



BOSCH



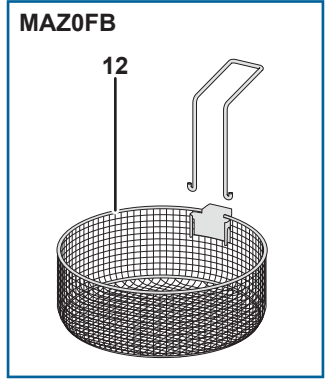
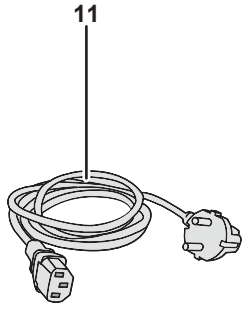
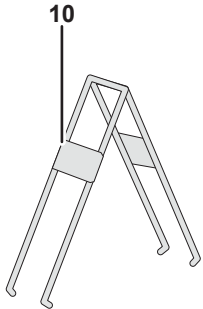
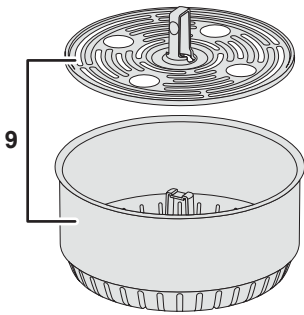
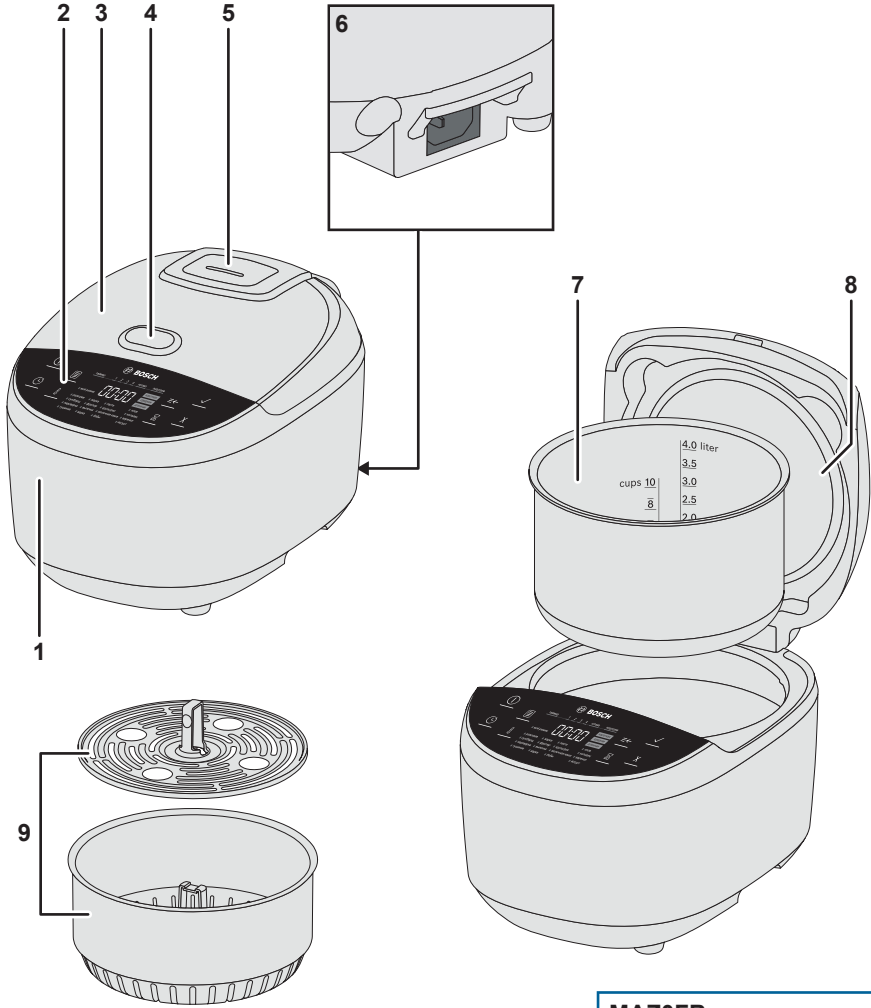
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

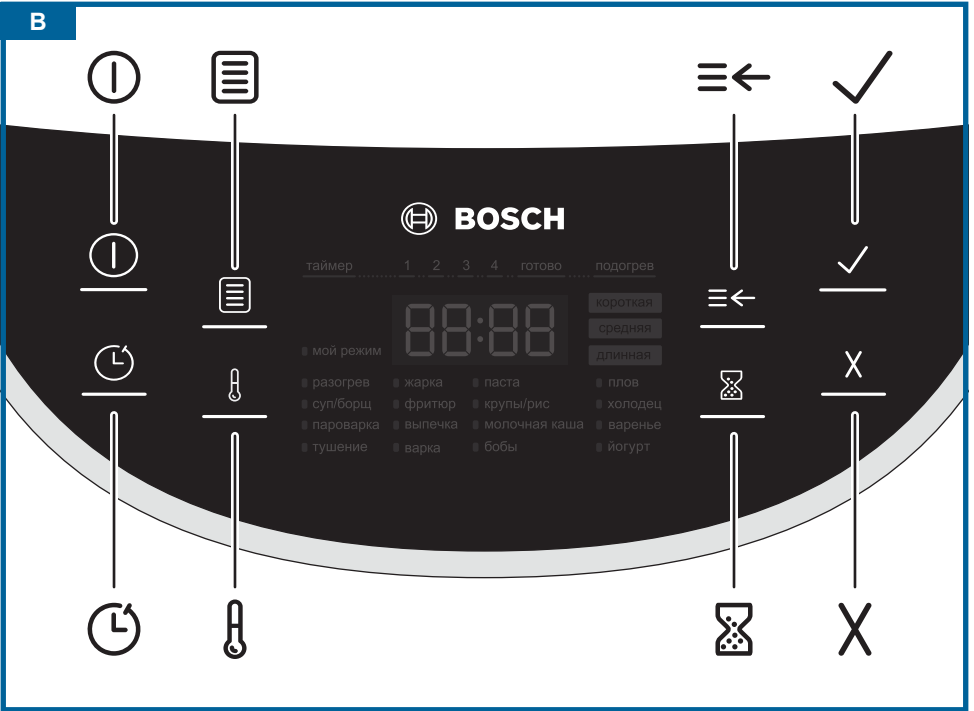
AutoCook Multicooker

MUC1...RU

[en]	Instruction manual	Multicooker	7
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мультиварка	19
[uk]	Інструкція з експлуатації	Мультиварка	36

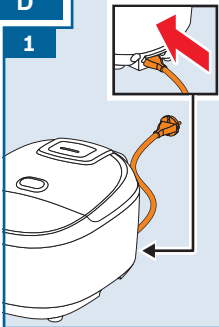
A



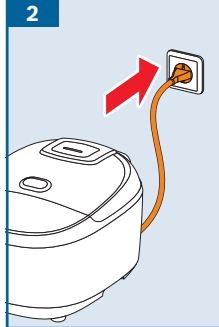
В**С**

D


1



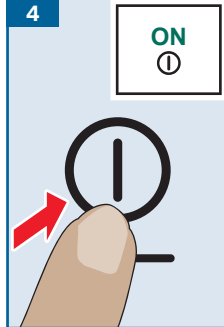
2



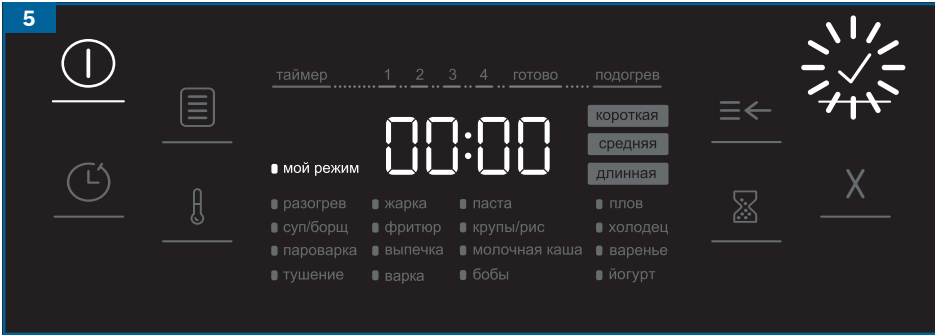
3



4



5



таймер 1 2 3 4 готово подогрев

00:00

мой режим

- разогрев
- суп/борщ
- пароварка
- тушение
- жарка
- фритюр
- выпечка
- варка
- паста
- крупы/рис
- молочная каша
- бобы
- плов
- холодец
- варенье
- йогурт

короткая
средняя
длинная

←

⌘

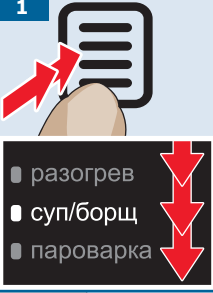
⌚

⌛

X

E

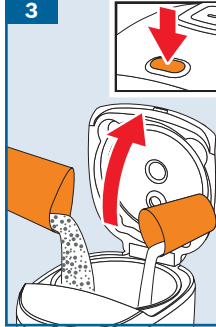
1



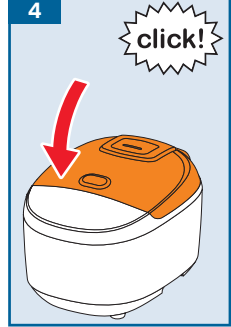
2



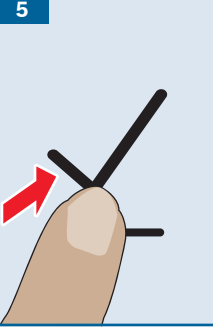
3



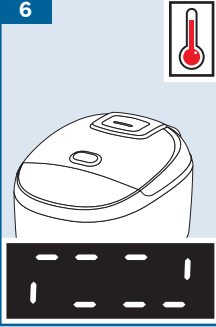
4



5



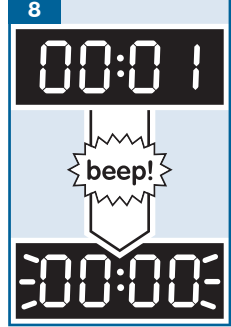
6



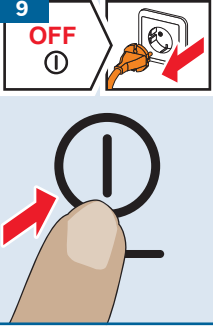
7



8

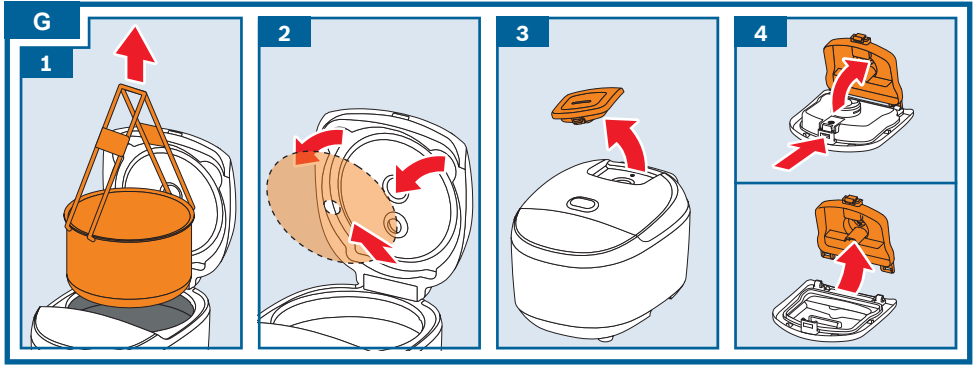
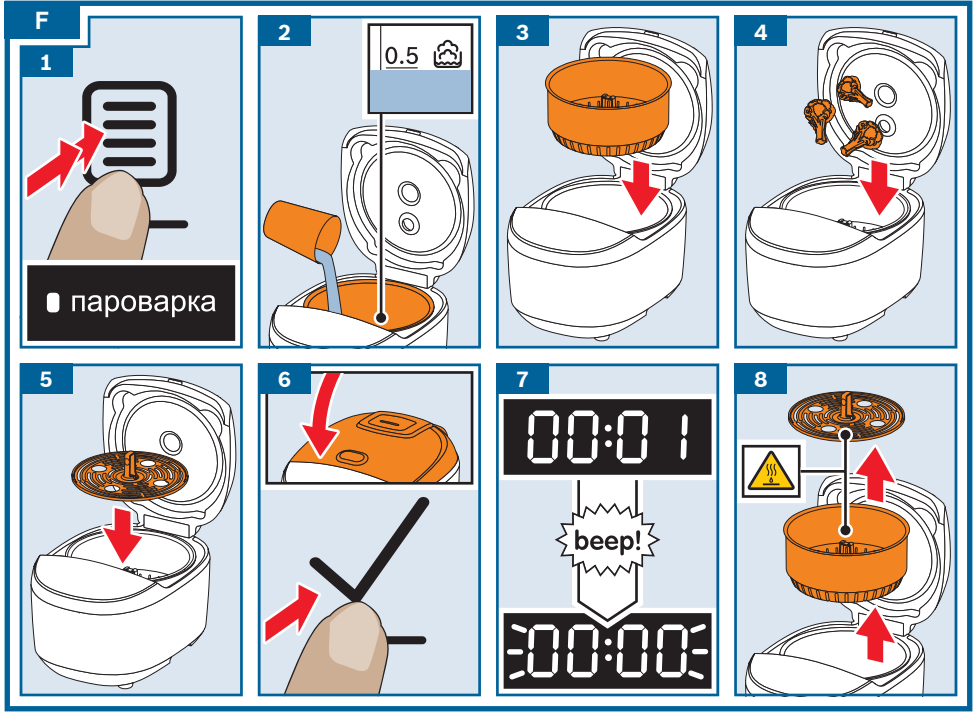


9



10





Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time in domestic use.

Do not exceed permitted maximum quantities (see *"Cooking times"*).

The appliance is suitable for cooking, baking, roasting, braising, steam-cooking, frying, pasteurising and heating up food, as well as keeping food warm. The appliance should not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if other accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Only use the pan and the accessories with the basic appliance. All ingredients must be hygienically faultless. During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Use the appliance with original accessories only.

Important safety notices

Read and follow the user manual carefully and keep for later reference! Enclose this manual 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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 if the mains cable or appliance show any signs of damage. To prevent hazards, the appliance may only be repaired by our 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 customer service.

- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- It must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error.

⚠ Risk of injury!

Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

⚠ Risk of burns!

- During operation, the appliance must never be used without the pan inserted. 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. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance. Only transport or clean the appliance once it has fully cooled down!

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

⚠ Important!

- After usage or cleaning, with the pan removed, 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 a long period. → *“Cleaning and maintenance” see page 14*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance. On the following pages of these operating instructions you will find useful information for safe use of this appliance.

We request that you 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.

www.bosch-home.com

Contents

Intended use.....	7
Important safety notices	7
Overview.....	9
Before using for the first time.....	10
Preparation.....	10
Use	10
Changing presettings.....	12
Special applications.....	13
Child lock	14
Cleaning and maintenance.....	14
Disposal.....	14
Guarantee.....	14
List of preparation programmes.....	15
Cooking times.....	16
Troubleshooting.....	17

Overview

→ Fig. A

- 1 Multicooker (basic appliance)
- 2 Control panel
- 3 Lid
- 4 Opening button for the lid
- 5 Removable steam outlet
- 6 Mains connection
- 7 Pan with non-stick coating
- 8 Removable lid insert
- 9 Steamer insert
- 10 Pan tongs
- 11 Mains cable









Accessories (available separately)

- 12 MAZ0FB deep frying basket

Control panel

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. preparation temperature and time). The settings are indicated via the illuminated LEDs and the display.

→ Fig. B

Controls	
	Standby
	Selection of a preparation programme
	Adapting the pre-configured preparation time короткая (short) средняя (medium) длинная (long)
	Start programme
	Setting the start time delay
	Setting an individual preparation temperature
	Setting an individual preparation time
	Deleting a setting or stopping the programme

→ Fig. C

Indicators	
a	Display
b	таймер (timer)
c	Preparation steps/ programme progress
d	готово (finished)
e	подогрев (keep warm)
f	Display of the pre-configured preparation time
g	List of preparation programmes
h	мой режим (my mode)

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Warning!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of the packing materials.
- Check that all parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 14

Preparation

Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

→ Image sequence D

1. Place the base unit on a flat, clean and stable surface.
2. Connect the supplied mains cable to the appliance first and then connect it to the socket.
3. On the control panel, buttons ①, ✓ and all LEDs briefly light up once and a five-level signal tone sounds. Button ① then flashes. The appliance is in standby mode and is ready for operation.

4. Press button ① in order to access the function selection mode.
5. Button ① and the indicator [мой режим] (my mode) light up. Button ✓ flashes.
6. “00:00” is shown in the display. The appliance is ready for use.

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

Use

AutoCook recipes

For the best and tastiest results, we recommend using the recipes from our AutoCook app which was specially developed for the AutoCook. The recipes are constantly being further developed and supplemented. The app features detailed information on the required quantities of ingredients, recommendations for the preparation time and temperature, as well as smart combinations of the preparation programmes. To access the app, please use the following URL or scan the QR code:
<https://autocook-app.com>



Please read the following table before use to gain an overview of the different preparation programmes as well as recommended cooking times.

→ “List of preparation programmes” see page 15

→ “Cooking times” see page 16

Some programmes consist of several programme steps. The respective programme step is shown in the display. Once a step is finished, a recurring signal tone sounds and the display and button ✓ flash. Add ingredients depending on the recipe, and press button ✓ again. The following preparation step will start. Depending on the programme selection or the preparation step, the lid should be closed or open. Please see the AutoCook app for more details here.



Selecting and starting the programme

Warning!

- Do not fill the pan beyond the marking [4.0 litres]!
- Use only plastic utensils for stirring (do not use metal utensils).

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

→ Image sequence


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 change the pre-configured preparation time. The display changes from [средняя] (medium) to [длинная] (long) and then to [короткая] (short) before returning to [средняя] (medium). The pre-configured preparation time is shown in the display.
3. Open the lid and add the required ingredients depending on the recipe.
4. Depending on the preparation programme, close the lid.
5. Press button ✓ to start the preparation programme.
6. 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.

7. Once the target temperature is reached, the lines go out and the remaining preparation time is shown in the display.

Note: For programmes with several preparation steps, once the target temperature has been reached or once the preparation step is completed, a signal tone sounds. Add further ingredients and press button ✓ to start the next preparation step.

8. When the preparation programme ends, a signal tone sounds, and the indicator [готово] (finished) and button ✓ light up. The display flashes and shows "00:00".

Note: For some programmes, once complete, the keep warm function is automatically activated. The indicator [подогрев] (keep warm) lights up.

9. Press button  to switch to standby mode. Disconnect the mains plug.

10. Serve the finished dish and let the appliance cool down completely.

- Once it has cooled down completely, clean all of the parts. → *"Cleaning and maintenance" see page 14*

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.








- Press button ✓ for at least 2 seconds.
- This will terminate the current preparation step. A signal tone will then sound once the next step can be carried out.
- In the control panel, LEDs 1, 2, 3 or 4 are shown accordingly and button ✓ flashes.
- Press button ✓ to start the next preparation step.

Prematurely terminating the preparation programme

- Press button X to end the preparation programme.

my mode

Manual cooking with individual settings for the preparation time and temperature.

- Once the appliance has been switched on, in function selection mode, button  and the indicator [мой режим] (my mode) are permanently lit. Button  flashes. "00:00" lights up in the display.
- Press button  once. "00:00" flashes in the display.
- Keep pressing, or press and hold, button  until the desired preparation time is displayed.
- Press button  once. "00c" flashes in the display.
- Keep pressing, or press and hold, button  until the desired preparation temperature is displayed.
- Press button  to start or continue the preparation programme with the individual values.
- The appliance heats up the pan until the target temperature is reached.
- Once the target temperature is reached, the lines go out and the preparation time is shown in the display. The preparation process starts automatically.



Changing presettings



Depending on the programme, the pre-configured values for temperature, time or start time delay can be changed according to your individual needs.

The values are set by pressing the applicable button. The values will change faster if the button is pressed and held down. Once the maximum value of a setting has been reached, the display will jump back to the minimum value.


Setting a start time delay

Depending on the preparation program, the time until the programme is started can be set.

- Select the preparation programme.
- Press button . Button  flashes. A pre-configured value flashes in the display.






- Pressing button  increases the time displayed.
- Press button  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. The preparation process starts automatically after this.


Please note:

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






Setting the preparation temperature

The temperature can be individually changed either before or during preparation.

- **Before preparation:**
In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.
- Press button  once. The pre-configured preparation temperature flashes in the display.
- **During preparation:**
Press and hold button . The current preparation temperature is briefly shown on the display.
- **Change the values:** Press button  repeatedly, or press and hold it until the desired preparation temperature is reached.
- Press button  to start or continue the preparation programme with the individual values.

Note: If button  is not pressed, the preparation programme will continue with the temperature that was previously set.

Setting the preparation time

- **Before preparation:**
In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected.
- Press button  once. The pre-configured preparation time flashes in the display.
- **During preparation:**
Press and hold button . The current preparation time is briefly shown in the display.
- **Change the values:** Press button  repeatedly, or press and hold it until the desired preparation time is reached.
- Press button  to start or continue the preparation programme with the individual values.



Special applications

Steam-cooking with the steamer insert

For the steam-cooking of vegetables, meat or fish. The 2-part steamer insert enables different ingredients to be steamed separately at the same time (e.g. vegetables in the bottom section and fish in the top section).

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

→ Image sequence





1. In function selection mode, select the preparation programme [steam]. Change the pre-configured values if needed. → “*Changing presets*” see page 12
2. Fill the pan with water up to the mark [0.5 ] (0.5 litres) as the maximum.
3. Hang the bottom section of the steamer insert in the pan.
4. For steam-cooking different ingredients, fill the bottom section up to the lower edge.
5. Position the top part and add additional ingredients.
6. Close lid. Press button  to start the preparation programme.

7. Once the preparation programme ends, a signal tone sounds. Open the lid of the appliance.
8. Lift the top section and the bottom section of the steamer insert out of the pan.

Deep frying

For the frying of meat, fish, vegetables, etc. in hot oil or fat.

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

- In function selection mode, select the preparation programme [фритюр] (deep fry). Change the pre-configured values if needed. → “*Changing presets*” see page 12
- Fill the pan with oil or deep-frying fat up to the marking [1.0 ] (1 litre) as the maximum.
- Close lid.
- Press button  to start the preparation programme.
- The oil is heated. Once the target temperature is reached, a signal tone sounds and button  flashes.
- Open the lid of the appliance.
- Using a ladle, carefully place no more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for frying in the pan.
- Do not close the lid.
- Press button  to start the next preparation step.
- Once the preparation programme ends, a signal tone sounds.

Note: For more simple frying, Bosch has a frying basket available as an accessory.

Art. no: **MAZ0FB**



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 appliance 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.

■ **Activate**

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds. A short signal tone sounds. The child lock is now active.

■ **Deactivate**

Press and hold buttons  and  simultaneously for 3 seconds once again. A short signal tone sounds. Now the child lock is deactivated.

Cleaning and maintenance

The appliance and the parts used must be thoroughly cleaned after each use.

Important: Take note of the safety instructions at the beginning of the manual.

Warning!

- 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.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

→ **Image sequence**

1. Open the lid. Remove the pan with the pan tongs.
2. Remove the lid insert.
3. Remove the steam outlet.
4. Disassemble the steam outlet.

Cleaning the base unit

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

Cleaning the lid insert, steam outlet, pan and accessories

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

Note: The pan, pan tongs and steamer inserts can also be put in the dishwasher.

Warning!

Before inserting the pan, check that the appliance interior is dry and clean and that there are no objects present in the appliance interior.

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 offers you a total of 48 preparation programmes. These consist of 16 basic programmes, each with 3 time setting options. The following table and the brief description contain the most important data for different preparation programmes.

Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Lid
мой режим (my mode) Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	Open / closed *
разогрев (warm up) Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	Closed
суп/борщ (soup/borsch) Preparing soups and stews	короткая (short): 1 средняя (medium): 2 длинная (long): 3	✓	Closed
пароварка (steam) Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	Closed
тушение (stew) Stewing vegetables, meat and fish	1	✓	Closed
жарка (fry) Frying vegetables, meat and fish	1	✓	Open
фритюр (deep fry) Deep frying of small quantities (e.g. meat, fish, baked items etc.). Not suitable for frozen ingredients.	1	—	Open
выпечка (baking) Baking food	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
бобы (beans) Cooking beans	короткая (short): 1 средняя (medium): 2 длинная (long): 2	✓	Closed
плов (pilaf) Cooking pilaf	короткая (short): 2 средняя (medium): 3 длинная (long): 4	✓	Open / closed *
холодец (aspic) Preparing aspic and similar dishes	1	—	Closed

* Depending on the recipe / preparation step – Please see the AutoCook app 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	Lid
варенье (jam) Preserving fruit as jams	1	—	Open
йогурт (yogurt) Preparing yogurt	1	—	Closed
* Depending on the recipe / preparation step – Please see the AutoCook app 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	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	8 (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)
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

Programme	Setting	Time	Food	Recommended quantity (maximum)
фритюр (deep fry)	medium	20 mins	Chicken legs	300 g
	short	10 mins	Button mushrooms	200 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 (steam) + фритюр (deep fry)	short +	10 mins +	Raw vegetables (e.g. cauliflower)	200 g
	short	10 mins		
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

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedial action
The prepared meal is half-raw.	Filled beyond capacity.	Do not fill the pan beyond the marking [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.

Problem	Cause	Remedial action
The hotplate does not function.	Fault in the appliance. The hotplate is damaged.	Contact customer service.
Water is flowing out of the appliance.	The appliance features overflow protection.	Remove the water. Remove the pan and use a cloth to rub the appliance interior dry. Ensure that no water enters the appliance interior.
Display screen E1~E5	Fault in the appliance.	Abort the preparation programme. Disconnect the appliance from the power supply. Switch the appliance on again. Please contact customer service if the problem persists.
<p>If you are unable to solve the problem, always call the hotline! You will find the telephone numbers at the back of these instructions.</p>		

Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышайте максимально допустимое количество продуктов (см. «Время приготовления»).

Прибор предназначен для варки, выпекания, жарения, тушения, приготовления на пару, жарения во фритюре, пастеризации и подогрева продуктов питания. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Чашу и принадлежности можно использовать только с основным прибором. Все ингредиенты должны быть безупречного с точки зрения гигиены качества. При переработке соблюдайте правила кухонной гигиены. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Важные правила техники безопасности

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

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность он в себе несет. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ 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. Во время эксплуатации прибор должен быть всегда под присмотром!
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружайте основной прибор в воду и не мойте его в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Опасность травмирования!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

⚠ Опасность ожогов!

- При эксплуатации запрещается использовать прибор без установленной чаши. При использовании прибора корпус, чаша и металлические части прибора нагреваются!
- Снимайте чашу и принадлежности только с помощью имеющихся в комплекте подсобных средств. Пользуйтесь кухонными рукавицами.
- В приборе образуется горячий пар. Не наклоняйтесь над прибором. Открывайте крышку с осторожностью. Не наклоняйтесь над крышкой прибора. Переносите и очищайте прибор только после того, как он полностью остыл!

⚠ Опасность удушья!

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

⚠ Опасность возгорания!

- Ни в коем случае не подключайте прибор, если в чаше еще находятся принадлежности или другие предметы.
- Если выполнение программы нежелательно, нажмите кнопку X, чтобы прервать программу и перейти в режим ожидания.

⚠ Важно!

- После использования прибора или его очистки оставьте сохнуть прибор, вынув чашу, не менее 30 минут с открытой крышкой, чтобы предотвратить образование конденсата.
- После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.
→ «Очистка и уход» см. стр. 27

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

Вы приобрели современный и высококачественный бытовой прибор. 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.

www.bosch-home.com

Оглавление

Использование по назначению.....	19
Важные правила техники безопасности	19
Комплектный обзор	22
Перед первым использованием	22
Подготовка.....	22
Применение	23
Корректировка предустановок	25
Специальные варианты применения	26
Блокировка для безопасности детей	27
Очистка и уход	27
Утилизация	28
Условия гарантийного обслуживания.....	28
Список программ приготовления.....	28
Время приготовления	30
Помощь при устранении неисправностей	31

Комплектный обзор

→ Рисунок А

- 1 Мультиварка (основной прибор)
- 2 Панель управления
- 3 Крышка
- 4 Кнопка открывания крышки
- 5 Съёмный клапан для выпуска пара
- 6 Подключение к электросети
- 7 Чаша с антипригарным покрытием
- 8 Съёмный вставной элемент крышки
- 9 Вставной контейнер для пароварки
- 10 Щипцы для извлечения чаши
- 11 Кабель сетевого питания

Принадлежности

(приобретаются отдельно)

- 12 Контейнер для фритюра MAZ0FB

Панель управления

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

→ Рисунок В

Элементы управления

Ⓛ	Режим ожидания
☰	Выбор программы приготовления
≡←	Корректировка предварительной настройки времени приготовления короткая средняя длинная
✓	Запуск программы
⌚	Настройка отсрочки времени запуска
🔧	Настройка индивидуальной температуры приготовления
⌚	Настройка индивидуального времени приготовления
✕	Удаление настройки или прерывание программы

→ Рисунок G

Элементы индикации

a	дисплей
b	таймер
c	этапы приготовления / выполнения программы
d	готово
e	подогрев
f	индикация предварительной настройки времени приготовления
g	список программ приготовления
h	мой режим

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки, снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.
→ Рисунок А
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали.
→ «Очистка и уход» см. стр. 27

Подготовка

Соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в начале инструкции.

→ Ряд рисунков D

1. Установите основной прибор на ровную, чистую и прочную поверхность.
2. Подсоедините входящий в комплект сетевой кабель сначала к прибору, а затем к розетке.

3. На панели управления светятся обе кнопки ①, ✓, кратковременно загораются все светодиоды и раздается пятиступенчатый звуковой сигнал. Затем начинает мигать кнопка ①. Прибор находится в режиме ожидания и готов к работе.
4. Нажмите кнопку ① для входа в режим выбора функций.
5. Кнопка ① и элемент индикации [мой режим] светятся. Кнопка ✓ мигает.
6. На дисплее отображается «00:00». Прибор готов к использованию.

Указание: если в течение 5 минут не выполняется ввод на панели управления, прибор автоматически переключается в режим ожидания.

Применение

Рецепты AutoCook

Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты из нашего приложения AutoCook, разработанные специально для AutoCook. Эти рецепты постоянно совершенствуются и дополняются. В приложении содержатся подробные сведения о количестве ингредиентов, рекомендации по времени и температуре приготовления, а также целесообразные комбинации программ приготовления. Чтобы попасть в приложение, пройдите по указанной ссылке или сосканируйте код QR:

<https://autocook-app.com>



Чтобы получить общую информацию о различных программах приготовления, а также о рекомендованном времени приготовления, перед использованием прибора ознакомьтесь со следующими таблицами.

→ «Список программ приготовления» см. стр. 28

→ «Время приготовления» см. стр. 30

Некоторые программы состоят из нескольких этапов. Соответствующий этап выполнения программы отображается на дисплее. После завершения этапа раздается повторяющийся звуковой сигнал, дисплей и кнопка G мигают. Загрузите продукты в соответствии с рецептом и еще раз нажмите кнопку ✓. Запускается следующий этап приготовления. В зависимости от выбранной программы или этапа приготовления крышка должна быть открыта или закрыта. Соответствующие указания приводятся в приложении AutoCook.


Выбор и запуск программы

Внимание!

- Наполняйте чашу максимум до отметки [4.0 liter]!
- Для перемешивания используйте только столовые приборы из пластмассы или синтетических материалов (ни в коем случае не металлические столовые приборы).

Важно: соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в начале инструкции.

→ **Ряд рисунков** 

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 $\Xi \leftarrow$, чтобы изменить предварительную настройку времени приготовления. Индикация меняется в последовательности [средняя], [длинная], [короткая] и затем снова [средняя]. На дисплее отображается предварительная настройка времени приготовления.
3. Откройте крышку и загрузите необходимые ингредиенты согласно рецепту.
4. В зависимости от программы приготовления закройте крышку.
5. Нажмите кнопку \checkmark для запуска программы приготовления.
6. Прибор нагревает чашу до заданной температуры. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.
7. После достижения заданной температуры линии гаснут, и на дисплее отображается оставшееся время приготовления.

Указание: при выборе программ с несколькими этапами приготовления после достижения заданной температуры или после завершения выполненного этапа приготовления раздается звуковой сигнал. Загрузите остальные ингредиенты и нажмите кнопку \checkmark , чтобы запустить следующий этап приготовления.

8. По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал, загорается элемент индикации [готово] и клавиша \checkmark . Дисплей мигает и показывает «00:00».

Указание: для некоторых программ после их завершения автоматически активируется функция подогрева. Загорается индикатор [подогрев].

9. Нажмите кнопку $\textcircled{1}$, чтобы переключить прибор в режим ожидания. Выньте штепсельную вилку из розетки.
10. Сервируйте готовое блюдо и дайте прибору полностью остыть.

- После полного остывания прибора очистите все его части. \rightarrow «Очистка и уход» см. стр. 27

Преждевременное окончание текущего этапа приготовления

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

- Для этого нажимайте кнопку \checkmark не менее 2 секунд.
- Текущий этап приготовления будет закончен. Затем перед тем, как может быть начат следующий этап, раздастся звуковой сигнал.
- На панели управления отображаются соответствующие светодиоды 1, 2, 3 или 4 и мигает кнопка \checkmark .
- Нажмите кнопку \checkmark , чтобы запустить следующий этап приготовления.

Преждевременное окончание программы приготовления

- Нажмите кнопку \times для окончания программы приготовления.

Мой режим

Готовка вручную с индивидуальными настройками времени и температуры приготовления.

- После включения в режиме выбора функций постоянно светится кнопка В и элемент индикации [мой режим]. Кнопка \checkmark мигает. На дисплее горит «00:00».
- Нажмите 1 раз кнопку \boxtimes . На дисплее мигает «00:00».
- Нажимайте кнопку \boxtimes или удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.
- Нажмите 1 раз кнопку $\textcircled{1}$. На дисплее мигает «00с».
- Нажимайте кнопку $\textcircled{1}$ или удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.

- Нажмите кнопку ✓, чтобы запустить или продолжить программу приготовления с индивидуальными значениями.
- Прибор нагревает чашу до заданной температуры.
- После достижения заданной температуры линии гаснут, и на дисплее отображается время приготовления. Процесс приготовления запускается автоматически.

Корректировка предустановок

Предварительно настроенные значения температуры, времени или отсрочки времени запуска можно адаптировать к индивидуальным требованиям в зависимости от программы. Значения настраиваются нажатием соответствующих кнопок. Если удерживать кнопки нажатыми, значения меняются быстрее. После достижения максимального значения, индикация возвратится к минимальному значению.

Настройка отсрочки времени запуска

В зависимости от программы приготовления можно настроить время до ее запуска.

- Выберите программу приготовления.
- Нажмите кнопку ⌚. Кнопка ✓ мигает. На дисплее мигает предварительно настроенное значение.
- Нажатием кнопки ⌚ показанное на дисплее время увеличивается.
- 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 предварительно настроенное время, то настройка отсрочки времени запуска для выбранной программы приготовления невозможна.

Настройка температуры приготовления


Температуру можно адаптировать индивидуально в процессе приготовления.


- **Перед приготовлением:** В режиме выбора функций нажимайте кнопку ⏏, пока не будет выбрана нужная программа приготовления.
- Нажмите 1 раз кнопку ⏏. На дисплее мигает предварительная настройка температуры приготовления.
- **Во время приготовления:** Нажмите и держите нажатой кнопку ⏏. На дисплее на короткое время отображается текущая температура приготовления.
- **Изменение значений:** Нажмите кнопку ⏏ несколько раз или удерживайте ее до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура приготовления.
- Нажмите кнопку ✓, чтобы запустить или продолжить программу приготовления с индивидуальными значениями.

Указание: если кнопка ✓ не будет нажата, программа приготовления продолжится с ранее установленной температурой.


Настройка времени приготовления



■ Перед приготовлением:

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

- Нажмите 1 раз кнопку . На дисплее мигает предварительная настройка времени приготовления.

■ Во время приготовления:

Нажмите и держите нажатой кнопку . На дисплее на короткое время отображается текущая настройка времени приготовления.

- **Изменение значений:** Нажмите кнопку  несколько раз или удерживайте нажатой, пока не будет достигнуто нужное время приготовления.
- Нажмите кнопку , чтобы запустить или продолжить программу приготовления с индивидуальными значениями.



Специальные варианты применения

Приготовление на пару с использованием вставного контейнера для пароварки

Для приготовления на пару овощей, мяса или рыбы. 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).

Важно: соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в начале инструкции.



→ Ряд рисунков

1. В режиме выбора функций выберите программу приготовления [пароварка]. Если нужно, откорректируйте предварительно настроенные значения.
→ «*Корректировка предустановок*» см. стр. 25
2. Наполните чашу водой максимум до отметки [0.5 ] (0,5 литра).
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 остальные ингредиенты.
6. Закройте крышку. Нажмите кнопку  для запуска программы приготовления.
7. По окончании программы приготовления раздастся звуковой сигнал. Откройте крышку прибора.
8. Выньте верхнюю и нижнюю часть вставного контейнера для пароварки из чаши.

Жарение во фритюре

Для жарения в горячем масле или жире мяса, рыбы, овощей и пр.

Важно: соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в начале инструкции.

- В режиме выбора функций выберите программу приготовления [фритюр]. Если нужно, откорректируйте предварительно настроенные значения. → «*Корректировка предустановок*» см. стр. 25
- Наполните чашу маслом или фритюрным жиром максимум до отметки [1.0 l] (1 литр).
- Закройте крышку.
- Нажмите кнопку  для запуска программы приготовления.
- Масло разогревается. После достижения заданной температуры раздастся звуковой сигнал, и кнопка  мигает.

- Откройте крышку прибора.
- При помощи раздаточной ложки осторожно опустите в чашу не более 200 г продуктов в замороженном или 300 г в незамороженном состоянии для жарения во фритюре.
- Не закрывайте крышку.
- Нажмите кнопку ✓, чтобы запустить следующий этап приготовления.
- По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал.

Указание: для упрощения жарения во фритюре фирма Bosch предлагает подходящий контейнер для фритюра в качестве принадлежности.

Арт. №: **MAZ0FB**



Блокировка для безопасности детей

Блокировку для безопасности детей можно включить или выключить в процессе приготовления. Если включена блокировка для безопасности детей, все кнопки прибора заблокированы, и выполнение настроек на приборе невозможно.



Предупреждение

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

■ Включение

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

■ Выключение

Снова удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 3 секунд. Раздается короткий звуковой сигнал. Блокировка для безопасности детей деактивирована.

Очистка и уход

После каждого применения прибор и использованные части должны быть тщательно очищены.

Важно: соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные в начале инструкции.

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.
- Перед очисткой дождитесь полного охлаждения прибора.

→ Ряд рисунков

1. Откройте крышку. Выньте чашу при помощи щипцов для ее извлечения.
2. Выньте вставной элемент крышки.
3. Выньте клапан для выпуска пара.
4. Разберите клапан для выпуска пара.

Очистка основного прибора

- Протрите корпус и внутреннее пространство мягкой влажной тканью и высушите.
- Очистите панель управления сухой микрофибровой салфеткой.

Очистка вставного элемента крышки, клапана для выпуска пара, чаши и принадлежности

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

Указание: чашу, щипцы для извлечения чаши и вставные контейнеры для пароварки можно мыть также в посудомоечной машине.

Внимание!

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

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 имеется 48 программ приготовления. Они состоят из 16 основных программ, для которых возможны по 3 настройки времени. В краткой инструкции, а также в таблице ниже приведены основные данные различных программ приготовления.

Программа	Количество этапов приготовления	Доступна функция подогрева	Крышка
мой режим Индивидуальная настройка нужной температуры и времени приготовления	1	—	открыта / закрыта *
разогрев Разогрев холодных (предварительно сваренных) блюд	1	✓	закрыта
суп/борщ Приготовление супов и рагу	короткий: 1 средний: 2 длинный: 3	✓	закрыта
пароварка Приготовление на пару овощей, мяса и рыбы (необходим вставной контейнер для пароварки)	1	✓	закрыта
тушение Тушение овощей, мяса и рыбы.	1	✓	закрыта
жарка Жарка овощей, мяса и рыбы.	1	✓	открыта

* В зависимости от рецепта / этапа приготовления – Указания по правильному применению программ, а также сведения об ингредиентах, количествах и времени варки содержатся в приложении AutoCook.

Программа	Количество этапов приготовления	Доступна функция подогрева	Крышка
Фритюр Жарение во фритюре небольшого объема продуктов (напр., мяса, рыбы, выпечки, ...). Не подходит для замороженных ингредиентов.	1	—	открыта
выпечка Выпечка продуктов питания	1	—	закрыта
варка Варка продуктов питания	1	✓	закрыта
паста Варка макаронных изделий	1	—	закрыта / открыта *
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 приготовления – Указания по правильному применению программ, а также сведения об ингредиентах, количествах и времени варки содержатся в приложении AutoCook.

Время приготовления

Ниже в таблице приведены обзорные данные по времени приготовления различных блюд. Время приготовления зависит от толщины и консистенции продуктов, поэтому приведенные значения следует понимать как рекомендации по минимальному времени приготовления. Корректируйте время приготовления соответственно. Для свежемороженого продуктов питания время приготовления следует увеличить минимум на 20%.

Программа	Настройка	Время приготовления	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	Продукты	Рекомендуемое количество (максимальное)
Фритюр	средняя	20 мин	Куриные окорочка	300 г
	короткая	10 мин	Шампиньоны	200 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	60 мин	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	установить вручную: 5° мин	Лук	200 г

Помощь при устранении неисправностей

Проблема	Причина	Устранение
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.		
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.

Проблема	Причина	Устранение
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.	Удалите воду. Выньте чашу и насухо протрите тканью внутреннее пространство прибора. Следите за тем, чтобы во внутреннее пространство прибора не попадала вода.
Индикация на дисплее E1~E5	Неисправность прибора.	Прервите программу приготовления. Отсоедините прибор от сети электропитания. Снова включите прибор. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.

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.

EAC 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-Верх Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем 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.

B34C065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: электрочайники, чайварки, тостеры, мультиварки, **Товарный знак:** Bosch
контактные грили, приборы для горячих напитков TASSIMO

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, 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 Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-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-Вери-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°C 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 предпрятиями 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 «Type») 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.

EAC 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

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>.

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати, тільки щоб обробляти продукти у звичайних для домашнього господарства кількостях зі звичайною тривалістю.

Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (див. «Тривалість приготування»).

Цей прилад призначено для варіння, випікання, смаження, тушкування, приготування на парі, смаження у фритюрі, розігрівання та підігрівання харчових продуктів. Не використовуйте прилад, щоб обробляти інші речовини чи предмети. За умови використання дозволеного виробником додаткового приладдя можливі також інші способи застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Чашу та приладдя використовуйте тільки з основним блоком. Усі інгредієнти мають відповідати гігієнічним вимогам. Обробляючи продукти, дотримуйтеся правил кухонної гігієни.

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

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! 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.

Особи з фізичними, сенсорними чи ментальними вадами або особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом і розуміють можливу небезпеку.

Бережіть прилад і кабель живлення від дітей, їм заборонено користуватися приладом. Дітям заборонено гратися з приладом. Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

⚠ 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 дозволено 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 дозволено 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!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Не можна, щоб кабель живлення торкався гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

⚠ Небезпека травмування!

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

⚠ Небезпека опіків!

- Під час експлуатації ніколи не використовуйте прилад без чаші. Під час користування приладом корпус, чаша й металеві елементи нагріваються!
- Чашу та приладдя виймайте тільки за допомогою допоміжних засобів, що входять до комплекту поставки. Використовуйте кухонні рукавиці.
- У приладі утворюється гаряча пара. Не нахиляйтеся над приладом. Обережно відчиняйте кришку. Не нахиляйтеся над кришкою приладу. Переносити й чистити прилад можна тільки після його повного охолодження!

⚠ Небезпека задушення!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Небезпека пожежі!

- Не підключайте прилад до електромережі, коли в чаші знаходиться приладдя або інші предмети.

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

Важливо!

- Після використання або чищення дайте приладу висохнути впродовж щонайменше 30 хвилин з відчищеною кришкою, без чаші всередині; це дасть змогу запобігти конденсації води.
- Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «Чищення та догляд» див. стор. 44

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch.

Ви придбали сучасний високоякісний побутовий прилад. На наступних сторінках цієї інструкції з експлуатації ви знайдете цінні вказівки стосовно безпечного користування цим приладом. 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.

www.bosch-home.com

Зміст

Використання за призначенням.....	36
Правила техніки безпеки	36
Стислий огляд	39
Перед першим використанням	39
Підготовка.....	39
Застосування.....	40
Корекція попередньо встановлених параметрів	42
Особливі способи застосування	43
Блокування від дітей.....	44
Чищення та догляд	44
Утилізація	44
Умови гарантії	45
Список програм приготування	45
Тривалість приготування	47
Усунення несправностей	48

Стислий огляд

→ Малюнок A

- 1 Мультиварка (основний блок)
- 2 Панель управління
- 3 Кришка
- 4 Кнопка для відчинення кришки
- 5 Знімний паровипускний елемент
- 6 Місце підключення до електромережі
- 7 Чаша з антипригарним покриттям
- 8 Знімна вставка кришки
- 9 Вставка для приготування на парі
- 10 Затискач для чаші
- 11 Кабель живлення

Приладдя (продається окремо)

- 12 Кошик для смаження у фритюрі MAZ0FB

Панель управління

Панель управління складається з елементів управління (кнопок) та індикаторів (світлодіодів). Використовуючи кнопки, можна вибирати окремі програми приготування, а також задавати всілякі параметри (наприклад, температуру й тривалість приготування). Індикація параметрів здійснюється за допомогою світлодіодів і дисплея.

→ Малюнок B

Елементи управління

①	Режим очікування
☰	Вибір програми приготування
≡←	Корекція попередньо встановленої тривалості приготування короткая (коротка) средняя (середня) длинная (довга)
✓	Запуск програми
⌚	Установлення затримки запуску
🔧	Установлення індивідуальної температури приготування
⌚	Установлення індивідуальної тривалості приготування
X	Видалення параметра або скасування програми

→ Малюнок C

Індикатори

a	Дисплей
b	таймер (таймер)
c	Етапи приготування / перебіг програми
d	готово (готово)
e	подогрев (підігрівання)
f	Індикація попередньо встановленої тривалості приготування
g	Список програм приготування
h	мой режим (мій режим)

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

У жодному разі не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.
→ Малюнок A
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі.
→ «Чищення та догляд» див. стор. 44

Підготовка

Візьміть до уваги правила техніки безпеки на початку інструкції.

→ Ряд малюнків D

1. Установіть основний блок на рівній, чистій і стійкій поверхні.
2. Кабель живлення з комплекту спочатку підключіть до приладу, а тоді до розетки.

3. 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.
4. Натисніть кнопку ⓪, щоб перейти в режим вибору функцій.
5. Підсвітяться кнопка ⓪ й індикатор [мой режим] (мій режим). Блимає кнопка ✓.
6. На дисплеї відобразиться індикація «00:00». Прилад готовий до користування.

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

Застосування

Рецепти AutoCook

Для досягнення найкращих смачних результатів рекомендуємо користуватися рецептами з нашої мобільної програми AutoCook, розробленої спеціально для AutoCook. Ці рецепти постійно вдосконалюють і доповнюють.

Мобільна програма містить відомості щодо потрібної кількості інгредієнтів, рекомендації щодо тривалості й температури приготування, а також докладні пояснення щодо комбінацій програм приготування. Щоб завантажити цю мобільну програму, перейдіть за посиланням або зіскануйте QR-код:

<https://autocook-app.com>



Щоб отримати уявлення про ті чи інші програми приготування й рекомендовану тривалість приготування, ознайомтеся з наведеними далі таблицями, перш ніж користуватися приладом.

→ «Список програм приготування» див. стор. 45

→ «Тривалість приготування» див. стор. 47

Деякі програми складаються з кількох етапів. Відповідний етап програми відображається на дисплеї. Після завершення етапу лунає повторюваний сигнал, а дисплей і кнопка ✓ блимають. Залежно від рецепту додайте інгредієнти й знову натисніть кнопку ✓. Запуститься наступний етап приготування. Залежно від вибраної програми або етапу приготування кришка має бути зачинена або відчинена. Відповідні вказівки див. у мобільній програмі AutoCook.


Вибір і запуск програми

Увага!

- Заповнюйте чашу щонайбільше до позначки [4.0 l]!
- Для перемішування використовуйте лише пластмасові предмети (не металеві).

Важливо: візьміть до уваги правила техніки безпеки на початку інструкції.

→ Ряд малюнків

1. Натискайте кнопку , доки не буде вибрана бажана програма приготування. На панелі управління підсвічується відповідний світлодіодний індикатор і блимає попередньо встановлена тривалість приготування для вибраної програми.
2. Натисніть кнопку \Leftarrow , щоб змінити попередньо встановлену тривалість приготування. Індикація змінюється із [средняя] (середня) на [длинная] (довга), після цього на [короткая] (коротка), а далі знову на [средняя] (середня). На дисплеї відображається попередньо встановлена тривалість приготування.

3. Відчиніть кришку й завантажте потрібні інгредієнти залежно від рецепту.
4. Залежно від програми приготування зачиніть кришку.
5. Натисніть кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.
6. Прилад нагріє чашу до заданої температури. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються ризики, що підсвічуються за годинниковою стрілкою.
7. Одразу після досягнення заданої температури ризики згасають, і на дисплеї відображається залишкова тривалість приготування.

Вказівка: у багатоетапних програмах приготування після досягнення заданої температури або завершення певного етапу приготування лунає сигнал. Щоб почати наступний етап приготування, додайте інгредієнти й натисніть кнопку ✓.

8. У момент завершення програми приготування лунає звуковий сигнал, підсвічуються індикатор [готово] (готово) і кнопка ✓. Дисплей блимає й показує «00:00».

Вказівка: у деяких програмах після завершення автоматично активується функція підігрівання. Підсвічується індикатор [подогрев] (підігрівання).

9. Щоб перемкнути прилад у режим очікування, натисніть кнопку ①. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Подавайте готову страву, а приладу дайте повністю охолонути.
 - Після повного охолодження слід очистити всі частини приладу. → «Чищення та догляд» див. стор. 44

Раннє завершення поточного етапу приготування

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

- Натисніть і щонайменше 2 секунди втримуйте кнопку ✓.
- Поточний етап приготування завершено. Після цього лунає звуковий сигнал, сповіщаючи, що можна виконувати наступний етап.
- На панелі управління світяться відповідні світлодіодні індикатори 1, 2, 3 чи 4, а кнопка ✓ блимає.
- Щоб почати наступний етап приготування, натисніть кнопку ✓.

Раннє завершення програми приготування

- Щоб завершити програму приготування, натисніть кнопку X.

Мій режим

Ручне готування з індивідуально встановленими тривалістю й температурою.

- Після ввімкнення в режимі вибору функцій неперервно підсвічується кнопка ① й індикатор [мой режим] (мій режим). Блимає кнопка ✓. На дисплеї з'явиться індикація «00:00».
- Натисніть кнопку ⌘ один раз. На дисплеї блимає індикація «00:00».
- Натискайте або втримуйте кнопку ⌘, доки не з'явиться бажана тривалість приготування.
- Натисніть кнопку ⌘ один раз. На дисплеї блимає індикація «00с».
- Натискайте або втримуйте кнопку ⌘, доки не з'явиться бажана температура приготування.
- Щоб запустити або продовжити програму приготування з індивідуальними значеннями, натисніть кнопку ✓.
- Прилад нагріє чашу до заданої температури.

- Одразу після досягнення заданої температури ризи згасають, і на дисплеї відображається тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично.





Корекція попередньо встановлених параметрів

Попередньо встановлену температуру, тривалість або затримку можна залежно від програми адаптувати до індивідуальних потреб.


Змінювати встановлені значення можна за допомогою відповідних кнопок. Якщо втримувати кнопку натиснутою, значення змінюватимуться швидше. Після досягнення максимального значення параметра знову з'являється мінімальне.

Установлення затримки запуску

Для деяких програм приготування можна встановлювати затримку запуску.

- Виберіть програму приготування.
- Натисніть кнопку . Бліматиме кнопка . На дисплеї бліматиме попередньо встановлене значення.
- Натискання кнопки  збільшує відображену тривалість.
- 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 попередньо встановлений час, то для вибраної програми приготування неможливо встановити затримку запуску.

Установлення температури приготування

Температуру можна індивідуально коригувати перед приготуванням або під час нього.

- **Перед приготуванням:**
 - у режимі вибору функцій натискайте кнопку , доки не буде вибрана бажана програма приготування.
- Натисніть кнопку  один раз. На дисплеї бліматиме попередньо встановлена температура приготування.
- **Під час приготування:**
 - натисніть і втримуйте кнопку . На дисплеї ненадовго з'явиться поточна температура приготування.
- **Змінення значень:** натискайте або втримуйте кнопку , доки не буде досягнута бажана температура приготування.
- Щоб запустити або продовжити програму приготування з індивідуальними значеннями, натисніть кнопку .

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

Установлення тривалості приготування

- **Перед приготуванням:**
 - у режимі вибору функцій натискайте кнопку , доки не буде вибрана бажана програма приготування.
- Натисніть кнопку  один раз. На дисплеї бліматиме попередньо встановлена тривалість приготування.
- **Під час приготування:**
 - натисніть і втримуйте кнопку . На дисплеї ненадовго з'явиться поточна тривалість приготування.
- **Змінення значень:** натискайте або втримуйте кнопку , доки не буде досягнута бажана тривалість приготування.

- Щоб запустити або продовжити програму приготування з індивідуальними значеннями, натисніть кнопку ✓.

Особливі способи застосування

Приготування на парі за допомогою спеціальної вставки

Для приготування овочів, м'яса або риби на парі. 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).

Важливо: візьміть до уваги правила техніки безпеки на початку інструкції.


→ Ряд малюнків

1. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [пароварка] (пароварка). У разі потреби скоригуйте попередньо встановлені значення. → «Корекція попередньо встановлених параметрів» див. стор. 42
2. Заповніть чашу водою максимум до позначки [0.5 l] (0,5 л).
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. Натисніть кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.
7. У момент завершення програми приготування пролунає звуковий сигнал. Відчиніть кришку приладу.
8. Вийміть із чаші верхню й нижню частини вставки для приготування на парі.

Приготування у фритюрі

Для смаження м'яса, риби, овочів тощо у фритюрі — гарячій олії або жири.

Важливо: візьміть до уваги правила техніки безпеки на початку інструкції.

- У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [фритюр] (фритюр). У разі потреби скоригуйте попередньо встановлені значення. → «Корекція попередньо встановлених параметрів» див. стор. 42
- Заповніть чашу олією або жиром для фритюру максимум до позначки [1.0 - Зачиніть кришку.
- Натисніть кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.
- Олія нагрівається. У момент досягнення заданої температури пролунає звуковий сигнал і почне блимати кнопка ✓.
- Відчиніть кришку приладу.
- Обережно завантажте черпаком у чашу щонайбільше 200 г заморожених або 300 г незаморожених продуктів для фритюру.
- Не зачиняйте кришку.
- Щоб почати наступний етап приготування, натисніть кнопку ✓.
- У момент завершення програми приготування пролунає звуковий сигнал.

Вказівка: для простого смаження у фритюрі компанія Bosch пропонує спеціальне приладдя – відповідний кошук. № арт.: **MAZ0FB**



Блокування від дітей

Блокування від дітей можна активувати чи деактивувати під час процесу приготування. Якщо активовано блокування від дітей, усі кнопки на приладі заблоковано, і його параметри регулювати більше не можна.



Попередження

Коли активовано блокування від дітей, немає можливості змінювати процеси приготування чи переривати їх. Спочатку слід деактивувати блокування від дітей.

■ Активація

Одночасно натисніть і 3 секунди втримуйте кнопки  і . Пролунає короткий звуковий сигнал. Блокування від дітей активовано.

■ Деактивація

Знов одночасно натисніть і 3 секунди втримуйте кнопки  і . Пролунає короткий звуковий сигнал. Блокування від дітей деактивовано.

Чищення та догляд

Прилад і використовувані частини необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.

Важливо: візьміть до уваги правила техніки безпеки на початку інструкції.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Перед чищенням дайте приладу повністю охолонути.

→ Ряд малюнків

1. Відчиніть кришку. Вийміть чашу відповідним затискачем.
2. Вийміть вставку з кришки.
3. Вийміть паровипускний елемент.
4. Розберіть паровипускний елемент.

Очищення основного блока

- Протріть корпус і внутрішній простір вологою м'якою ганчіркою та залиште сохнути.
- Протріть панель управління сухою серветкою з мікроволоконна.

Очищення вставки кришки, паровипускного елемента, чаші й приладдя

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

Вказівка: чашу, затискач для чаші й вставки для приготування на парі можна також мити в посудомийній машині.

Увага!

Перед вставленням чаші переконайтеся, що внутрішня частина приладу чиста, суха й не містить сторонніх предметів.

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 передбачено загалом 48 програм приготування. Вони складаються із 16 основних програм, для кожної з яких передбачено три варіанти встановлення часу. У короткій інструкції, а також у таблиці нижче ви знайдете найважливіші дані про програми приготування.

Програма	Кількість етапів приготування	Доступність функції підігрівання	Кришка
мой режим (мій режим) Індивідуальне встановлення бажаної температури й часу приготування	1	—	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: 3	✓	зачинено
пароварка (пароварка) Приготування овочів, м'яса та риби на парі (потрібна спеціальна вставка)	1	✓	зачинено
тушение (тушкування) Тушкування овочів, м'яса та риби.	1	✓	зачинено

* Залежно від рецепту / етапу приготування. Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їхньої кількості та тривалості приготування ви знайдете в мобільній програмі AutoCook.

Програма	Кількість етапів приготування	Доступність функції підігрівання	Кришка
жарка (смаження) Смаження овочів, м'яса та риби.	1	✓	відчинено
фритюр (фритюр) Смаження у фритюрі малими кількостями (наприклад, м'ясо, риба, випічка тощо). Не підходить для заморожених інгредієнтів.	1	—	відчинено
выпечка (випікання) Випікання продуктів харчування	1	—	зачинено
варка (варіння) Варіння продуктів харчування	1	✓	зачинено
паста (макарони) Приготування макаронних виробів	1	—	зачинено/ відчинено*
крупы/рис (круп/рис) Приготування круп або рису	1	✓	зачинено
молочная каша (молочна каша) Приготування молочних страв	1	✓	зачинено
бобы (бобові) Варіння бобових	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	зачинено
плов (плов) Приготування плову	коротка: 2 середня: 3 довга: 4	✓	відчинено/ зачинено*
холодец (холодець) Приготування холодця та подібних страв	1	—	зачинено
варенье (варення) Приготування варення з фруктів	1	—	відчинено
йогурт (йогурт) Приготування йогурту	1	—	зачинено

* Залежно від рецепту / етапу приготування. Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їхньої кількості та тривалості приготування ви знайдете в мобільній програмі AutoCook.

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 харчових продуктів тривалість приготування слід збільшувати щонайменше на 20 %.

Програма	Установлене значення	Тривалість	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)
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

Програма	Установлене значення	Тривалість	Продукт	Рекомендована кількість (максимальна)
фритюр (фритюр)	середня	20 хв	Курячі стегенця	300 г
	коротка	10 хв	Печериці	200 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

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Усунення
Приготовлена страва напівсира.	Кількість продуктів зavelика.	Заповнюйте чашу щонайбільше 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.	

Проблема	Можлива причина	Усунення
Страва збігає з приладу.	Кількість продуктів зavelика.	Відкоригуйте кількість продуктів.
	Зависока температура.	Зменште температуру.
	Для вибраної програми приготування необхідно, щоб страва готувалася з відчиненою 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.	Видаліть воду. Вийміть чашу й насухо витріть внутрішню частину приладу. Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла всередину приладу.
Індикація на дисплеї E1~E5	Прилад несправний.	Зупиніть програму приготування. Від'єднайте прилад від електромережі. Знову увімкніть прилад. Якщо проблему не усунуто, зверніться до сервісної служби.

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001136867

(010407)