» див. стор. 85

⚠ Небезпека опіків!

- Інградієнти, що піняться, як, наприклад, молоко чи вершки, забороняється нагрівати під тиском пари.
 - Не використовуйте функцію приготування під тиском пари для смаження продуктів у олії (у фритюрі).
1. Відчиніть прилад. Для цього переведіть запірну ручку в положення відчинення (☺) і натисніть кнопку відчинення на основному блоці.
 2. Завантажте в чашу бажані інградієнти. Для зчитування кількості додатково слугує вимірювальна шкала на внутрішній частині чаші.

Увага!

- Ніколи не нагрівайте прилад, що перебуває під тиском пари, не заливши в нього воду або іншу рідину. Заливайте принаймні 250 мл рідини.
- У чашу завантажуйте щонайбільше 3,3 літра продуктів. Якщо ви готуєте продукти, які розширюються під час приготування, наприклад рис або сушені овочі, заповнюйте чашу максимум наполовину.

3. Зачиніть прилад. Для цього притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася, і переведіть запірну ручку в положення зачинення (☹).

Пролунає звуковий сигнал. Функцію приготування під тиском пари увімкнено.

4. Натисніть кнопку Ⓛ, щоб перейти в режим вибору функцій.

У режимі вибору функцій можна вибрати бажану програму приготування та відрегулювати всі параметри приладу. Кнопка Ⓛ підсвічується, як і індикатори [мой режим] (мій режим) і [☹]. Блимає кнопка ✓. На дисплеї відображається індикація «00:00».



Вказівка: якщо протягом 5 хвилин не виконується жодних дій на панелі управління, то прилад автоматично переходить в режим очікування.

5. Натискайте кнопку Ⓛ, доки не буде вибрано бажану програму приготування.



На панелі управління підсвічується відповідний світлодіодний індикатор і блимає попередньо встановлена тривалість приготування для вибраної програми. Підсвічується індикатор «низький тиск пари» [☹] або «високий тиск пари» [☹]. Для переходу між [☹] і [☹] натискайте кнопку ☹.

Вказівка: якщо не підсвічується ані індикатор [☹], ані індикатор [☹], то функція приготування під тиском пари несумісна з вибраною програмою.

6. Натисніть кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.



Прилад нагріватиме чашу до досягнення попередньо встановленого тиску пари. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риски, що підсвічуються за годинниковою стрілкою.

Одразу після досягнення попередньо встановленого тиску пари риски згасають, і на дисплеї відображається тривалість приготування.

Процес приготування запускається автоматично. Тривалість приготування відраховується у зворотному порядку.



Якщо час приготування добіг кінця, то лунає звуковий сигнал, дисплей блимає та відображає індикацію «Р». З приладу автоматичними імпульсами виходить пара для нормалізації тиску всередині.

⚠ Небезпека опіків!

Ніколи не нахилийтеся над приладом, коли з нього виходить пара!

Після повної нормалізації тиску в робочій камері приладу підсвічується індикатор [готово] (готово) та кнопка ✓ або активується функція підігрівання.

На дисплеї підсвічується прямокутник (пунктирні лінії). Програму приготування завершено.

7. Відчиніть прилад. Для цього переведіть запірну ручку в положення відчинення (☞) і натисніть кнопку відчинення на основному блоці.

Вказівки:

- Ніколи не відчиняйте прилад із застоуванням сили!
- Перед відчиненням прилад слід легенько струснути, щоб вивільнити бульбашки пари, які могли виникнути в продукті, та запобігти блокуванню.
- Запірна ручка легко переводиться в положення відчинення, якщо вся пара вийшла зсередини приладу, і тиск у приладі повністю скинуто.
- Автоматичне скидання пари може зайняти певний час. Для пришвидшення цього процесу або у випадках, коли тиск у приладі скинуто не повністю, можна скидати пару вручну. ➔ «Ручне скидання пари» див. стор. 76

8. Подайте приготовану страву.

⚠ Небезпека опіків!

- Чаша та вставки можуть бути дуже гарячі. Завжди використовуйте відповідні ручки або кухонні рукавиці.

Увага!

Під час варіння утворюється конденсат. Регулярно спорожнюйте ємність для конденсату.

Вказівки:

- Програму приготування можна в будь-який момент перервати за допомогою кнопки X. Після цього прилад переходить у режим вибору функцій. Перш ніж відчиняти прилад, слід уручну випустити пару з його робочої камери. ➔ «Ручне скидання пари» див. стор. 76
- Певні програми приготування складаються з кількох кроків. ➔ «Приготування за кілька кроків» див. стор. 77

Ручне скидання пари

У перелічених нижче випадках пару можна також випускати вручну:

- Якщо необхідно пришвидшити автоматичне скидання пари в кінці програми приготування.
- У разі переривання програми приготування.
- Якщо запірна ручка не переводиться в положення відчинення, оскільки в приладі не повністю нормалізувався тиск.

⚠ Небезпека опіків!

Під час натискання кнопки скидання пари з паровипускного елемента під високим тиском виходить гаряча пара. Ніколи не нахилийтеся над приладом, коли натиснуто кнопку скидання пари!

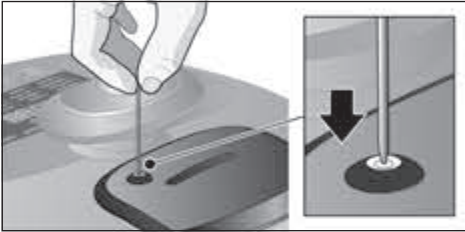
1. Тримайте кнопку скидання пари натиснутою, доки з паровипускного елемента не перестане виходити пара.



2. Відчиніть прилад. Для цього переведіть запірну ручку в положення відчинення (☞) і натисніть кнопку відчинення на основному блоці.

Вказівка: якщо запірна ручка не переводиться в положення відчинення, то в приладі ще не повністю нормалізувався тиск. У такому разі елемент для захисту від надлишкового тиску слід уручну натиснути вниз за допомогою тонкого стержня до тих пір, доки з приладу не вийде вся пара.

Після цього переведіть запірну ручку в положення відчинення (☞) і натисніть кнопку відчинення на основному блоці.



Додаткові функції

Нижче описано додаткові функції, передбачені для програм із функцією приготування під тиском пари та без неї.

Вибір попередньо встановленої тривалості приготування

Для кожної програми приготування на панелі управління відображається попередньо встановлена тривалість рівня [средняя] (середня).

Тривалість приготування можна зменшити, вибравши значення [короткая] (коротка), або збільшити, вибравши значення [длинная] (довга).

1. Натискайте кнопку ⇐, доки не підсвітиться бажаний індикатор. Індикація змінюється із [средняя] (середня) на [длинная] (довга), після цього на [короткая] (коротка), а далі знову на [средняя] (середня).

На дисплей виводяться відповідні попередньо встановлені значення тривалості приготування.

2. Натисніть кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.

Установлення затримки запуску

Щоб мати можливість скуштувати свіжоприготовану страву в потрібний момент, можна встановити час до запуску вибраної програми приготування.

Вказівка: затримку запуску можна встановлювати тільки для певних програм приготування. Затримка запуску для цих програм приготування має різне попередньо встановлене значення.

1. Виберіть програму приготування.
2. Натисніть кнопку ☞. Блимватиме кнопка ✓. На дисплеї почне блимати «00:10».

Натискайте кнопку ☞, щоб збільшити відображену тривалість. У результаті кожного короткого натискання тривалість збільшується на 5 хвилин. У результаті кожного довшого натискання тривалість збільшується на 10 хвилин. Якщо кнопку ☞ тримати в натиснутому стані понад 2 секунди, то тривалість щоразу збільшується на 30 хвилин.

3. Коли відобразиться бажаний час затримки запуску, натисніть кнопку ✓.

Вибрана затримка запуску відобразиться на дисплеї. Підсвітиться індикація [таймер] (таймер).

Час до запуску відраховується у зворотному порядку. Після цього процес приготування запускається автоматично.

Вказівки:

- Затримку запуску можна вимкнути в будь-який момент, натиснувши кнопку ✓. Тоді програма приготування запускатиметься без затримки.
- Якщо на дисплеї не блимає індикація «00:10», то для вибраної програми приготування неможливо встановити затримку запуску.

Приготування за кілька кроків

Певні програми приготування можуть складатися з кількох кроків. У такому разі про необхідність виконати наступний крок сповіщає звуковий сигнал. На панелі управління світяться відповідні світлодіодні індикатори 1, 2, 3 чи 4, а кнопка ✓ блимає.

- Відчиніть кришку приладу.
- Додайте інгредієнти.
- Залежно від рецепта дотримуйтеся вимог до приготування (наприклад, використовуйте або не використовуйте функцію приготування під тиском пари, готуйте з відчищеною кришкою тощо).
→ див. книгу рецептів, що входить до комплексу поставки
- Натисніть кнопку ✓, щоб запустити наступний крок приготування.

Прилад нагріватиме робочу камеру до досягнення заданої температури або вибраного тиску пари для наступного кроку приготування. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються ризики, що підсвічуються за годинниковою стрілкою. Одразу після досягнення бажаної температури або вибраного тиску пари ризики згасають, і на дисплеї відображається наступна тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично. Тривалість приготування відраховується у зворотному порядку.

Раннє завершення поточного кроку приготування

Якщо всі інгредієнти приготовано до автоматичного завершення відповідного кроку приготування, цей крок можна також завершити вручну.

1. Для цього натисніть і щонайменше 2 секунди втримуйте кнопку ✓. Поточний крок приготування завершено. Після цього, як завжди, лунає звуковий сигнал, сповіщаючи, що можна виконувати наступний крок. На панелі управління світяться відповідні світлодіодні індикатори 1, 2, 3 чи 4, а кнопка ✓ блимає.
2. Виконайте наступний крок приготування.

Функція підігрівання

Певні програми приготування мають функцію підігрівання. → «Список програм приготування» див. стор. 85

Якщо програма приготування має функцію підігрівання, то ця функція вмикається автоматично після приготування страви та максимум 10 годин підтримує температуру страви на рівні близько 40 °C (попередньо встановлена тривалість підігрівання залежить від програми приготування). Світяться індикатори [готово] (готово) та [подогрев] (підігрівання). На дисплеї підсвічується прямокутник (пунктирні лінії). Функцію підігрівання можна завершити, натиснувши кнопку X. Після цього прилад переходить у режим вибору функцій.

Використання вставок

Використання кошика для смаження у фритюрі

Для приготування м'яса, риби, картоплі фрі тощо в гарячій олії необхідно використовувати кошик для смаження у фритюрі (залежно від моделі).

Вказівка: для досягнення найкращих результатів та смаку ми рекомендуємо користуватися порадами з нашої книги рецептів. → див. книгу рецептів, що входить до комплексу поставки

Приклад: програма приготування [фритюр] (фритюр)

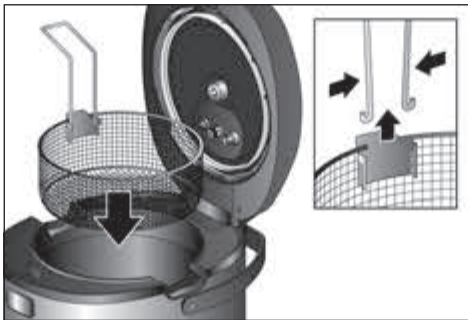
⚠ Небезпека опіків!

- Ніколи не використовуйте функцію приготування під тиском пари для смаження у фритюрі. Вона автоматично вимикається під час програми приготування [фритюр] (фритюр).
- Заливайте олію чи жир для фритюру максимум до позначки [1.0 1.0].
- Не використовуйте понад 200 г заморожених або 300 г незаморожених продуктів для фритюру.
- Під час приготування в приладі може накопичуватися велика кількість пари. Обережно відчиняйте кришку. Не нахиляйтеся над кришкою приладу.

- Чаша та вставки можуть бути дуже гарячі. Завжди використовуйте затискач для чаші, відповідні ручки та кухонні рукавиці.
 - Заборонено розмішувати/зачерпувати лопаткою або черпаком гарячий жир або олію.
1. Відчиніть кришку приладу.
 2. Залийте в чашу максимум 1 літр олії. Для зчитування кількості додатково слугує вимірювальна шкала на внутрішній частині чаші.
 3. Зачиніть кришку.
 4. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [фритюр] (фритюр) → «Список програм приготування» див. стор. 85
 5. Натисніть кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.

Олію буде нагріто. У момент досягнення бажаної температури пролунає звуковий сигнал і почне блимати кнопка ✓.

6. Заповніть кошик для смаження у фритюрі відповідними продуктами.
7. Відчиніть кришку приладу.
8. Вставте кошик для смаження у фритюрі в чашу за допомогою ручки з комплекту та приберіть ручку.



9. Не зачиняйте кришку.
10. Запустіть програму приготування, натиснувши кнопку ✓.

У момент завершення програми приготування пролунає звуковий сигнал.

11. Щоб із підсмажених у фритюрі продуктів стекла олія, слід підняти кошик і зачепити його за край чаші.

Використання вставки для приготування на парі

Для приготування овочів, м'яса та риби на парі потрібно використовувати спеціальну вставку. За допомогою вставки для приготування на парі, що складається з двох частин, можна одночасно, але окремо один від одного готувати різні продукти (наприклад, у нижній частині — овочі, а у верхній — рибу).

Вказівки:

- Для досягнення найкращих результатів та смаку ми рекомендуємо користуватися порадами з нашої книги рецептів.
- Вставку для приготування на парі можна використовувати як із функцією приготування під тиском пари, так і без неї.

Приклад: програма приготування [пароварка] (пароварка) без функції приготування під тиском пари

⚠ Небезпека опіків!

- Заливайте воду максимум до позначки [0.5].
 - Під час приготування в приладі може накопичуватися велика кількість пари. Обережно відчиняйте кришку. Не нахиляйтеся над кришкою приладу.
 - Чаша та вставки можуть бути дуже гарячі. Завжди використовуйте відповідні ручки або кухонні рукавиці.
1. Відчиніть кришку приладу.
 2. Залийте в чашу максимум 0,5 літра води. Для зчитування кількості додатково слугує вимірювальна шкала на внутрішній частині чаші.
 3. Зачепіть нижню частину вставки для приготування на парі за чашу.
 4. Для приготування різних інгредієнтів на парі нижню частину слід заповнити до нижнього краю.

5. Установіть верхню частину та додайте інгредієнти.




6. Зачиніть кришку.
 7. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [пароварка] (пароварка) → «Список програм приготування» див. стор. 85
 8. Натисніть кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.
- У момент завершення програми приготування пролунає звуковий сигнал і почне блимати кнопка ✓.
9. Відчиніть кришку приладу.
 10. Зніміть із чаші верхню й нижню частину вставки для приготування на парі.

Можливості індивідуального регулювання

Попередньо встановлені значення тривалості, температури приготування або тиску пари можна коригувати відповідно до індивідуальних потреб і даних рецепта.


Установлення тривалості приготування



1. У режимі вибору функцій натискайте кнопку , доки не буде вибрано бажану програму приготування.

На панелі управління підсвітиться відповідний світлодіодний індикатор і відобразиться попередньо встановлена для цієї програми тривалість приготування.

2. Натисніть кнопку  один раз.

На дисплеї блиматиме попередньо встановлена тривалість приготування.

3. Натискайте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться бажана тривалість приготування.

У результаті короткого натискання кнопки  тривалість приготування збільшується на 1 хвилину. Тривалість збільшується до попередньо встановленого максимального значення й повертається до попередньо встановленого мінімального значення. Якщо кнопку  натискати довше, то тривалість збільшується щоразу на 10 хвилин.


4. Коли з'явиться бажана тривалість приготування, натисніть кнопку ✓. Запуститься програма приготування з установленою тривалістю.

Якщо необхідно індивідуально регулювати тривалість на всіх кроках приготування вибраної програми, то перед запуском відповідного кроку приготування слід повторювати пункти 2-4.

Вказівка: ці встановлені значення не зберігаються. У разі повторного вибору цієї програми на дисплеї знову виводиться попередньо встановлена тривалість приготування.

Установлення температури приготування


Для програм приготування без функції приготування під тиском пари можна індивідуально вибирати температуру.



1. У режимі вибору функцій натискайте кнопку , доки не буде вибрано бажану програму приготування.


На панелі управління підсвітиться відповідний світлодіодний індикатор і відобразиться попередньо встановлена для цієї програми тривалість приготування.

2. Натисніть кнопку  один раз.

На дисплеї блиматиме попередньо встановлена температура приготування.

3. Натискайте кнопку , доки не з'явиться бажана температура приготування.

У результаті короткого натискання кнопки  температура приготування збільшується на 5 градусів. Температура збільшується до попереднього встановленого максимального значення й повертається до попереднього встановленого мінімального значення. Якщо кнопку  натискати дещо довше, то температура щоразу збільшується на 10 градусів.



4. Коли з'явиться бажана температура приготування, натисніть кнопку .


Запуститься програма приготування з установленою температурою.



Якщо необхідно індивідуально регулювати температуру на всіх кроках приготування вибраної програми, то перед запуском відповідного кроку приготування слід повторювати пункти 2-4.



Вказівка: ці встановлені значення не зберігаються. У разі повторного вибору цієї програми на дисплей знову виводиться попередньо встановлена тривалість приготування.

Установлення тиску пари


Для програм приготування з попередньо вибраною функцією приготування під тиском пари температуру можна регулювати, вибираючи «низький тиск пари» [] або «високий тиск пари» [].

1. У режимі вибору функцій натискайте кнопку , доки не буде вибрано бажану програму приготування.

На панелі управління підсвітиться відповідний світлодіодний індикатор і відобразиться попередньо встановлена для цієї програми тривалість приготування. Додатково підсвітиться індикатор «низький тиск пари» [] або «високий тиск пари» [].

Вказівка: якщо не підсвічується ані індикатор [], ані індикатор [], то функція приготування під тиском пари несумісна з вибраною програмою.

2. Для переходу між [] і [] натискайте кнопку .



3. Коли відобразиться бажаний тиск пари, натисніть кнопку .



Запуститься програма приготування з установленим тиском пари.

Вказівка: ці встановлені значення не зберігаються. У разі повторного вибору цієї програми знову відображається попередньо встановлений тиск пари.

мой режим — мій режим (ручний)

Режим швидкого індивідуального регулювання функції тиску пари, тривалості та температури для відповідного процесу приготування.


У режимі вибору функцій підсвічується кнопка , а також індикатор [мой режим] (мій режим). Блيماتиме кнопка . На дисплеї відобразатиметься індикація «00:00».

Вказівка: для ввімкнення функції приготування під тиском пари запірна ручка має перебувати в положенні зачинення (). Підсвітиться індикатор [].

Установлення тривалості приготування


1. Натисніть кнопку  один раз.


На дисплеї блيماتиме індикація «00:00».


2. Натискайте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться бажана тривалість приготування.

Установлення температури приготування чи тиску пари

3. Без функції приготування під тиском пари: запірна ручка має




бути в положенні відчинення ().

Натисніть кнопку  один раз. На дисплеї блيماتиме індикація «0000».


Натискайте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться бажана температура приготування.

або

3 функцією приготування під тиском пари: запірна ручка має бути

в положенні зачинення (). Для переходу між [] і [] натискайте

кнопку .

4. Натисніть кнопку , щоб запустити програму з установленими значеннями параметрів.

Прилад нагріватиме чашу до досягнення заданої температури або заданого тиску пари.

Одразу після досягнення заданої температури або тиску пари ризики згасають, і на дисплеї відображається тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично.

рецепт 1 / рецепт 2 — збереження власних програм приготування

У комітках пам'яті [рецепт 1] (рецепт 1) і [рецепт 2] (рецепт 2) можна зберігати власні програми приготування з індивідуальним вибором часу, температури й тиску пари.

Вказівки:

- Якщо ви ще не зберегли власну програму приготування, то на дисплеї не з'являться жодні встановлені значення.
 - Для ввімкнення функції приготування під тиском пари запірня ручка має бути в положенні зачинення (☹).
1. У режимі вибору функцій натисніть кнопку [☐] один раз.

Підсвітиться світлодіод [рецепт 1] (рецепт 1). На дисплеї з'явиться індикація попередньо встановленої тривалості приготування.

Збереження тривалості приготування:

2. Натисніть кнопку [☒] один раз. Дисплей почне блимати. На панелі управління підсвітиться світлодіод 1 (крок приготування 1).
3. Натискайте кнопку [☒], доки на дисплеї не з'явиться бажана тривалість приготування.

У результаті короткого натискання кнопки [☒] тривалість приготування збільшується на 1 хвилину. Якщо кнопку [☒] натискати довше, то тривалість збільшується щоразу на 10 хвилин. Тривалість збільшується до попередньо встановленого максимального значення й повертається до попередньо встановленого мінімального значення.

Збереження температури приготування чи тиску пари:

4. Температура приготування:

натисніть кнопку [☒] 1 раз. На дисплеї з'явиться індикація попередньо встановленої температури приготування. Після цього натискайте кнопку [☒], доки на дисплеї не з'явиться бажана температура приготування.

або

Тиск пари: натискайте кнопку [☒] для переходу між рівнями тиску [☒] і [☒].

5. Щоб зберегти встановлені значення, надовго (> 2 секунд) натискайте кнопку [✓].

Вказівка: для одного кроку приготування можна встановити та зберегти або температуру, або тиск пари. Останнє встановлене значення зберігається.

Для програмування подальших кроків приготування повторіть пункти 2-6.

Можна запрограмувати максимум три кроки приготування.

Збережену програму приготування [рецепт 1] (рецепт 1) можна вибрати, як звичайно, через режим вибору функцій.

Вказівка: для збереження другої власної програми приготування [рецепт 2] (рецепт 2) дійте аналогічно до опису для [рецепт 1] (рецепт 1).

Для видалення власної програми приготування потрібно виконати такі кроки:

1. У режимі вибору функцій натисніть кнопку [☐] один раз.

Підсвітиться світлодіод [рецепт 1] (рецепт 1). На дисплеї з'явиться індикація збереженої тривалості приготування.

2. Натисніть кнопку [☒] один раз. Дисплей почне блимати. На панелі управління підсвітиться світлодіод 1 (крок приготування 1).

3. Довго натискайте кнопку X (> 2 секунд). Збережені значення програми [рецепт 1] (рецепт 1) видалено.

Вказівка: для видалення другої власної програми приготування [рецепт 2] (рецепт 2) дійте аналогічно до опису для [рецепт 1] (рецепт 1).



Блокування від дітей

Блокування від дітей можна активувати чи деактивувати під час процесу приготування. Якщо активовано блокування від дітей, то всі кнопки на панелі управління заблоковано, і параметри приладу регулювати більше не можна.



⚠ Попередження

Коли активовано блокування від дітей, немає можливості змінювати процеси приготування чи переривати їх. Спочатку слід деактивувати блокування від дітей. Натисніть таку комбінацію кнопок:

1. Активація

Одночасно натисніть і втримуйте протягом 3 секунд кнопки  і . Пролунає короткий звуковий сигнал. Функцію блокування від дітей увімкнено.

2. Деактивація

Знов одночасно натисніть і втримуйте протягом 3 секунд кнопки  і . Пролунає короткий звуковий сигнал. Функцію блокування від дітей вимкнено.

Догляд і щоденне очищення

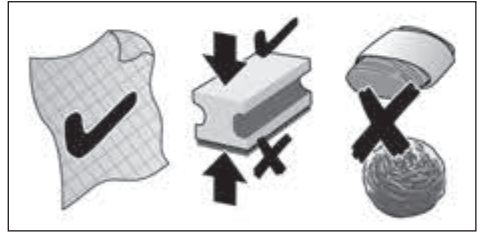
⚠ небезпека ураження електричним струмом

- У жодному разі не занурюйте прилад у воду.
- Не використовуйте пароочисник.
- Перед очищенням приладу витягуйте штепсельну вилку з розетки.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.

- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.



Прилад необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

1. Дайте приладу повністю охолонути.
2. Переведіть запірну ручку в положення відчинення (-∞-).
3. Для відчинення кришки натисніть відповідну кнопку на основному блоці.
4. Вийміть чашу, вставку кришки, паровипускний елемент, клапанну пробку, збірник конденсату та приладдя.
→ «Перед першим використанням» див. стор. 68

Очищення основного блока

1. Протріть корпус приладу вологою м'якою ганчіркою та залиште сохнути.
2. Протріть внутрішню частину приладу вологою м'якою ганчіркою та залиште сохнути.
3. Очистіть панель управління сухою серветкою з мікроволоконна.

Очищення вставки кришки, паровипускного елемента та елементної пробки

1. Очистіть окремі деталі м'якою ганчіркою або губкою, зволоженою в лужному мийному розчині.
2. Промийте деталі чистою водою та висушіть їх.

Увага!

Ці деталі не можна мити в посудомийній машині: знімна вставка кришки, кріпильний гвинт, паровипускний елемент і клапанна пробка.

Очищення чаші, збірника конденсату й приладдя

1. Очистьте окремі деталі м'якою ганчіркою або губкою, зволоженою в лужному мийному розчині.
2. Промийте деталі чистою водою та висушіть їх.

Ці деталі можна мити в посудомийній машині: чаша, збірник конденсату, кошик для смаження у фритюрі з ручкою, вставки для приготування на парі, лопатка, черпак та мірна склянка.

Увага!

Після очищення знову встановіть усі висушені окремі деталі на основний блок і перевірте справність захисних пристроїв. → «Перед першим використанням» див. стор. 68

Утилізація



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Список програм приготування

В AutoCook Pro передбачено загалом 50 програм приготування. Вони складаються із 16 основних програм, для кожної з яких передбачено три варіанти встановлення часу, а також двох додаткових функцій приготування під тиском пари. У таблиці нижче ви знайдете найважливіші дані про програми приготування.

Програма	Кількість кроків приготування	Доступність функції підігрівання	Доступність функції приготування під тиском пари	Кришка
мой режим — мій режим Індивідуальне встановлення бажаної температури й часу приготування	1	—	✓	відчинено/ зачинено*
рецепт 1&2 — рецепт 1&2 2 комірки пам'яті для власних рецептів (залежно від моделі)	1-3	—	✓	відчинено/ зачинено*
разогрев — розігрівання Розігрівання холодних (попередньо приготованих) страв	1	✓	—	зачинено
суп/борщ — суп/борщ Приготування супів і супів-рагу	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	✓	відчинено/ зачинено*
пароварка — пароварка Приготування овочів, м'яса та риби на парі (потрібна спеціальна вставка)	1	✓	✓	зачинено
тушение — тушкування Тушкування овочів, м'яса та риби.	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	✓	відчинено/ зачинено*
жарка — смаження Смаження овочів, м'яса та риби.	1	✓	—	відчинено
фритюр — фритюр Приготування у фритюрі м'яса, риби, картоплі фрі (потрібний спеціальний кошик)	1	—	—	відчинено
выпечка — випікання Максимально допустима кількість тіста (води з борошном) становить 1000 г у пропорції 54 мл води на 100 г борошна	1	—	—	зачинено
варка — варіння Варіння продуктів харчування	1	✓	✓	зачинено
паста — макарони Приготування макаронних виробів	1	—	—	зачинено/ відчинено*
крупу/рис — крупи/рис Приготування круп або рису	1	—	✓	зачинено
молочная каша — молочна каша Приготування молочних страв	1	✓	✓	зачинено

* Залежно від рецепта / кроку приготування — якщо активовано функцію приготування під тиском пари, кришку має бути зачинено

Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їхньої кількості та тривалості приготування ви знайдете в книзі рецептів, що входить до комплекту поставки.

Програма	Кількість кроків приготування	Доступність функції підігрівання	Доступність функції приготування під тиском пари	Кришка
бобы — бобові Варіння бобових	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	✓	зачинено
плов — плов Приготування плову	коротка: 2 середня: 3 довга: 4	✓	—	відчинено/ зачинено*
холодец — холодец Приготування холодця та подібних страв	1	—	✓	зачинено
варенье — варення Приготування варення з фруктів	1	—	—	відчинено
йогурт — йогурт Приготування йогурту	1	—	—	зачинено

* Залежно від рецепта / кроку приготування — якщо активовано функцію приготування під тиском пари, кришку має бути зачинено

Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їхньої кількості та тривалості приготування ви знайдете в книзі рецептів, що входить до комплекту поставки.

Тривалість приготування

В оглядовій таблиці нижче наведено тривалість приготування тих чи інших страв. Тривалість приготування залежить від товщини шматка та консистенції продукту; наведені тут значення є рекомендованими мінімальними. Тривалість приготування слід коригувати залежно від конкретних умов. Для глибоко заморожених продуктів харчування тривалість приготування слід збільшувати щонайменше на 20 %.

Програма	Установлене значення	Тривалість (без функції приготування під тиском пари)	Продукт	Рекомендована кількість (максимальна)
пароварка (пароварка)	середня	30 хв	Зелена квасоля (свіжа)	500 г (800 г)
	коротка	10 хв	Цвітна капуста (суцвіття однакового розміру)	500 г (800 г)
	довга	50 хв	Картопля (ціла, середнього розміру)	500 г (1200 г)
	коротка	10 хв	Рибне філе	500 г (1000 г)
	середня	30 хв	Фрикадельки	500 г (700 г)
	коротка	10 хв	Яйця	8 шт. (12)
	середня	30 хв	Кнелі / галушки	500 г (600 г)
	коротка	5 хв	Броколі	500 г (800 г)
	коротка	3 хв	Горох	500 г (800 г)
	середня	30 хв	Морква	500 г (800 г)
	середня	30 хв	Куряче філе	500 г (800 г)
	середня	30 хв	Буряк (цілий, середнього розміру)	500 г (800 г)

Програма	Установлене значення	Тривалість (без функції приготування під тиском пари)	Продукт	Рекомендована кількість (максимальна)
крупы/рис (крупы/рис)	середня	30 хв	Білий середньозернистий рис (гарнір)	500 г рису, 700 мл води
	середня	25 хв	Білий середньозернистий рис (гарнір)	250 г рису, 500 мл води
	довга	60 хв	Чорний рис	500 г рису, 500 мл води
	довга	45 хв	Чорний рис	250 г рису, 350 мл води
молочная каша (молочна каша)	довга	45 хв	Молочна каша	250 г круглозернистого рису, 1000 мл молока, 100 г цукру
	середня	30 хв	Молочна каша	125 г круглозернистого рису, 500 мл молока, 50 г цукру
фритюр (фритюр)	довга	40 хв	Курячі стегенця	200 г
	коротка	10 хв	Печериці	200 г
	середня	20 хв	Картопля фрі	300 г
	середня	20 хв	Канелоні	300 г
	коротка	10 хв	Рибне філе	200 г
	коротка	10 хв	Віденський шніцель (з індички)	200 г
	коротка	10 хв	Віденський шніцель (зі свинини)	200 г
пароварка + фритюр (пароварка + фритюр)	коротка + коротка	10 хв + 10 хв	Сирі овочі (наприклад, цвітна капуста)	200 г
выпечка (випікання)	довга	60 хв	Свинячий ошийок	1500 г
	середня	40 хв	М'ясний рулет	800 г
	довга	60 хв	Пиріг	500 г
жарка (смаження)	середня	15 хв	Овочі	300 г
	середня	15 хв	Риба	200 г
	середня	15 хв	М'ясо	500 г
	коротка	Значення, установлене вручну: 5 хв	Цибуля	200 г

Спеціальне приладдя



MAZ8BI

Чаша з нержавіючої сталі, полірована, з антипригарним покриттям і кришкою для зберігання*; призначається для індукційних мультиварок з функцією приготування під тиском пари MUC88...

5-літрова чаша; придатна для миття в посудомийній машині; дуже міцна; товщина 3 мм; полірована нержавіюча сталь; антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в чаші, наприклад у холодильнику



MAZ0FB

Кошик для смаження у фритюрі

Кошик з нержавіючої сталі зі змінною ручкою для простого застосування, придатний для миття в посудомийній машині

* Кришка для зберігання не входить до стандартного комплексу поставки приладу. Вона постачається тільки з чашами з асортименту спеціального приладдя. Деталі, які не входять до комплексу поставки, можна замовити в магазинах або сервісній службі.

Огляд моделей і технічні дані

	MUC 68...RU	MUC 88...RU
	✓	✓
	✓	✓
Індивідуальні комірки пам'яті	2	2
Номінальний об'єм	5 л	5 л
Максимальний об'єм заповнення без функції приготування під тиском пари	4 л	4 л
Максимальний об'єм заповнення з функцією приготування під тиском пари	3,3 л	3,3 л
Діапазон температур	40-160 °C	40-160 °C
Робочий тиск	80 кПа	80 кПа
Максимальний безпечний тиск	150 кПа	150 кПа
Електричне живлення (напряга — частота)	220-240 В змінного струму, 50/60 Гц	220-240 В змінного струму, 50/60 Гц
Потужність нагрівання	1050 Вт	1200 Вт
Індукція	—	✓
Довжина кабелю живлення	1,5 м	1,5 м
Вага в порожньому стані	5,8 кг	6,5 кг

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Усунення
Прилад запускає програму негайно після підключення до електромережі.	Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart) продовжує виконання перерваної програми. → «Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart)» див. стор. 67	Натисніть кнопку X, щоб перервати програму та перевести прилад у режим очікування.
Приготовлена страва напівсира.	Кількість продуктів завелика.	Заповнюйте чашу максимум до маркування [4.0 liter]!
	Неналежне співвідношення кількості води та інгредієнтів.	Відкоригуйте співвідношення кількості води та інгредієнтів.
	Сторонні предмети у внутрішній частині приладу.	Приберіть всі сторонні предмети. Для цього не використовуйте воду!
	Чашу деформовано.	Зверніться до сервісної служби.
	Прилад несправний. Сенсор несправний.	
Приготовлена страва пригоріла.	Під чашею є бруд.	Ретельно очистьте чашу та внутрішню частину приладу.
	Чашу деформовано.	Зверніться до сервісної служби.
	Прилад несправний.	
	Сенсор несправний.	
Страва збігає з приладу.	Кількість продуктів завелика.	Відкоригуйте кількість продуктів.
	Зависока температура.	Зменште температуру.
	Для вибраної програми приготування необхідно, щоб страва готувалася з відчищеною кришкою.	Відчиніть кришку приладу.
Світлодіодний індикатор не світиться.	Прилад вимкнено.	Увімкніть прилад.
	Кабель живлення несправний.	Зверніться до сервісної служби.
Нагрівальна зона не працює.	Прилад несправний.	Зверніться до сервісної служби.
	Нагрівальну зону пошкоджено.	
З приладу витікає вода.	Прилад устатковано захистом від переливання. Збірник конденсату повний, і з нього переливається вода.	Вилийте воду зі збірника конденсату. Вийміть чашу й насухо витріть внутрішню частину приладу. Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла всередину приладу.
Запірна ручка не переводиться в положення відчинення.	На елементі для захисту від надлишкового тиску налипла їжа, і запірну ручку заблоковано.	Дійте відповідно до опису в розділі → «Ручне скидання пари» див. стор. 76. Якщо проблему не усунуто, зверніться до сервісної служби.
З паровипускного елемента постійно виходить пара, хоча функцію приготування під тиском пари увімкнено.	Клапанна пробка неправильно сидить на клапані.	Від'єднайте прилад від електромережі й дайте йому охолонути. Зніміть паровипускний елемент і належним чином установіть клапанну пробку.

Проблема	Можлива причина	Усунення
Індикація на дисплеї Р	Це не помилка. Пара скидається автоматично.	Дочекайтеся, доки з приладу не вийде вся пара, або скиньте пару вручну.
Індикація на дисплеї OPEN	Запірна ручка перебуває в положенні зачинення (☞) під час виконання програми без функції приготування під тиском пари.	Переведіть запірну ручку в положення відчинення (☜), щоб деактивувати функцію приготування під тиском пари.
Індикація на дисплеї CLOSE	Запірна ручка перебуває в положенні відчинення (☜) під час виконання програми з функцією приготування під тиском пари.	Щоб активувати функцію приготування під тиском пари, переведіть запірну ручку в положення зачинення (☞).
Індикація на дисплеї E1~E6	Прилад несправний.	Зупиніть програму приготування. Від'єднайте прилад від електромережі. Знову ввімкніть прилад. Якщо проблему не усунуто, зверніться до сервісної служби.
Індикація на дисплеї E0	Установлено неналежну чашу, або чашу не розпізнано.	Вставте чашу належним чином. Якщо індикація не зникає протягом понад 20 секунд, від'єднайте прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Індикація на дисплеї E1	Функція приготування під тиском пари працює неналежним чином.	Від'єднайте прилад від електромережі та перезапустіть його. Якщо проблему не усунуто, зверніться до сервісної служби.
Індикація на дисплеї E2, E5, E6 або E7	Прилад перегрівся.	Від'єднайте прилад від електромережі й дайте йому охолонути. Повторно запустіть прилад, як тільки він охолоне.
	Коротке замикання в приладі.	Від'єднайте прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Індикація на дисплеї E3	Занадто висока напруга електромережі.	Зверніться до постачальника електроенергії. Перевірте подачу напруги, скориставшись послугами фахівця.
Індикація на дисплеї E4	Занадто низька напруга електромережі.	
Індикація на дисплеї E8	Порушення зв'язку	Повторно запустіть прилад, як тільки він охолоне.
Індикація на дисплеї E12	Вибрано програму з високою температурою (наприклад, «фритюр») і завантажено невідповідні інгредієнти (наприклад, олію для програми фритюр (фритюр), воду). Програма переривається для запобігання утворенню зависокому тиску.	Приберіть невідповідні інгредієнти з чаші; очистьте чашу та завантажте в неї підходящі інгредієнти (наприклад, олію для програми фритюр (фритюр)). Залежно від вибраної програми залиште кришку відчищеною → «Список програм приготування» див. стор. 85. Перезапустіть програму приготування.

Якщо проблему не вдається усунути самостійно, обов'язково зверніться до сервісної служби!
Номери телефонів зазначено на останніх сторінках інструкції.

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:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

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 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst 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 rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkkundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanriou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
<mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com>
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:servicenet@servicenet.ee>
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hooldus@eliser.ee>
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain


BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

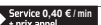
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:

0 892 698 010 

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

www.bosch-home.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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82 (Αστική χρέωση)
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor,
North Block, Skyway House,
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests, Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, 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.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
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 Rīga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brīvības gatve 201
1039 Rīga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaikņu iela 4
1004 Rīga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenecc@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhree@
lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
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
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect. 1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@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.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期望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
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshstzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo


Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



8001069166

970324