



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

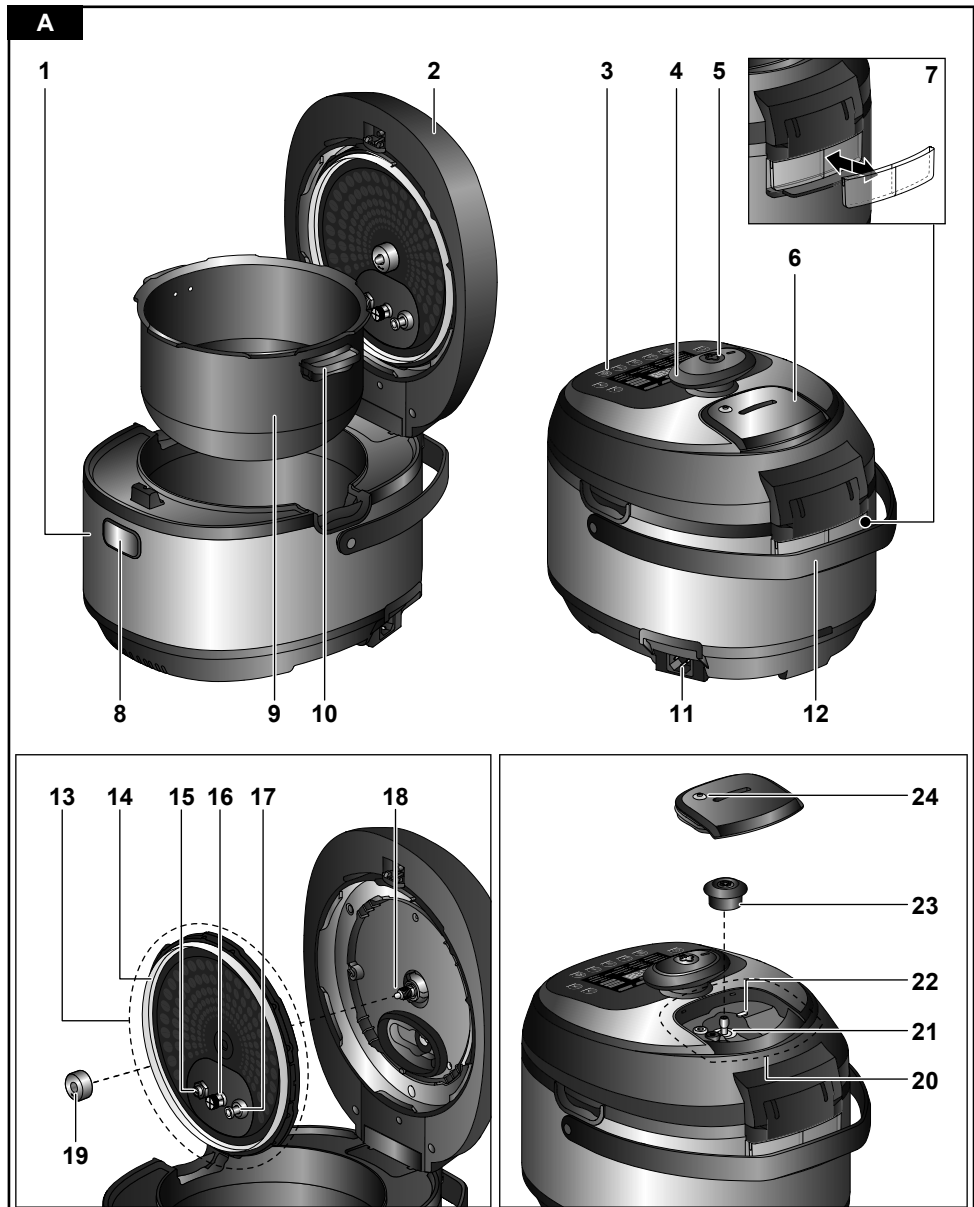


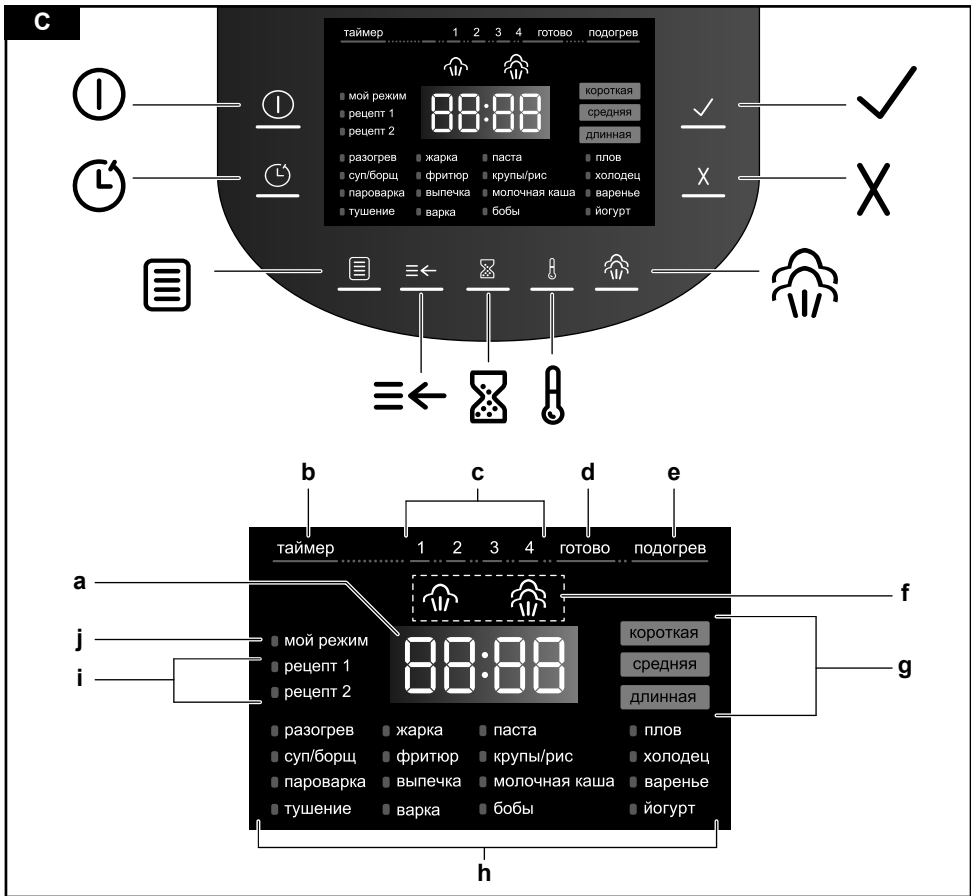
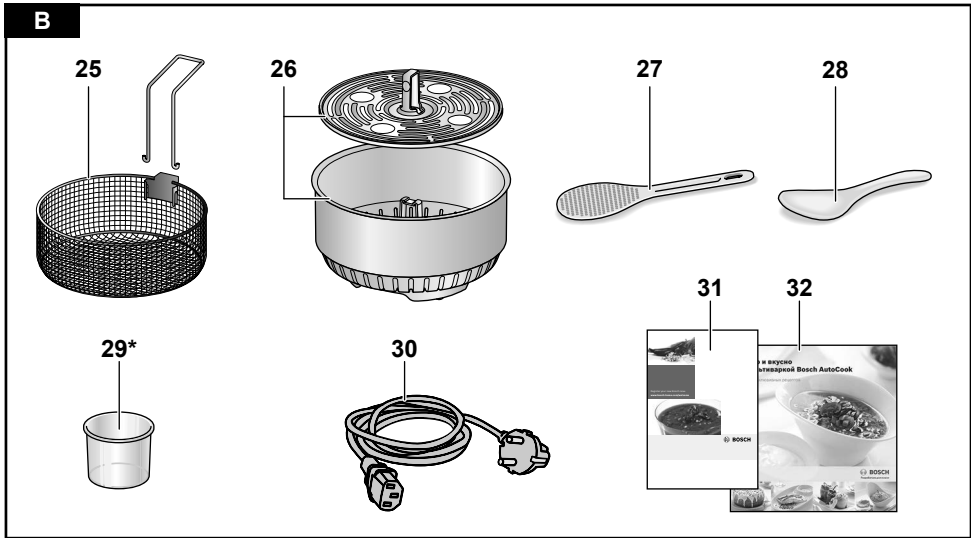
**MUC6...RU**  
**MUC8...RU**



**BOSCH**

- en** Instruction manual
- ru** Інструкція по експлуатації
- uk** Інструкція з експлуатації





Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

We request that you read these operating instructions carefully and observe all instructions. This ensures that you will be able to enjoy this appliance for a long time and the results of your work will be an endorsement of your decision to purchase this appliance.

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

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

---

## Table of contents

Intended use.....	2
Safety instructions .....	3
Overview.....	5
Control panel .....	5
Before using for the first time.....	7
Steam pressure function.....	9
Preparation .....	10
Additional functions .....	15
Using inserts.....	16
Customised setting options .....	18
Childproof lock.....	20
Care and daily cleaning.....	21
Disposal.....	22
Guarantee.....	22
List of preparation programmes.....	22
Model overview and technical data .....	23
Special accessories.....	24
Troubleshooting.....	24

---

## Intended use

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments. Household-like environments include staff kitchens in shops, offices, agricultural and other small businesses or for use by guests at bed-and-breakfast establishments, small hotels and similar residential facilities.

The appliance is suitable for cooking with steam pressure, cooking, baking, roasting, braising, steam-cooking, frying, pasteurising and heating up food, as well as keeping food warm. It must not be used for processing other substances or objects.

All ingredients must be hygienically faultless. During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed.

Only use the appliance with original parts and accessories. Only use the pan and the accessories with the basic appliance.



Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. When installing the appliance, ensure that there are no sensitive surfaces and appliances above and behind the appliance that may be damaged by the temperature development and the escaping steam.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

---

## Safety instructions

### Warning

#### **Danger 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 according to the type plate specifications. Use only if power cord and appliance show no signs of damage. To avoid potential hazards, repairs must only be carried out by our customer service personnel. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

Do not connect the appliance to or operate it by means of a time switch or remote control socket. Never leave the appliance unattended while it is switched on! Should a fault occur, pull the plug or disconnect from the mains immediately. The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the appliance or mains cable in water or place it in the dishwasher! Unplug the appliance before cleaning it.

** Warning**

**Risk of burns!**

The appliance uses steam pressure for cooking. Before using the appliance, check working order of the safety devices (valves and seals). Never interfere with safety systems except for care and daily cleaning. Do not use the appliance to fry food with oil under pressure. During operation, the appliance must never be used without the pan inserted. Before starting a preparation programme, check whether the appliance was properly closed. 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.

Do not move the appliance when it is under pressure. Do not open the appliance until the internal pressure has completely levelled off. Never use force to open the appliance! Open the lid with care. Only transport or clean the appliance once it has fully cooled down! Parts that show visible discolouration, cracks or other damage or are not seated correctly must be replaced with original spare parts.

** Warning**

**Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

## Overview

### → Figure

- 1 **Multi cooker with steam pressure function (basic appliance)**
- 2 Lid
- 3 Control panel
- 4 Pressure locking handle
- 5 Steam release button
- 6 Removable steam outlet
- 7 Removable condensation tank
- 8 Opening button for the lid
- 9 Pan with non-stick coating
- 10 Pan handles
- 11 Mains connection
- 12 Carrying handle
- 13 **Removable lid insert**
- 14 Sealing ring
- 15 Safety valve
- 16 Steam valve
- 17 Overpressure protection
- 18 Mount for lid insert
- 19 Fastening screw
- 20 **Steam release chamber**
- 21 Steam valve opening with seal
- 22 White steam release lever
- 23 Valve plug
- 24 Manual unlocking for overpressure protection

### → Figure

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

The operating instructions refer to different models of the appliance. → “*Model overview and technical data*” see page 23

## Control panel

### → Figure

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. selection of steam pressure function, preparation temperature and time). The settings are indicated via the illuminated LEDs and/or the display.

### Controls



#### **Standby**

Switches from standby mode to function selection mode and back again.




#### **Set the start time delay**

The start time delay can be set for the selected preparation programme.



#### **Select a preparation programme from the list (h)**

The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button . The corresponding LED lights up in the control panel.



#### **Adjust the preparation time**

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



#### **Set a customised preparation time**

For customised adjustment of the preparation time.






#### **Set a customised preparation temperature**

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

en Control panel




### Steam pressure function

By pressing the  button, the steam pressure functions “low steam pressure” [] or “high steam pressure” [] are selected. The respective indicators (f) light up. → “Steam pressure function” see page 9




### Confirm the programme

Pressing button  starts the selected preparation programme.



### Delete a setting or abort the programme

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

## Indicators

### a Display

Display of the remaining time or the temperature.

### b таймер (Timer)

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

### c Preparation steps / programme progress

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


### d готово (ready)


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

### e подогрев (keep warm)


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

### f Steam pressure function


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

[] shows that high steam pressure (115°C) is selected. → “Steam pressure function” see page 9

### g Display of the pre-configured preparation time

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

### h List of preparation programmes

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

### i рецепт 1&2 – Recipe 1&2

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

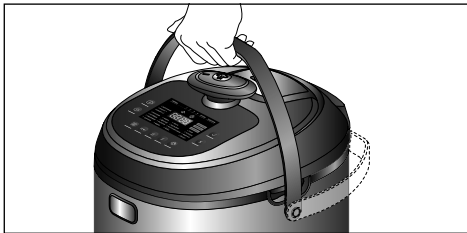
### j мой режим – My mode

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

## Before using for the first time

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

1. Remove the appliance and all accessory parts from the packaging.
2. Use the carrying handle to lift up the appliance. Swing the carrying handle upwards accordingly.



### Warning!

You must use only the carrying handle for safe transport of the appliance.

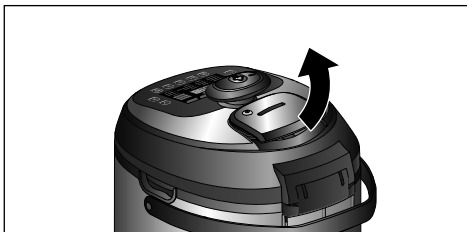
3. Place the appliance on a stable, level and smooth work surface.

### Warning!

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

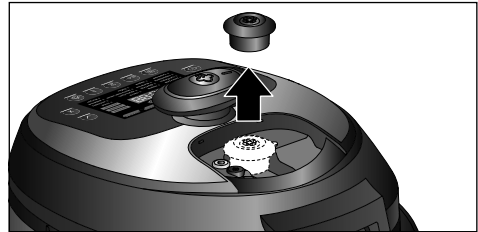
#### 4. Remove the steam outlet

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



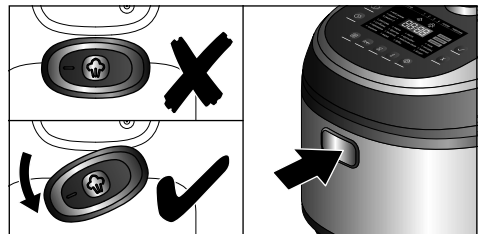
#### 5. Remove valve plug

Pull off the valve plug in the steam release chamber.

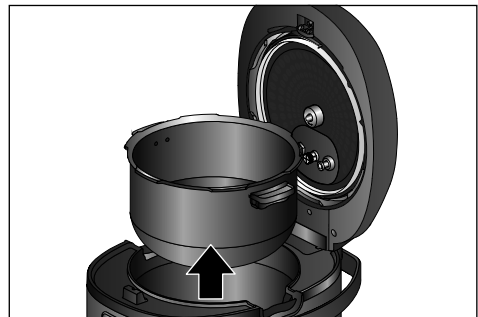


#### 6. Open appliance lid

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



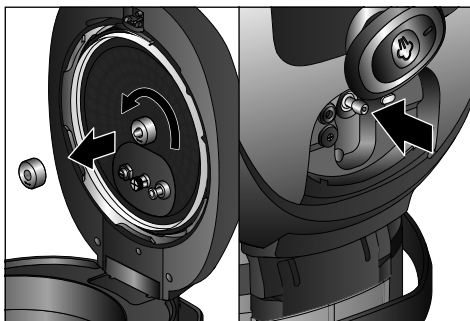
#### 7. Lift the pan out of the appliance interior.



en Before using for the first time

### 8. Remove the lid insert

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



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

10. Check all parts for completeness.

→ Figure A / B

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

### Warning!

Never operate a damaged appliance!

12. Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → "Care and daily cleaning" see page 21

### 13. Check safety devices

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

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

Steam release chamber: Check the steam valve seal in the steam release chamber for visible discolouring, cracks or other damage. Check that the white steam release lever is clean. It must not be blocked by foreign bodies.

### 14. Insert pan

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

### Warning!

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

### 15. Place lid insert

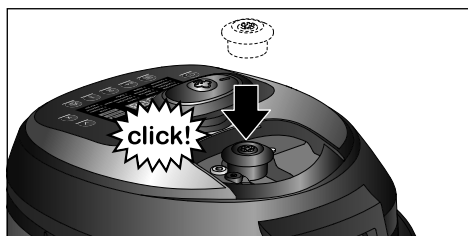
The pressure locking handle must be opened (☞). Place the lid insert on the lid insert mount with the steam valve at the bottom. At the same time, guide the steam valve through the steam valve opening. Tighten the fastening screw for the lid insert clockwise on the lid insert mount.

### 16. Close the lid

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

### 17. Insert valve plug

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

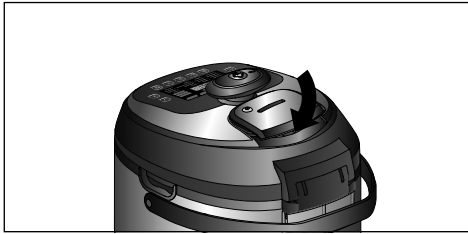


### Warning!

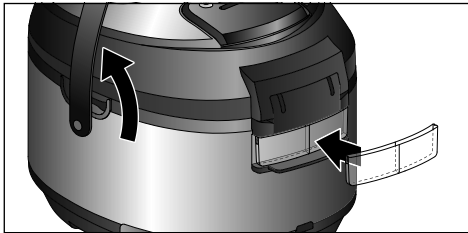
Make sure that the white steam release lever is positioned below the valve plug.

**18. Insert the steam outlet**

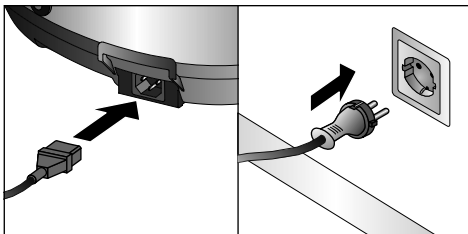
Place the steam outlet onto the lid from above and press down firmly.

**19. Insert condensation water tank**

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



**20. Connect the supplied mains cable to the appliance first, then connect it to the socket.**

**Warning!**

Use only the supplied mains cable.

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

**Steam pressure function**

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

There are 8 pre-configured preparation programmes to choose from, which can be used with the steam pressure function.

→ “List of preparation programmes” see page 22

**Low steam pressure**

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

**High steam pressure**

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

**Steam pressure function activated**

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



An audible signal is emitted when the appliance is correctly closed and the steam pressure function is switched on. The respective preparation programme with steam pressure function can only be selected then in the function selection mode. The indicators “low steam pressure” [☁] or “high steam pressure” [☁] light up. → “Preparation with steam pressure” see page 11

### Steam pressure function deactivated

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



The desired preparation programmes can be selected in the function selection mode without steam pressure function. → “Preparation without steam pressure” see page 13

## Preparation

### General recommendations

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

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

Use these recipe recommendations in order to gain initial experience. Once you appreciate the benefits and the variety of the usage options, you will enjoy experimenting with new recipes. Use the individual setting options for this that the appliance additionally provides. Cross-reference individual setting options

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

→ “List of preparation programmes” see page 22

### ⚠ Warning Risk of burns!

- Before using the appliance, check working order of the safety devices every time. → “Before using for the first time” see page 7
- During operation, the appliance must never be used without the pan, lid insert, valve plug and steam outlet inserted.
- Never move the appliance during operation.
- Never use force to open the appliance!

### Warning!

- Use only the spatula provided for stirring (do not use metal cutlery).
- Each time prior to operation, check the appliance for damage, completeness, cleanliness and proper installation. → “Before using for the first time” see page 7



## Preparation with steam pressure

There are 8 pre-configured preparation programmes to choose from, which can be used with the steam pressure function.

→ “List of preparation programmes” see page 22

### ⚠ Warning

#### Risk of burns!

- Frothy ingredients like milk and cream must not be heated up under steam pressure.
  - Do not use the steam pressure function to deep fry food with oil under pressure.
1. Open the appliance. Open the pressure locking handle (🔒) and press the opening button on the base appliance for this purpose.
  2. Fill the pan with the desired ingredients. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.

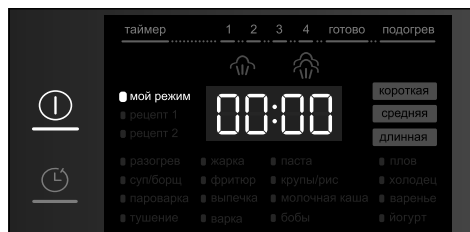
### Warning!

- Never heat up the appliance under steam pressure without having added water or other liquids beforehand. Add at least 250 ml of water.
  - Do not fill the pan beyond the marking [3.5]!
  - If food is prepared that expands during cooking, fill the pan up to a maximum as described in the recipe suggestions. (For example rice: maximum of 800 g).  
→ See recipe book provided
3. Close the appliance. Press the lid down for this purpose until it clicks into place and close the pressure locking handle (🔒).

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

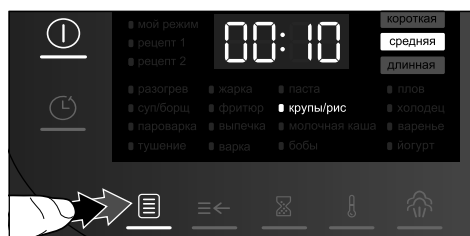
4. Press button ① in order to access the function selection mode.

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



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

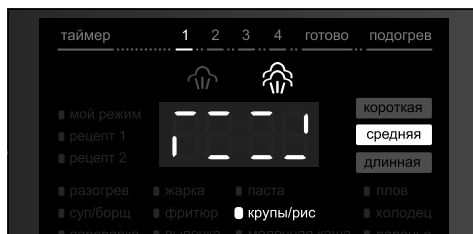
5. Keep pressing button [📄] until the desired preparation programme is selected.



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

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

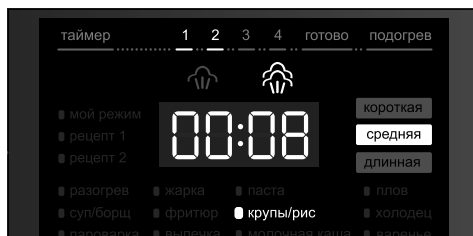
6. Press button ✓ to start the preparation programme.



The appliance heats up the pan until the pre-configured steam pressure is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display.

Once the pre-configured steam pressure is reached, the lines go out and the preparation time is shown in the display.

The preparation process starts automatically. The preparation time counts down.



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

### ⚠ Warning

#### Risk of burns!

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

When the pressure in the appliance interior has completely levelled off, the indicator [готово] (ready) and the ✓ button light up and the Keep warm function is activated.

→ "Keep warm function" see page 16

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

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

### Notes:

- Never use force to open the appliance!
  - Always shake the appliance gently before opening, in order to dissolve any steam bubbles that may have formed in the food and to prevent blocking.
  - The pressure locking handle can be easily opened when the steam has completely escaped from the appliance interior and the appliance is fully depressurised.
  - The automatic steam release can take some time. In order to accelerate the process and if the appliance is not completely depressurised, the steam can also be released manually. → "Release steam manually" see page 13
8. Serve the prepared meal.

### ⚠ Warning

#### Risk of burns!

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

### Warning!

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

### Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode. Before the appliance can be opened, the steam in the appliance interior must be released manually. → "Release steam manually" see page 13
- Certain preparation programmes consist of several preparation steps. → "Multiple preparation steps" see page 15

## Release steam manually


Steam can also be released manually in the following cases:


- If automatic steam release is to be accelerated at the end of a preparation programme.
- If a preparation programme was cancelled.
- If the pressure locking handle cannot be opened because the appliance is not completely depressurised.

### Warning

#### Risk of burns!


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

1. Keep the steam release button pressed until no more steam escapes from the steam outlet.
2. Open the appliance. Open the pressure locking handle for this purpose () and press the opening button on the base appliance for this purpose.

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


## Preparation without steam pressure



There are 16 pre-configured preparation programmes available to choose from. → “List of preparation programmes” see page 22

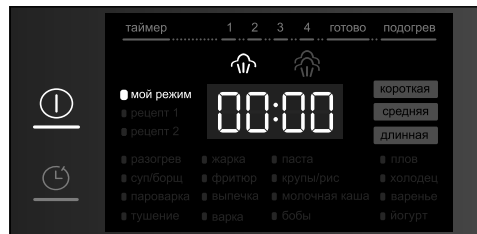
**Note:** When selecting and starting the preparation programme without steam pressure function, make sure that the pressure locking handle is open at all times ().

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


### Warning!

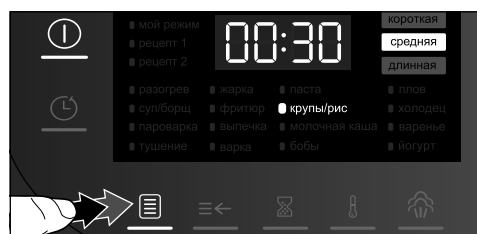
- Do not fill the pan beyond the marking [4.0 liter]!
2. Close the appliance. Press the lid down for this purpose until it clicks into place.
  3. Press button  in order to access the function selection mode.

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



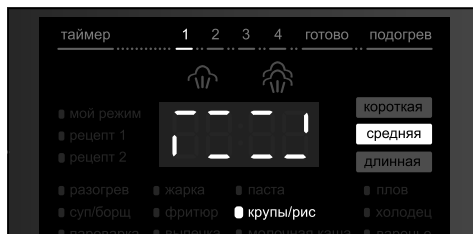
### Notes:

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



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

2. Press button ✓ to start the preparation programme.



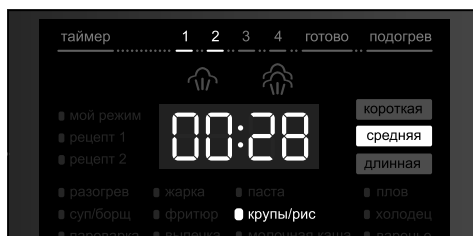
The appliance heats up the pan until the target temperature is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display.

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

The preparation process starts automatically.

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

The preparation time counts down.



Steam is created during cooking which escapes from the appliance to avoid excess pressure to build.

### Increasing or reducing the temperature

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

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

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

To continue with the preparation programme, press the ✓ button.

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

When the preparation programme ends, an audible signal sounds and the indicator [готово] (ready) and button ✓ light up, or the Keep warm function is activated.

→ "Keep warm function" see page 16

The display flashes and shows "00:00".

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

### ⚠ Warning Risk of burns!

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

**Warning!**

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

**Notes:**

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode.
- Certain preparation programmes can consist of several preparation steps. → *“Multiple preparation steps” see page 15*

**Additional functions**

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

**Selecting a pre-configured preparation time**

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

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

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

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

2. Press button ✓ to start the preparation programme.

**Setting a start time delay**

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

**Note:** the start time delay can only be set for certain preparation programmes. The pre-configured start time delay varies among these preparation programmes.

1. Select the preparation programme.
2. Press button ⏸. Button ✓ flashes. “00:10” flashes in the display.

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

3. 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. Once this time has elapsed, the preparation process starts automatically.

**Notes:**

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

**Multiple preparation steps**

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

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

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

### Prematurely terminating the current preparation step

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

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

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

2. Perform the next preparation step.

### Keep warm function

Certain preparation programmes include the keep warm function. → “List of preparation programmes” see page 22

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

### Extending the preparation time

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

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

**Note:** If the desired preparation time is exceeded because the ⌘ button was held down for too long, do not confirm the new setting. Wait for a moment until the current preparation time is displayed again and then repeat the process.

---

## Using inserts

### Using the deep frying basket


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

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

### Example: Preparation programme [фритюр] (deep fry)

#### ⚠ Warning

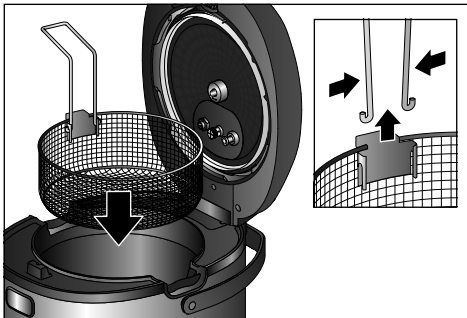
#### Risk of burns!

- Never use the steam pressure function during deep frying. It is automatically disabled for the preparation programme [фритюр] (deep fry).
- Fill with oil or deep-frying fat up to the mark [1.0 - Do not use more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for deep frying.

- During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
  - The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use pan tongs, corresponding handles or oven gloves.
1. Open the lid of the appliance.
  2. Fill the pan with a maximum of 1 litre of oil. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
  3. Close the lid.
  4. In function selection mode, select the preparation programme [фритюр] (deep frying) → “List of preparation programmes” see page 22
  5. Press button ✓ to start the preparation programme.

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

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



9. Close the lid of the appliance.
- Note:** certain preparation programmes or steps are carried out with the lid open.  
→ See recipe book provided
10. Press button ✓ to start the preparation programme.
- Once the preparation programme ends, an audible signal sounds.

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

## Using the steamer insert

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


### Notes:

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

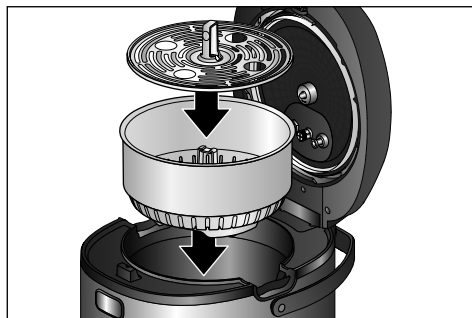
### Example: Preparation programme [пароварка] (steam) without steam pressure function

#### ⚠ Warning

#### Risk of burns!

- Fill with water up to the mark [0.5   - During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
  - The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use corresponding handles or oven gloves.
1. Open the lid of the appliance.
  2. Fill the pan with a maximum of 0.5 litres of water. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
  3. Hang the bottom part of the steamer insert in the pan.
  4. For steam-cooking different ingredients, fill the bottom part up to the lower edge.

5. Position the top part and add additional ingredients.



6. Close the lid.
7. In function selection mode, select the preparation programme [пароварка] (steam) → “List of preparation programmes” see page 22
8. Press button ✓ to start the preparation programme.




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



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

## Customised setting options

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

### Setting the preparation time

1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected. The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown.
2. Press button  once. The pre-configured preparation duration flashes in the display.
3. Keep pressing button  until the desired preparation time is displayed.

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






4. Once the desired preparation time is displayed, press button ✓. The preparation programme with the set preparation time is started.

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

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

### Setting the preparation temperature

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

1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected. The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown.
2. Press button  once. The pre-configured preparation temperature flashes in the display.
3. Keep pressing button  until the desired preparation temperature is displayed. When button  is briefly pressed, the preparation temperature is increased by 5°C. The temperature increases up to the pre-configured maximum value and then returns to the pre-configured minimum value. When button  is pressed for a slightly longer period, the temperature is increased by 10°C.



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

The preparation programme with the set preparation temperature is started.

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

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

### Setting the steam pressure

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

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

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

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

- Press the ☞ button to toggle between [☞] and [☜].
- If the desired steam pressure is displayed, press button ✓.

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

**Note:** these settings are not saved. If this preparation programme is selected again, the pre-configured steam pressure function will be shown in the display once more.

### мой режим – my mode

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

In function selection mode, button ① and the indicator [мой режим] (my mode) are permanently lit. Button ✓ flashes. “00:00” is shown in the display.

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

### Setting the preparation time

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

### Setting the preparation temperature or steam pressure

#### 3. Without steam pressure function:

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

or

**With steam pressure function:** The pressure locking handle must be closed (☹). Press the ☞ button to toggle between [☞] and [☜].

- Press button ✓ to start with the selected settings.

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


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

## рецепт 1 / рецепт 2 (recipe 1 / recipe 2) – saving personal preparation programmes

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


### Notes:

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


1. In function selection mode, press button  once.



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

### Saving the preparation time:



2. Press button  once.

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

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


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

### Saving the preparation temperature or steam pressure:

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

or

**Steam pressure:** Press button  to toggle between [] and [].

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


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

In order to programme other preparation steps, repeat points 2 to 6. Up to 3 preparation steps can be programmed.

The saved preparation programme [рецепт 1] (recipe 1) can be selected as usual via function selection mode.

**Note:** to save a second personal preparation programme under [рецепт 2] (recipe 2), use the same process as described above for [рецепт 1] (recipe 1).


To delete a personal preparation programme, perform the following steps:

1. In function selection mode, press button  once.

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

2. Press button  once.

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

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

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

## Childproof lock



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

### Warning



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

Press the following button combination:

### 1. **Activate**

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

### 2. **Deactivate**

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

## Care and daily cleaning

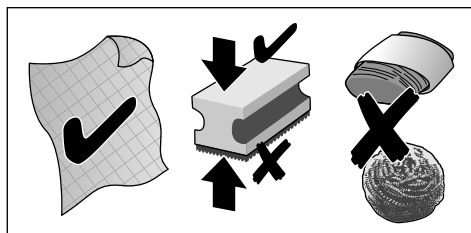
### **Warning!**

#### **Risk of electric shock**


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

#### **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.



The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

1. Let the appliance cool down completely.
2. Open the pressure locking handle ().
3. Press the opening button on the base appliance to open the lid.
4. Remove the pan, lid insert, steam outlet, valve plug, condensation tank and accessories. → “Before using for the first time” see page 7

## Cleaning the basic appliance

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

## Cleaning the lid insert, steam outlet and valve plug

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

### **Warning!**

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

## Cleaning the pan, condensation tank and accessories

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

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

### **Warning!**

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

→ “Before using for the first time” see page 7

## 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

The following table contains the most important data for the various preparation programmes.


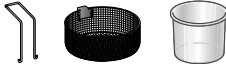
Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
<b>мой режим – my mode</b> Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	✓	open / closed*
<b>рецепт 1&amp;2 – recipe 1&amp;2</b> 2 memory locations for personal recipes	1-3	—	✓	open / closed*
<b>разогрев – warm up</b> Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	—	closed
<b>суп/борщ – soup/borsch</b> Preparing soups and stews	Short: 1 Medium: 2 Long: 3	✓	✓	open / closed*
<b>пароварка – steam</b> Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	✓	closed
<b>тушение – stew</b> Braising vegetables, meat and fish	1	✓	✓	closed
<b>жарка – fry</b> Frying vegetables, meat and fish	1	✓	—	open
<b>фритюр – deep frying</b> Deep frying meat, fish, chips, etc. (deep frying basket required)	1	—	—	open
<b>выпечка – baking</b> Baking cakes	1	—	—	closed

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




Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Steam pressure function available	Lid
<b>варка – boiling</b> Boiling food	1	✓	✓	closed
<b>паста – pasta</b> Cooking pasta dishes	1	—	—	closed / open*
<b>крупы/рис – krupy and rice</b> Cooking krupy or rice	1	—	✓	closed
<b>молочная каша – milk porridge</b> Preparing dairy foods	1	✓	✓	closed
<b>бобы – beans</b> Cooking beans	Short: 1 Medium: 2 Long: 2	✓	✓	closed
<b>плов – pilaf</b> Cooking pilaf	Short: 2 Medium: 3 Long: 4	✓	—	open / closed*
<b>холодец – aspic</b> Preparing aspic and similar dishes	1	—	✓	closed
<b>варенье – jam</b> Preserving fruits as jams	1	—	—	open
<b>йогурт – yogurt</b> Preparing yogurt	1	—	—	closed

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

## Model overview and technical data

	MUC 68...RU	MUC 88...RU
	✓	✓
	✓	✓
Individual memory locations	2	2
Max. volume capacity (litres)	4	4
Temperature range	40-160°C	40-160°C
Electrical connection (voltage – frequency)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Heater wattage	1050 W	1200 W
Induction	—	✓
Length of power cord	1.5 m	1.5 m
Weight, empty	5.8 kg	6.5 kg

## Special accessories

	<p><b>MAZ8BI</b> Stainless steel pan, with a non-stick coating and storage lid*; suitable for the induction multi-cooker with steam pressure function MUC88.</p>	<p>5-litre pan; dishwasher safe; very robust pan; 3 mm thick; stainless steel polished exterior; non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator</p>
	<p><b>MAZ0FB</b> Deep frying basket</p>	<p>Stainless steel basket with removable handle for easy handling; dishwasher safe</p>
	<p><b>MAZ0YG</b> Yoghurt container</p>	<p>Large volume for the preparation of large quantities: can feasibly hold 1 litre; container made of metal; lid made of plastic</p>

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

## Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The prepared meal is half-raw.	Filled beyond capacity.	Do not fill the pan beyond the marking [4.0 liter]!
	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.
	The appliance is switched off.	
LED does not light up.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance.
	Fault in the power cord.	Contact customer service.

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

Problem	Cause	Remedy
The hotplate does not function.	Fault in the appliance.	Contact customer service.
	The hotplate is damaged.	
Water is flowing out of the appliance.	The appliance features overflow protection. The condensation tank is full and overflowing.	Remove water from condensation tank. Remove the pan and use a cloth to rub the appliance interior dry. Ensure that no water enters the appliance interior.
The pressure locking handle of the appliance cannot be opened.	Food is obstructing the over-pressure lock and the pressure locking handle is blocked.	Check whether all pressure has been released from the interior. Press the steam release button again for this purpose. Then carefully press the manual lock for overpressure protection down with a sharp-pointed object (e.g. toothpick). If the problem persists, contact customer service.
Steam constantly escapes from the steam outlet, even though the steam pressure function is switched on.	The valve plug is not properly placed on the valve.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Remove the steam outlet and place valve plug properly on the valve.
Display screen P	This is not an error. The steam is released automatically.	Wait until the steam has been released completely or release steam manually.
Display screen OPEN	Pressure locking handle closed (☞) for a preparation programme without steam pressure function.	Open pressure locking handle (☞) to deactivate the steam pressure function.
Display screen CLOSE	Pressure locking handle open (☞) for a preparation programme with steam pressure function.	Close the pressure locking handle (☞) to activate the steam pressure function.
Display screen E1~E6	Fault in the appliance.	Abort the preparation programme. Disconnect the appliance from the power supply. Switch the appliance on again. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E0	Incorrect pan inserted or pan not recognised.	Insert the pan properly. If the display persists for more than 20 seconds, disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E1	The steam pressure function does not work properly.	Disconnect the appliance from the power supply and restart. If the problem persists, contact customer service.

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

**en** Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
Display screen E2, E5, E6 or E7	The appliance has overheated.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Restart the appliance once it has cooled down.
	Short-circuit in the appliance.	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E3	Mains voltage too high.	Contact electricity provider or grid operator. Have the power supply checked by an expert.
Display screen E4	Mains voltage too low.	
Display screen E8	Communication failure.	Restart the appliance once it has cooled down.
Display screen E12	For programme selection [фригюр] (deep frying): No oil was filled in, but another liquid (e.g. water).	Remove liquid from the pan, clean pan and then fill in oil. Restart preparation programme.

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



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

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

Мы просим Вас полностью ознакомиться с данной инструкцией и следовать всем указаниям. Тогда этот прибор будет служить Вам долгое время, и результаты его работы подтвердят, что при покупке Вы приняли правильное решение.

Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования или для передачи ее следующему владельцу.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

## Содержание

Использование по назначению .....	27
Указания по безопасности .....	28
Обзор .....	30
Панель управления .....	30
Перед первым использованием .....	32
Функция давления пара .....	34
Приготовление .....	35
Дополнительные функции .....	40
Использование вставных элементов .....	42
Индивидуальные возможности настройки .....	44
Блокировка от детей .....	46
Уход и ежедневная очистка .....	47
Утилизация .....	48
Условия гарантийного обслуживания .....	48
Список программ приготовления .....	48
Перечень моделей и технические данные .....	50
Специальные принадлежности .....	50
Помощь при устранении неисправностей .....	51

## Использование по назначению

**Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, соблюдайте ее указания и тщательно храните ее! Передавая прибор другому человеку, дайте ему эту инструкцию.** Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для домашнего использования, или для использования в некоммерческой, бытовой среде.

Данный прибор предназначен для варки под давлением пара, варки, выпекания, жарения, тушения, приготовления на пару, жарения во фритюре, пастеризации и подогрева продуктов питания. Его запрещено использовать для переработки других предметов или веществ.

Все ингредиенты должны быть безупречного с точки зрения гигиены качества. При переработке соблюдайте правила кухонной гигиены.

Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Чашу и принадлежности можно использовать только с основным прибором.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. При установке прибора следите за тем, чтобы над и под прибором не находились чувствительные к нагреву поверхности и приборы, которые под воздействием температуры и выделяющегося пара могут быть повреждены.

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 несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям нельзя играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

---

## Указания по безопасности

### Предупреждение

#### **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 заводской табличке.

Пользоваться прибором допускается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.

Ремонт прибора разрешается производить из соображений безопасности только нашей сервисной службе.

Если сетевой кабель прибора повреждён, он должен быть заменён только на сетевой кабель, приобретенный в нашей сервисной службе. Ни в коем случае не разрешается подключать прибор к таймеру или дистанционно управляемой штепсельной розетке и включать его через них.

Всегда следите за прибором во время эксплуатации! В случае неисправности сразу же вынуть штекер из розетки или выключить сетевое напряжение.

Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.

Прибор или шнур питания не разрешается погружать в воду или помещать в посудомоечную машину. Перед чисткой выньте вилку сетевого провода из розетки.

**⚠ Предупреждение**  
**Опасность ожогов!**

Варка в приборе выполняется под давлением пара. Перед каждым использованием проверьте исправность предохранительных устройств прибора (клапанов и уплотнений). Любое вмешательство в защитные системы прибора запрещено, исключая процедуры по уходу за прибором и ежедневную очистку. Не используйте прибор для жарения продуктов питания во фритюре под давлением с применением масла. Запрещается использовать в работе прибор без установленной чаши. Перед запуском программы приготовления убедитесь в том, что прибор надлежащим образом закрыт. При использовании прибора корпус, чаша и металлические части прибора нагреваются! Снимайте чашу и принадлежности только с применением имеющихся в комплекте подсобных средств. Пользуйтесь кухонными перчатками. В приборе образуется горячий пар. Не наклоняйтесь над прибором. Не перемещайте находящийся под давлением прибор. Не открывайте прибор до полного сброса внутреннего давления. Ни в коем случае не открывайте прибор, применяя силу! Открывайте крышку с осторожностью. Переносите и очищайте прибор только после того, как он полностью остыл! Части прибора с видимым изменением цвета, трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.

**⚠ Предупреждение**  
**Опасность удушья!**

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

## Обзор

### → Рисунок А

#### 1 Мультиварка с функцией давлением пара (основной прибор)

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

### → Рисунок В

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

#### \* в зависимости от модели

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. → «Перечень моделей и технические данные» см. стр. 50

## Панель управления

### → Рисунок С

Панель управления состоит из элементов управления (кнопок) и элементов индикации (светодиодов). Посредством кнопок выбирают отдельные программы приготовления и выполняют различные настройки (например, включение давления пара, а также температуру и время приготовления). Настройки отображаются посредством светодиодов и на дисплее.

### Элементы управления



#### Кнопка режима ожидания

Переключает прибор из режима ожидания в режим выбора функций и наоборот.




#### Настройка отсрочки времени запуска

Время до запуска выбранной программы приготовления можно регулировать.



#### Выбор программы приготовления из списка (h)

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




#### Настройка времени приготовления





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







#### Настройка индивидуального времени приготовления

Для индивидуальной настройки времени приготовления.

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




 **Функция давления пара**  
Нажатием кнопки  выбираются функции давления пара «низкое давление пара» [] или «высокое давление пара» []. Соответствующие элементы индикации (f) горят. → «Функция давления пара» см. стр. 34

 **Подтверждение программы**  
Нажатием кнопки  запускается выбранная программа приготовления.

 **Удаление настройки или прерывание программы**  
Нажатием кнопки  удаляются настройки или прекращается выполнение уже запущенной программы.

## Элементы индикации

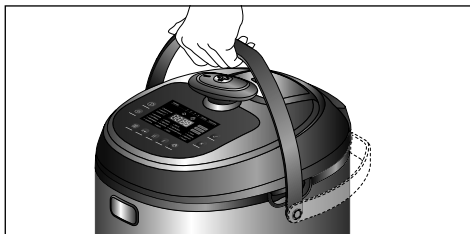
- a Дисплей**  
Индикация оставшегося времени или температуры.
- b таймер (Timer)**  
Показывает, что включена отсрочка времени запуска. Дисплей (a) показывает время до запуска выбранной программы приготовления.
- c Этапы приготовления / ход программы**  
Индикация отдельных этапов приготовления или хода программы. При наличии нескольких этапов приготовления (например, после разогревания фритюрного масла происходит загрузка ингредиентов) эти этапы отображаются загорающимися светодиодами 1, 2, 3 или 4. Дополнительно, если требуется следующий этап приготовления, раздается звуковой сигнал.

- d готово (готово)**  
Показывает, что блюдо готово. Дисплей (a) мигает и показывает «00:00». Дополнительно раздается звуковой сигнал.
- e подогрев (подогрев)**  
Показывает, что по окончании программы приготовления включена функция подогрева. На дисплее горит прямоугольник (штриховая линия).
- f Функция давления пара**  
[] показывает, что выбрано низкое давление пара (105°C). [] показывает, что выбрано высокое давление пара (115°C). → «Функция давления пара» см. стр. 34
- g Индикация предварительной настройки времени приготовления**  
Предварительную настройку времени приготовления [средняя] в программе приготовления можно сократить [короткая] или удлинить [длинная] кнопкой . Загорается соответствующий элемент индикации.
- h Список программ приготовления**  
В распоряжении имеются 16 предварительно настроенных программ приготовления. Многократным нажатием кнопки  поочередно вызываются отдельные программы приготовления. На панели управления загорается соответствующий светодиод.
- i рецепт 1&2**  
Ячейки памяти для сохранения отдельных программ приготовления с функцией давления пара, а также временем и температурой приготовления.
- j мой режим**  
Режим быстрой настройки, чтобы индивидуальным образом задать для процесса варки функцию давления пара, а также время и температуру приготовления.

## Перед первым использованием

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

1. Выньте прибор и все принадлежности из упаковки.
2. Чтобы поднять прибор, воспользуйтесь ручкой для переноски. Поверните ручку для переноски соответствующим образом вверх.



### Внимание!

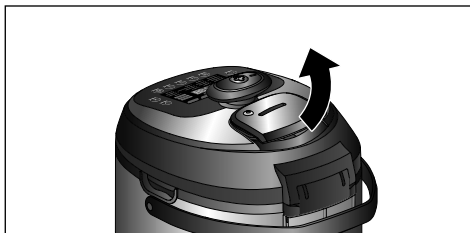
Для надежной транспортировки прибора пользуйтесь только ручкой для переноски.

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

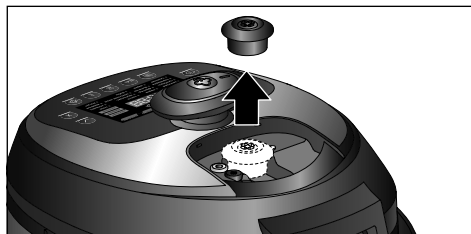
### Внимание!

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

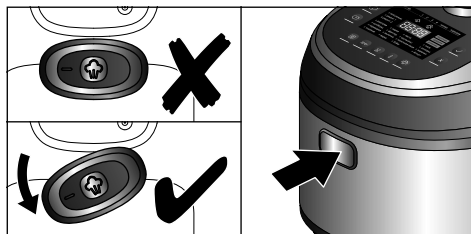
4. **Снимите клапан для выпуска пара**  
Возьмитесь снизу за клапан для выпуска пара и поднимите его вверх.



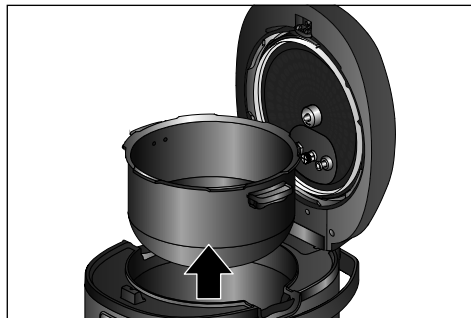
5. **Выньте пробку клапана**  
Выньте пробку клапана для выпуска пара в паровыпускной секции.



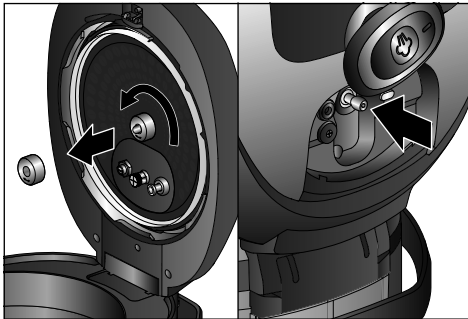
6. **Откройте крышку прибора**  
Откройте ручку блокировки давления (☞). Для этого поверните ручку блокировки давления против часовой стрелки до упора. Нажмите открывающую кнопку на основном приборе, чтобы открыть крышку.



7. Выньте чашу из внутреннего пространства прибора.



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



- 9.** Снимите с прибора и с принадлежностей имеющийся упаковочный материал.  
**10.** Проверьте комплектность всех частей.  
→ **Рисунок А/В**  
**11.** Проверьте прибор и принадлежности на внешние повреждения.

**Внимание!**

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- 12.** Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 47  
**13. Проверьте защитные приспособления**  
Вставной элемент крышки: проверьте уплотнительное кольцо вставного элемента крышки на видимые изменения цвета, трещины и прочие повреждения. Проверьте чистоту предохранительного и парового клапана, а также предохранителя избыточного давления. Они не должны быть заблокированы инородными предметами. Предохранитель избыточного давления должен свободно двигаться.

Паровыпускная секция: проверьте уплотнение парового клапана в паровыпускной секции на видимые изменения цвета, трещины и прочие повреждения. Проверьте чистоту белого паровыпускного рычага. Они не должен быть заблокирован инородными предметами.

**14. Вставьте чашу**

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

**Внимание!**

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

**15. Установите вставной элемент крышки**

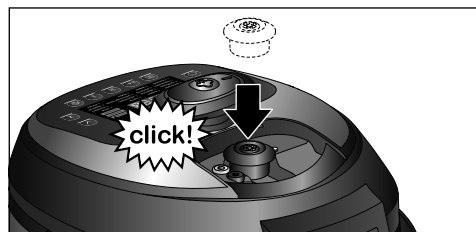
Ручка блокировки давления должна быть открыта (☞). Установите вставной элемент крышки паровым клапаном вниз на держатель вставного элемента крышки. Одновременно введите паровой клапан в отверстие для парового клапана. Плотно ввинтите крепежный винт вставного элемента крышки по часовой стрелке в держатель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

**16. Закройте крышку**

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

**17. Вставьте пробку клапана**

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

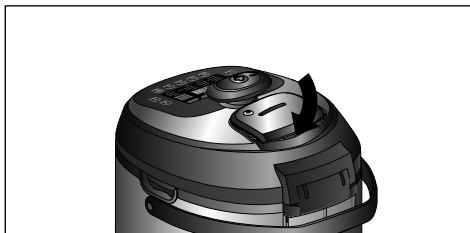


**Внимание!**

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

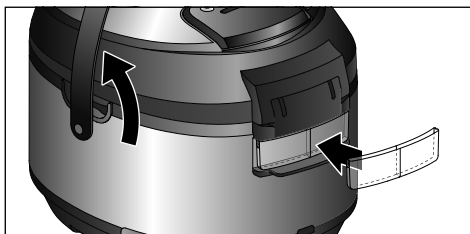
**18. Вставьте клапан для выпуска пара**

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

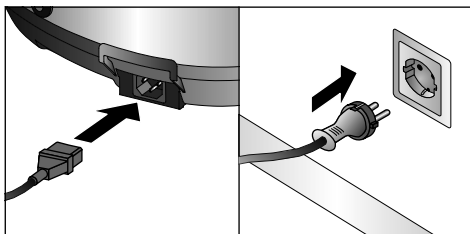


**19. Вставьте контейнер для конденсата**

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



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



**Внимание!**

Используйте только имеющийся в комплекте сетевой кабель.

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

---

## Функция давления пара

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

Имеются на выбор 8 предварительно настроенных программ приготовления, которые могут быть выполнены с функцией давления пара. → «Список программ приготовления» см. стр. 48

### Низкое давление пара

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

### Высокое давление пара

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



### Функция давления пара активирована

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



Если прибор закрыт и включена функция давления пара, раздается звуковой сигнал. Только после этого можно в режиме выбора функций выбрать соответствующую программу приготовления с функцией давления пара. Горят элементы индикации «низкое давление пара» [☹] или «высокое давление пара» [☹].  
→ «Приготовление с давлением пара» см. стр. 36

### Функция давления пара деактивирована

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



В режиме выбора функций можно выбрать нужные программы приготовления без функции давления пара.  
→ «Приготовление без давления пара» см. стр. 38

## Приготовление

### Общие рекомендации

Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов, специально разработанные для приготовления в приборе.

В книге рецептов содержатся подробные сведения с необходимым количеством ингредиентов, рекомендации по времени и температуре приготовления с использованием функции давления пара, а также предпочтительные комбинации программ приготовления.

Используйте рекомендуемые нами рецепты, чтобы накопить собственный опыт. Если Вы цените преимущества и разнообразие вариантов применения, Вы с удовольствием опробуете новые рецепты. Используйте для этого индивидуальные возможности настройки, которые дополнительно предлагает прибор. Ссылка на индивидуальные возможности настройки

В качестве обзорной информации о всех программах приготовления мы составили общую таблицу. → «Список программ приготовления» см. стр. 48

### ⚠ Предупреждение Опасность ожога!

- Перед каждым использованием проверьте исправность предохранительных устройств прибора.  
→ «Перед первым использованием» см. стр. 32
- Запрещается использовать в работе прибор без установленной чаши, вставного элемента крышки, пробки клапана и клапана для выпуска пара.
- Не перемещайте работающий прибор.
- Ни в коем случае не открывайте прибор, применяя силу!

### Внимание!

- Для перемешивания используйте только имеющуюся в комплекте прибора лопатку (ни в коем случае не металлические столовые приборы).

- Перед каждым вводом в действие проверьте прибор на отсутствие повреждений, комплектность, чистоту и надлежащую установку. → «Перед первым использованием» см. стр. 32

## Приготовление с давлением пара

Имеются на выбор 8 предварительно настроенных программ приготовления, которые могут быть выполнены с функцией давления пара. → «Список программ приготовления» см. стр. 48

### ⚠ Предупреждение Опасность ожога!

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

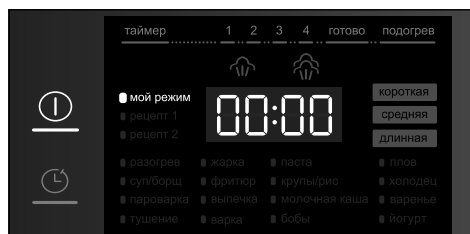
### Внимание!

- Ни в коем случае не нагревайте прибор под давлением пара, не залив предварительно воду или другие жидкости. Залейте минимум 250 мл жидкости.
  - Наполняйте чашу максимум до отметки [3.5]!
  - При приготовлении продуктов питания, расширяющихся в процессе приготовления, не превышайте максимальную загрузку чаши, указанную в рецепте. (например, рис: не более 800 г). → см. в прилагаемой книге рецептов
3. Закройте прибор. Для этого прижмите снизу крышку с фиксацией и закройте ручку блокировки давления (☹).

Раздается звуковой сигнал. Функция давления пара включена.

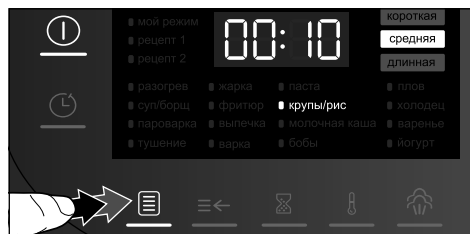
4. Нажмите кнопку Ⓛ для входа в режим выбора функций.

В режиме выбора функций выбирается нужная программа приготовления и выполняются все настройки прибора. Постоянно горит кнопка Ⓛ, а также элементы индикации [мой режим] и [☹]. Кнопка ✓ мигает. На дисплее отображается «00:00».



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

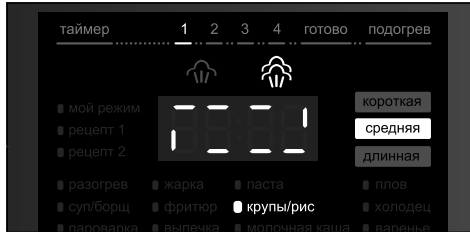
5. Нажимайте кнопку [☹], пока не будет выбрана нужная программа приготовления.



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

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

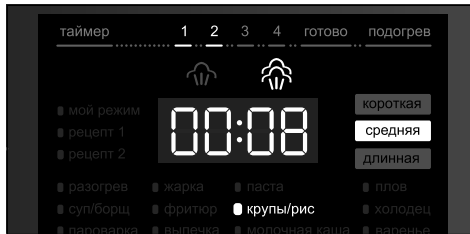
6. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.



Прибор нагревает чашу до достижения установленного давления пара. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.

После достижения установленного давления пара линии гаснут, и на дисплее отображается время приготовления.

Процесс приготовления запускается автоматически. Идет обратный отсчет времени приготовления.



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

### **⚠ Предупреждение** **Опасность ожога!**

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

После полного сброса давления во внутреннем пространстве прибора горит элемент индикации [готово], и активирована кнопка ✓ или функция поддержания в горячем состоянии. → «Функция поддержания в горячем состоянии» см. стр. 41

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

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

### **Указания:**

- Ни в коем случае не открывайте прибор, применяя силу!
  - Перед тем, как открыть прибор, обязательно слегка потрясите его, чтобы удалить пузырьки пара, которые могли образоваться в продукте, и предотвратить блокирование.
  - Ручку блокировки давления можно легко открыть, когда пар полностью вышел из внутреннего пространства прибора, и давление в приборе полностью сброшено.
  - Автоматический выпуск пара может занять некоторое время. Чтобы ускорить процесс, или если давление в приборе сброшено не полностью, можно выпустить пар также вручную. → «Выпуск пара вручную» см. стр. 38
8. Подайте к столу готовое блюдо.

### **⚠ Предупреждение** **Опасность ожога!**

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

### **Внимание!**

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

### **Указания:**

- Программу приготовления можно в любой момент остановить кнопкой X. После этого прибор переключается в режим выбора функций. Перед тем, как открыть прибор, нужно выпустить пар из внутреннего пространства прибора вручную. → «Выпуск пара вручную» см. стр. 38

- Некоторые программы приготовления состоят из нескольких этапов.  
→ «Несколько этапов приготовления» см. стр. 41

## Выпуск пара вручную

В следующих случаях можно выпустить пар также вручную:

- Чтобы ускорить автоматический выпуск пара в конце программы приготовления.
- После прерывания программы приготовления.
- Если ручка блокировки давления не открывается, так как давление в приборе не полностью сброшено.

### ⚠ Предупреждение

#### Опасность ожога!

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

1. Удерживайте кнопку выпуска пара нажатой, пока пар не прекратит выходить из клапана для выпуска пара.
2. Откройте прибор. Для этого нажмите кнопку блокировки давления (☞) и открывающую кнопку на основном приборе.

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

## Приготовление без давления пара

Имеются на выбор 16 предварительно настроенных программ приготовления.  
→ «Список программ приготовления» см. стр. 48

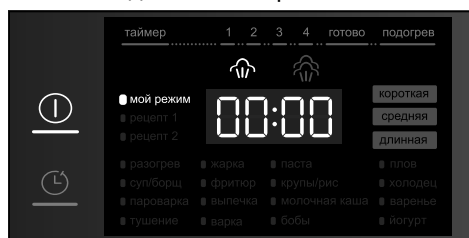
**Указание:** При выборе и запуске программы приготовления без функции давления пара следите за тем, чтобы ручка блокировки давления была постоянно открыта (☞).

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

### Внимание!

- Наполняйте чашу максимум до отметки [4.0 liter]!
2. Закройте прибор. Для этого прижмите снизу крышку с фиксацией до щелчка.
  3. Нажмите кнопку Ⓛ для входа в режим выбора функций.


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

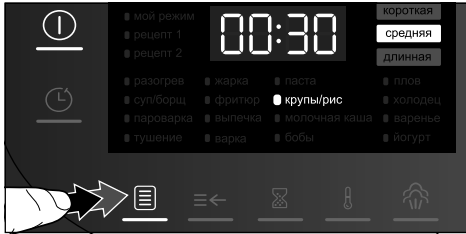


### Указания:


- Некоторые программы или этапы приготовления выполняются при открытой крышке. → см. в прилагаемой книге рецептов

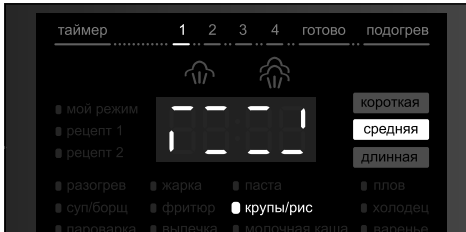
- Если в течение 5 минут не будет выполнен ввод на панели управления, прибор автоматически переключится в режим ожидания.

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



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



2. Нажмите кнопку  для запуска программы приготовления.



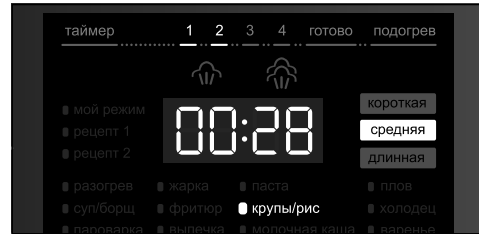
Прибор нагревает чашу до заданной температуры. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.

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

Процесс приготовления запускается автоматически.

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


Идет обратный отсчет времени приготовления.





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


### Повышение или снижение температуры

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

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

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

Чтобы продолжить программу приготовления, нажмите кнопку .

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

По окончании программы приготовления раздаётся звуковой сигнал, загорается элемент индикации [готово] и клавиша ✓ или активируется функция поддержания в горячем состоянии. ➔ «Функция поддержания в горячем состоянии» см. стр. 41

Дисплей мигает и показывает «00:00».

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

### **⚠ Предупреждение** **Опасность ожога!**

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

### **Внимание!**

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

### **Указания:**

- Программу приготовления можно в любой момент остановить кнопкой X. После этого прибор переключается в режим выбора функций.
- Некоторые программы приготовления могут состоять из нескольких этапов. ➔ «Несколько этапов приготовления» см. стр. 41

## **Дополнительные функции**

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

### **Выбор предварительной настройки времени приготовления**

Для каждой программы приготовления на панели управления отображается предварительная настройка времени приготовления на ступени [средняя].

Предварительную настройку времени приготовления можно сократить [короткая] или удлинить [длинная].

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

На дисплее отображаются соответствующие значения предварительной настройки времени приготовления.

2. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.


### **Настройка отсрочки времени запуска**


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

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

1. Выберите программу приготовления.
2. Нажмите кнопку ☺. Кнопка ✓ мигает. На дисплее мигает «00:10».

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


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

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


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


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

#### Указания:

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

## Несколько этапов приготовления

Некоторые программы приготовления могут состоять из нескольких этапов. Перед тем, как должен начаться следующий этап, раздается звуковой сигнал. На панели управления отображаются соответствующие светодиоды 1, 2, 3 или 4, и мигает кнопка .



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

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

время приготовления. Процесс приготовления запускается автоматически. Идет обратный отсчет времени приготовления.


## Преждевременное окончание текущего этапа приготовления

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

1. Для этого нажимайте на кнопку  в течение не менее 2 секунд. Текущий этап приготовления будет закончен. Затем, как обычно, перед тем, как может быть начат следующий этап, раздается звуковой сигнал. На панели управления отображаются соответствующие светодиоды 1, 2, 3 или 4, и мигает кнопка .
2. Выполните следующий этап приготовления.


## Функция поддержания в горячем состоянии

Некоторые программы приготовления содержат функцию поддержания в горячем состоянии. → «Список программ приготовления» см. стр. 48


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


## Продление времени приготовления

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

1. Для этого нажмите кнопку  и держите ее нажатой.

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

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

**Указание:** Если нужное время приготовления было превышено в результате слишком длительного нажатия кнопки , не подтверждайте установку. Подождите короткое время, пока текущее время приготовления снова появится на дисплее, и повторите процесс настройки.

## Использование вставных элементов

### Использование контейнера для фритюра


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


**Указание:** Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашем сборнике рецептов. → см. в прилагаемой книге рецептов

### Пример: программа приготовления [фритюр]

#### Предупреждение Опасность ожога!

- Ни в коем случае не используйте функцию давления пара для жарения продуктов питания во фритюре. В программе приготовления [фритюр] она автоматически выключена.
- Наполните емкость маслом или фритюрным жиром максимум до отметки [1.0 ].
- Количество приготавливаемого во фритюре продукта не должно превышать 200 г в замороженном или 300 г в незамороженном состоянии.
- В процессе приготовления внутри прибора может скопиться очень много пара. Открывайте крышку с осторожностью. Не наклоняйтесь над крышкой прибора.
- Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте щипцы для вынимания чаши, соответствующие ручки или кухонные рукавицы.

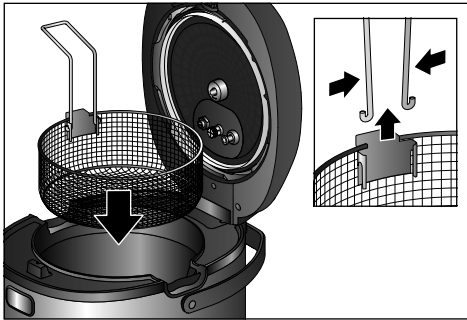
1. Откройте крышку прибора.
2. Залейте в кастрюлю максимум 1 литр масла. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны чаши.
3. Закройте крышку.
4. В режиме выбора функций выберите программу приготовления [фритюр] → «Список программ приготовления» см. стр. 48
5. Нажмите кнопку  для запуска программы приготовления.

Масло разогревается. После достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал, и мигает подсветка кнопки .

6. Загрузите в контейнер для фритюра приготавливаемый во фритюре продукт.
7. Откройте крышку прибора.



8. Вставьте контейнер для фритюра, используя имеющуюся в комплекте ручку, в чашу и снимите ручку.



9. Закройте крышку прибора.

**Указание:** Некоторые программы или этапы приготовления выполняются при открытой крышке. → см. в прилагаемой книге рецептов

10. Кнопкой ✓ запустите программу приготовления.

По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал.

11. Откройте крышку прибора.

12. Для стекания капель с приготовленного во фритюре продукта поднимите контейнер для фритюра за ручку и установите его, пользуясь навесной планкой, на край чаши.

## Использование вставного контейнера для пароварки

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

### Указания:

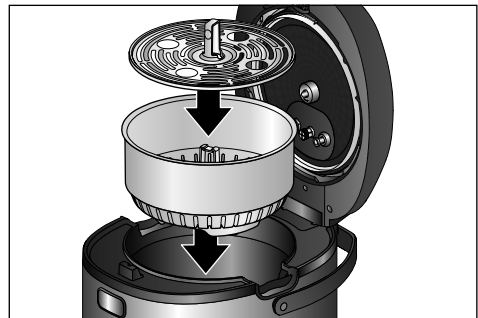
- Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов.
- Контейнер для пароварки может быть использован как с функцией давления пара, так и без нее.

## Пример: программа приготовления [пароварка] без функции давления пара

### ⚠ Предупреждение Опасность ожога!

- Залейте воду максимум до отметки [0.5 ].
- В процессе приготовления внутри прибора может скопиться очень много пара. Открывайте крышку с осторожностью. Не наклоняйтесь над крышкой прибора.
- Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте соответствующие ручки или кухонные рукавицы.

1. Откройте крышку прибора.
2. Залейте в кастрюлю максимум 0,5 литра воды. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны чаши.
3. Установите нижнюю часть вставного контейнера для пароварки в чашу.
4. Для приготовления на пару различных ингредиентов наполните нижнюю часть до нижней кромки.
5. Установите верхнюю часть и добавьте прочие ингредиенты.



6. Закройте крышку.
7. В режиме выбора функций выберите программу приготовления [пароварка] → «Список программ приготовления» см. стр. 48
8. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.


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

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



## Индивидуальные возможности настройки



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

### Настройка времени приготовления

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

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

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

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

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


Программа приготовления запускается с установленным временем приготовления.


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


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



### Настройка температуры приготовления

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

1. В режиме выбора функций нажимайте кнопку , пока не будет выбрана нужная программа приготовления. На панели управления горит соответствующий светодиод и отображается предварительная настройка времени для данной программы приготовления.

2. Коротко нажмите 1 раз кнопку . На дисплее мигает предварительная настройка температуры приготовления.

3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.

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

4. Когда на дисплее появится нужная температура приготовления, нажмите кнопку ✓.

Программа приготовления запускается с установленной температурой приготовления.

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

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

## Настройка давления пара

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

1. В режиме выбора функций нажимайте кнопку [☞], пока не будет выбрана нужная программа приготовления. На панели управления горит соответствующий светодиод и отображается предварительная настройка времени для данной программы приготовления. Дополнительно горит элемент индикации «низкое давление пара» [☞] или «высокое давление пара» [☞].

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

2. Нажмите кнопку [☞] для переключения между [☞] и [☞].

3. Когда дисплей появится нужное давление пара, нажмите кнопку [✓]. Программа приготовления запускается с установленной функцией давления пара.

**Указание:** Эти настройки не сохраняются в памяти. При повторном выборе этой программы приготовления на дисплее снова отображается предварительно установленная функция давления пара.

## мой режим

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

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

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

## Настройка времени приготовления

1. Нажмите 1 раз кнопку [☞].

На дисплее мигает «00:00».

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

## Настройка температуры приготовления или давления пара

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

**или**

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

4. Нажмите кнопку [✓] для запуска выбранных настроек.

Прибор нагревает чашу до заданной температуры или давления пара.

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

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

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

### Указания:

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

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

1. В режиме выбора функций нажмите 1 раз кнопку [☐].

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

#### **Сохранение времени приготовления:**

2. Нажмите 1 раз кнопку [⌘]. Дисплей мигает. На панели управления загорается светодиод 1 (этап приготовления 1).
3. Нажимайте кнопку [⌘] до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.

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

#### **Сохранение температуры приготовления или давления пара:**

4. **Температура приготовления:** нажмите 1 раз кнопку [⌘]. На дисплее отображается предварительная настройка температуры приготовления. Затем нажимайте кнопку [⌘] до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.

**или**

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

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

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

Для программирования последующих этапов приготовления повторите пункты 2 - 6. Могут быть запрограммированы максимум 3 этапа приготовления.

Сохраненную в памяти программу приготовления [рецепт 1] можно, как обычно, выбрать в режиме выбора функций.

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

Чтобы удалить собственную программу приготовления, выполните следующее:

1. В режиме выбора функций нажмите 1 раз кнопку [☐].

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

2. Нажмите 1 раз кнопку [⌘]. Дисплей мигает. На панели управления загорается светодиод 1 (этап приготовления 1).

3. Длительно нажмите кнопку [X] (>2 секунд).

Настройки [рецепт 1] удалены.

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

---

## **Блокировка от детей**



Блокировку от детей можно включить или выключить в процессе приготовления. Если включена блокировка от детей, все кнопки панели управления заблокированы, и выполнение настроек на приборе невозможно.

### **⚠ Предупреждение**



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

Нажмите следующую комбинацию клавиш:

**1. Включение**

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

**2. Выключение**

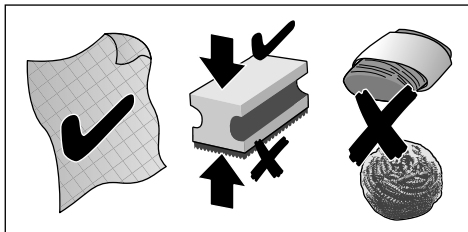
Снова удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 3 секунд. Раздается короткий звуковой сигнал. Блокировка от детей выключена.

**Уход и ежедневная очистка****⚠ Предупреждение!****Опасность поражения током**


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

**Внимание!**

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



После каждого применения прибор должен быть тщательно очищен.

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

4. Выньте чашу, вставной элемент крышки, клапан для выпуска пара, пробку клапана, контейнер для конденсата и принадлежности. → «Перед первым использованием» см. стр. 32

**Очистка основного прибора**

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

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

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

**Внимание!**

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

**Очистка чаши, контейнера для конденсата и принадлежностей**

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

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

**Внимание!**

После очистки снова установите все высохшие детали в основной прибор и проверьте исправность предохранительных устройств. → «Перед первым использованием» см. стр. 32

## 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 Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

## Список программ приготовления

В таблице ниже приведены основные данные различных программ приготовления.


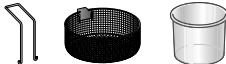
Программа	Количество этапов приготовления	Доступна функция поддержания в горячем состоянии	Возможна функция давления пара	Крышка
<b>мой режим</b> Индивидуальная настройка нужной температуры и времени приготовления	1	—	✓	открыта / закрыта*
<b>рецепт 1&amp;2 – рецепт 1&amp;2</b> 2 ячейки памяти для собственных рецептов	1-3	—	✓	открыта / закрыта*
<b>разогрев</b> Разогрев холодных (предварительно сваренных) блюд	1	✓	—	закрыта
<b>суп/борщ</b> Приготовление супов и рагу	короткий: 1 средний: 2 длинный: 3	✓	✓	открыта / закрыта*
<b>пароварка</b> Приготовление на пару овощей, мяса и рыбы (необходим вставной контейнер для пароварки)	1	✓	✓	закрыта
<b>тушение</b> Тушение овощей, мяса и рыбы.	1	✓	✓	закрыта
<b>жарка</b> Жарка овощей, мяса и рыбы.	1	✓	—	открыта

\* В зависимости от рецепта / этапа обработки – «крышка закрыта» при включенной функции давления пара. Указания по правильному применению программ, а также сведения об ингредиентах, количествах и времени варки содержатся в прилагаемой книге рецептов.




Программа	Количество этапов приготовления	Доступна функция поддержания в горячем состоянии	Возможна функция давления пара	Крышка
<b>фритюр</b> Жарение во фритюре мяса, рыбы, картофеля фри и проч. (необходим контейнер для фритюра)	1	—	—	открыта
<b>выпечка</b> Выпекание пирогов	1	—	—	закрыта
<b>варка</b> Варка продуктов питания	1	✓	✓	закрыта
<b>паста</b> Варка макаронных изделий	1	—	—	открыта / закрыта*
<b>крупы/рис</b> Варка круп или риса	1	—	✓	закрыта
<b>молочная каша</b> Приготовление молочных блюд	1	✓	✓	закрыта
<b>бобы</b> Варка бобов	короткий: 1 средний: 2 длинный: 2	✓	✓	закрыта
<b>плов</b> Приготовление плова	короткий: 2 средний: 3 длинный: 4	✓	—	открыта / закрыта*
<b>холодец</b> Приготовление холодца и других подобных блюд	1	—	✓	закрыта
<b>варенье</b> Консервирование фруктов для варки варенья	1	—	—	открыта
<b>йогурт</b> Приготовление йогурта	1	—	—	закрыта

\* В зависимости от рецепта / этапа обработки – «крышка закрыта» при включенной функции давления пара. Указания по правильному применению программ, а также сведения об ингредиентах, количествах и времени варки содержатся в прилагаемой книге рецептов.

## Перечень моделей и технические данные

	MUC 68...RU	MUC 88...RU
	✓	✓
	✓	✓
Индивидуальные ячейки памяти	2	2
Макс. вместимость (литров)	4	4
Диапазон температур	40-160°C	40-160°C
Электропитание (напряжение / частота)	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Мощность нагрева	1050 Вт	1200 Вт
Индукция	—	✓
Длина сетевого кабеля	1,5 м	1,5 м
Вес, порожний	5,8 кг	6,5 кг

## Специальные принадлежности

	<b>MAZ8BI</b> Кастрюля из нержавеющей стали, полированная, с антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для индукционной мультиварки с функцией давления пара MUC88.	Кастрюля 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; кастрюля высокой прочности; толщина 3 мм; полированная снаружи нержавеющая сталь; антипригарное покрытие; крышка* для практического хранения продуктов в кастрюле, например, в холодильнике
	<b>MAZ0FB</b> Контейнер для фритюра	Контейнер для фритюра со съемной ручкой для простого обращения; годится для мытья в посудомоечной машине
	<b>MAZ0YG</b> Контейнер для йогурта	Большой объем для приготовления больших количеств: полезный объем 1 л; металлический контейнер; пластмассовая крышка

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



## 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.
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.	Слейте воду из контейнера для конденсата. Выньте чашу и насухо протрите тканью внутреннее пространство прибора. Следите за тем, чтобы во внутреннее пространство прибора не попадала вода.
	Контейнер для конденсата полон, содержимое переливается через край	
Ручка блокировки давления прибора не открывается.	Предохранитель избыточного давления засорен пищей и ручка блокировки давления заблокирована.	Проверьте, полностью ли сброшено давление во внутреннем пространстве. Для этого снова нажмите кнопку выпуска пара. Затем остроконечным предметом (например, зубочисткой) осторожно нажмите разблокирующую кнопку предохранителя избыточного давления. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.

Если невозможно устранить неполадку, обязательно свяжитесь с «горячей линией»!  
Номера телефонов указаны на последних страницах инструкции.

Проблема	Причина	Устранение
Пар постоянно выходит из клапана для выпуска пара, хотя функция давления пара включена.	Пробка клапана неплотно установлена на клапане.	Отсоедините прибор от сети электропитания и дайте ему остыть. Выньте клапан для выпуска пара и установите пробку клапана на клапан надлежащим образом.
Индикация на дисплее P	Это не является неисправностью. Идет автоматический выпуск пара.	Подождите до полного выпуска пара или выпустите пар вручную.
Индикация на дисплее OPEn	В программе приготовления без функции давления пара ручка блокировки давления закрыта (☞).	Чтобы деактивировать функцию давления пара, откройте ручку блокировки давления (☞).
Индикация на дисплее CLOSE	В программе приготовления с функцией давления пара ручка блокировки давления открыта (☞).	Чтобы активировать функцию давления пара, закройте ручку блокировки давления (☞).
Индикация на дисплее E1~E6	Неисправность прибора.	Прервите программу приготовления. Отсоедините прибор от сети электропитания. Снова включите прибор. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E0	Вставлена неподходящая чаша, или чаша не идентифицируется.	Правильно вставьте чашу. Если индикация на дисплее сохраняется дольше 20 секунд, отсоедините прибор от сети электропитания и обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E1	Функция давления пара неисправна.	Отсоедините прибор от сети электропитания и включите его снова. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E2, E5, E6 или E7	Перегрев прибора.	Отсоедините прибор от сети электропитания и дайте ему остыть. После того, как прибор остынет, снова включите его.
	Короткое замыкание в приборе.	Отсоедините прибор от сети электропитания и обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E3	Слишком высокое сетевое напряжение.	Обратитесь в организацию энергоснабжения или к оператору сети.
Индикация на дисплее E4	Слишком низкое сетевое напряжение.	Поручите специалисту проверить электропитание.
Индикация на дисплее E8	Ошибка связи	После того, как прибор остынет, снова включите его.
Индикация на дисплее E12	При выборе программы [фритюр]: было залито не масло, а другая жидкость (например, вода).	Вылейте воду из чаши, очистите чашу и затем залейте масло. Заново запустите программу приготовления.

Если невозможно устранить неполадку, обязательно свяжитесь с «горячей линией»!  
Номера телефонов указаны на последних страницах инструкции.

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____	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).
2. Модель _____	

Данная информация распространяется на малые бытовые приборы торговой марки Bosch: кофеварки, кофемолки, кофемлики, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, реаксы, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электроотжималки, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполняемые весы и аналогичные им изделия.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «BSX Hausgeräte GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSX Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15; тел.: (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, перечисленные на обороте.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии 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.

## Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москве:

в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-home.com/ru/> в разделе Сервис.

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.com/ru/store](http://www.bosch-home.com/ru/store). С условиями заказа, оплат и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.

## 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 обесцениванию 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, действия 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, установленных в инструкции к прибору (в том числе несоблюдения параметров электропитания).

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении 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 обороте.

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 PTMM, где PT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число PT.



# 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 Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г.  
№ 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании  
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, Товарный знак:  
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители Bosch**

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

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителя 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 Российской Федерации продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», 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 Hausgerate 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 Таможенного союза, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgerate GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

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

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
  - Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

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

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

Правила реализации продукции определяются 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 листочке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Туре») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в сопроводительной документации.

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

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



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.



Продукция, которая была выпущена уполномоченными таможенными органами в свободное обращение на территории Таможенного союза до 15.03.2015 и соответствует которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо единичными документами Таможенного союза, может быть маркирована знаком соответствия.

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

\* 09.02.2015 БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Соковыжималки</b>					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES25A0	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25C0	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25G0	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES3500	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4000	CNC.J04	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4010	CNC.J05	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
<b>Резки</b>					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
<b>Миксеры, блендеры, измельчители</b>					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
<b>Миксеры, блендеры, измельчители</b>					
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MMB1001	CNSM03ST	C-DE.АЯ46.В.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMB2001	CNSM03EV	C-DE.АЯ46.В.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM6B400	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
<b>Кухонные комбайны</b>					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56540	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
<b>Кофемолки</b>					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
<b>Мясорубки</b>					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.

На наступних сторінках даної інструкції з експлуатації Ви знайдете цінні вказівки стосовно безпечного використання даного приладу.

Ми просимо Вас уважно прочитати дану інструкцію та дотримуватися всіх вказівок. Таким чином, Ви зможете довго насолоджуватися цим приладом, а результати його роботи стануть доказом того, що при покупці Ви зробили правильний вибір.

Зберігайте інструкцію з експлуатації для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

## Зміст

Цільове призначення .....	57
Правила техніки безпеки .....	58
Стислий огляд.....	60
Панель управління .....	60
Перед першим використанням .....	62
Функція парового готування під тиском..	65
Приготування .....	66
Додаткові функції.....	71
Використання вставних елементів .....	73
Можливості індивідуального налаштування .....	75
Блокування від дітей .....	78
Догляд і щоденне очищення .....	78
Утилізація.....	79
Умови гарантії.....	79
Список програм приготування.....	80
Огляд моделей та технічні дані.....	81
Спеціальне приладдя .....	82
Допомога при неполадках .....	82

## Цільове призначення

**Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте і зберігайте її надалі! При передачі приладу в користування іншим людям додавайте до нього також і цю інструкцію.**

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей пристрій призначений для приготування страв в домашніх умовах або для непромислового використання в умовах, подібних до домашніх. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання на кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Даний пристрій передбачений для парового варіння під тиском, варіння випікання, смаження, тушкування, приготування на пару, смаження у фритюрі, розігрівання, підігрівання продуктів харчування. Не використовуйте для обробки інших предметів чи речовин.

Усі інгредієнти повинні відповідати усім гігієнічним вимогам. При переробці дотримуйтеся правил гігієни на кухні. Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. Каструлю та приладдя використовуйте тільки з основним блоком. Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. При встановленні приладу слідкуйте за тим, щоб за ним і над ним не було чутливих поверхонь чи приладів, які би могли зазнати пошкоджень внаслідок впливу температур та виходу пару. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами, або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і шнур живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

---

## Правила техніки безпеки

### Увага!

#### **Існує небезпека враження електричним струмом і пожежі!**

Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Перед виконанням монтажу впевніться, що проводка у Вашому будинку прокладена належним чином.

Прилад дозволяється вмикати в розетку й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Щоб уникнути небезпеки, ремонт приладу дозволяється виконувати лише в нашій сервісній майстерні. У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його необхідно замінити відповідним кабелем, який можна замовити у нашій сервісній службі.

Ніколи не підключайте пристрій до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! У разі несправності



негайно витягніть штепсель із розетки або вимкніть напругу в електромережі.

Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.

Прилад чи кабель живлення ні в якому разі не занурювати в воду і не мити в посудомийній машині. Перед очищенням приладу витягуйте штепсель з розетки.

### **⚠ Увага!**

#### **Існує небезпека опіку!**

Прилад здійснює парове варіння під тиском. Перед кожним використанням приладу слід перевіряти функціональність захисних пристроїв (клапанів та ущільнень). Ніколи не втручайтеся в роботу запобіжних систем за винятком випадків догляду та щоденної очистки. Не використовуйте прилад для смаження харчових продуктів під тиском у фритюрі. Під час експлуатації ніколи не використовуйте пристрій без вставленої каструлі.

Перед запуском програми приготування слід перевірити, чи прилад закритий належним чином. Під час використання приладу розігрійте корпус, каструлю і металеві компоненти! Каструлю та приладдя виймайте тільки за допомогою допоміжних засобів, що додаються до комплекту поставки. Використовуйте спеціальні рукавиці для виймання каструлі. У пристрої утворюється гаряча пара. Не нахилийтеся над приладом.

Не рухайте прилад, якщо він перебуває під тиском. Не відкривайте прилад до повного скидання внутрішнього тиску. Ніколи не відкривайте прилад з застосуванням сили! Обережно відкривайте кришку. Переносьте та чистіть прилад тільки після його повного охолодження! Частини, що змінили своє забарвлення та мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж неналежну посадку, необхідно замінити на оригінальні запасні частини.

### **⚠ Увага!**

#### **Існує небезпека задухи!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

## Стислий огляд

### → Малюнок

- 1 Мультиварка з функцією парового готування під тиском (основний блок)
  - 2 Кришка
  - 3 Панель управління
  - 4 Запірна ручка для блокування тиску
  - 5 Кнопка скидання пару
  - 6 Знімний випуск пару
  - 7 Знімний резервуар для збору конденсату
  - 8 Кнопка для відкривання кришки
  - 9 Каструля з антипригарним покриттям
  - 10 Ручки каструлі
  - 11 Підключення до мережі
  - 12 Ручка
  - 13 Знімний вставний елемент кришки
  - 14 Ущільнювальне кільце
  - 15 Запобіжний клапан
  - 16 Паровий клапан
  - 17 Захист від надлишкового тиску
  - 18 Кріплення для вставного елемента кришки
  - 19 Кріпильний гвинт
  - 20 Камера випуску пару
  - 21 Отвір парового клапана з ущільненням
  - 22 Білий важіль випуску пару
  - 23 Пробка клапана
  - 24 Ручне розблокування для захисту від надлишкового тиску
- Малюнок 
- 25 Корзина для смаження у фритюрі зі знімною ручкою \*
  - 26 Вставний компонент для готування на пару, з двох частин
  - 27 Лопатка
  - 28 Черпак
  - 29 Мірна склянка\*
  - 30 Кабель живлення
  - 31 Інструкція з експлуатації
  - 32 Книга рецептів

#### \* залежно від моделі

У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання. → «Огляд моделей та технічні дані» див. стор. 81

## Панель управління

### → Малюнок

Панель управління складається з елементів системи управління (кнопок) та індикаторів (світлодіодів). Використовуючи кнопки, можна вибрати різноманітні програми приготування, а також задавати різні налаштування (наприклад, вибір функції парового готування під тиском, температуру чи тривалість приготування). Індикація налаштувань здійснюється за допомогою світлодіодів або дисплея.

## Елементи системи управління



### Режим очікування

Виконує перемикання з режиму очікування в режим вибору функцій і назад.




### Налаштування відтермінування запуску

Дозволяє налаштувати час до запуску вибраної програми приготування.



### Вибір програми приготування зі списку (h)

Кількаразовим натисканням кнопки  можна викликати одну за одною різні програми приготування. На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор.



### Налаштування тривалості приготування

Попередньо налаштовану тривалість для відповідної програми приготування [средняя] (середня) можна зменшити [короткая] (коротка) чи збільшити [длинная] (довга). Засвічується відповідний індикатор (g). На дисплеї (a) виводиться відповідна, попередньо налаштована тривалість приготування.



### Налаштування індивідуальної тривалості приготування

Для індивідуального регулювання тривалості приготування.

**Налаштування індивідуальних температур приготування**

Для індивідуального регулювання температури приготування. Для програм приготування з увімкненою функцією парового готування під тиском температура (f) встановлена попередньо, і її неможливо відрегулювати індивідуально.

**Функція парового готування під тиском**

Натисканням кнопки можна здійснити вибір між функціями парового готування під тиском «низький паровий тиск» [] чи «високий паровий тиск» []. Горять відповідні елементи індикації (f).

**Підтвердження програми**

Натисканням на кнопку запускається вибрана програма приготування.

**Видалення налаштування або відміна програми**

Натисканням на кнопку H видаляються налаштування або зупиняється виконання запущеної програми.

**Індикатори****a Дисплей**

Індикація залишкового часу чи температури.

**b таймер (таймер)**

Вказує на те, що увімкнене відтермінування запуску. На дисплеї (a) відображається час до запуску вибраної програми приготування.

**c Кроки приготування/хід програми**

Індикація окремих кроків приготування або ходу програми. У випадку кількох кроків приготування (напр., після розігрівання олії для фритюрниці в корзині додають інгредієнти) вони відображаються візуально за допомогою засвічування світлодіодних індикаторів 1, 2, 3 чи 4. Крім того, лунає звуковий сигнал, якщо потрібен наступний крок приготування.

**d готово (готово)**

Вказує на те, що блюдо готове. Дисплей мигає (a) і показує «00:00». Крім того, лунає звуковий сигнал.

**e подогрев (підігрівання)**

Показує, що функція підтримування страви в теплому стані увімкнена після закінчення програми приготування. На дисплеї засвічується прямокутник (штрихова лінія).

**f Функція парового готування під тиском**

[] показує, що вибраний низький паровий тиск (105°C).

[] показує, що вибраний високий паровий тиск (115°C). → «Функція парового готування під тиском» див. стор. 65

**g Індикація попередньо налаштованої тривалості приготування**

Попередньо налаштовану тривалість для відповідної програми приготування [средняя] (середня) кнопкою можна зменшити [короткая] (коротка) чи збільшити [длинная] (довга). Засвічується відповідний індикатор.

**h Список програм приготування**

У Вашому розпорядженні 16 попередньо налаштованих програм приготування. Кількаразовим натисканням кнопки можна викликати одну за одною різні програми приготування. На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор.

uk Перед першим використанням

**i рецепт 1&2 – рецепт 1&2**

Комірки пам'яті для зберігання індивідуальних програм приготування з функцією парового готування під тиском, тривалістю і температурою приготування.

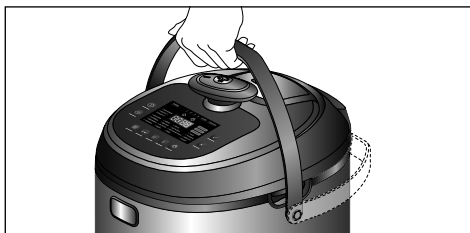
**j мой режим – мій режим**

Режим швидкого налаштування – для індивідуального налаштування функції парового готування під тиском, тривалості і температури приготування для відповідного процесу варіння.

## Перед першим використанням

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

1. Вийміть прилад та всі приладдя з упаковки.
2. Для піднімання приладу використовуйте ручку. Ручку відкиньте відповідно вверх.



**Увага!**

Для надійного перенесення приладу використовуйте виключно ручку.

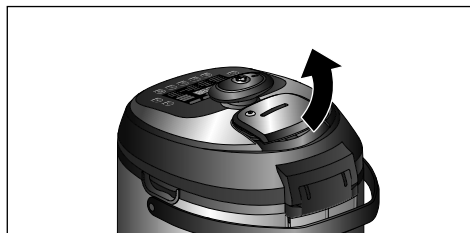
3. Встановіть прилад на стабільну, горизонтальну і рівну поверхню.

**Увага!**

За приладом і над ним не повинно бути чутливих поверхонь чи приладів, які би могли зазнати пошкоджень внаслідок впливу температур та виходу пару.

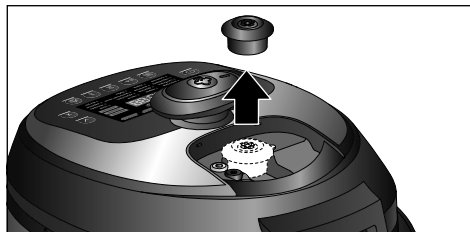
**4. Виймання випуск пар**

Схопіть випуск пар ззаду та тягніть вверх.



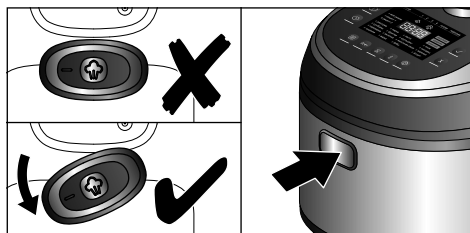
**5. Виймання пробки клапана**

Вийміть пробку клапана в камері випуск пар.

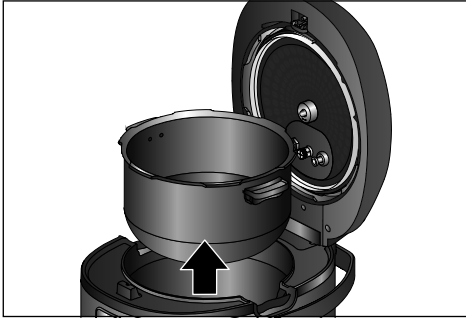


**6. Відкривання кришки приладу**

Відкрийте запірну ручку для блокування тиску (☞). Для цього поверніть запірну ручку для блокування тиску проти годинникової стрілки до упору. Для відкривання кришки натисніть на кнопку відкривання на основному блоці.

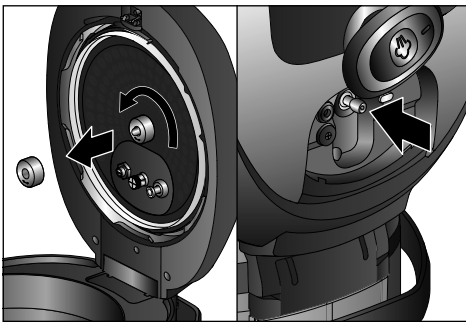


7. Підніміть каструлю зсередини приладу.



**8. Виймання вставного елемента кришки**

Кріпильний гвинт викрутіть проти годинникової стрілки і вийняти. Вставний елемент кришки тримайте рукою у зафіксованому положенні за внутрішню сторону кришки. Іншою рукою на зовнішній стороні кришки легким притисканням вставте через отвір паровий клапан в камеру випуску пару. Обережно вийміть вставний елемент з кришки.



9. Зніміть наявний пакувальний матеріал з приладу і приладдя.  
 10. Перевірте всі деталі на комплектність.  
 → **Малюнок А/В**  
 11. Перевірте прилад та приладдя на візуальні пошкодження.

**Увага!**

Ніколи не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

12. Ретельно очистіть та висушіть всі деталі перед першим використанням.  
 → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 78

**13. Перевірка захисних пристроїв**

Вставний елемент кришки: ущільнювальне кільце на вставному елементі кришки необхідно перевірити на зміну забарвлення, помітні тріщини та інші пошкодження.

Перевірте на чистоту запобіжний і паровий клапани, а також захист від надлишкового тиску. Ці частини не повинні блокуватися сторонніми предметами. Захист від надлишкового тиску повинен вільно рухатися.

Камера випуску пару: ущільнення парового клапана в камери випуску пару перевірте на зміну забарвлення, помітні тріщини та інші пошкодження. Перевірте на чистоту білий важіль випуску пару. Він не повинен блокуватися сторонніми предметами.

**14. Установлення каструлі**

Вставте каструлю всередину приладу. Ручки каструлі повинні зайти у відповідні заглиблення.

**Увага!**

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

**15. Установлення вставного елемента кришки**

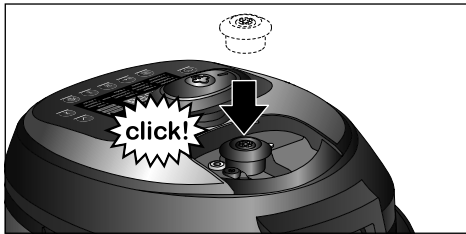
Запірна ручка для блокування тиску повинна бути відкритою (↺). Вставний елемент кришки встановіть на відповідне кріплення так, щоб паровий клапан був спрямований вниз. Одночасно з цим проведіть паровий клапан через відповідний отвір для парового клапана. Кріпильний гвинт міцно закрутіть обернуттями за годинниковою стрілкою в кріплення для вставного елемента кришки.

### 16. Закривання кришки

Притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася. Закрийте запірну ручку для блокування тиску (☹). Для цього поверніть запірну ручку для блокування тиску за годинниковою стрілкою до упору.

### 17. Установлення пробки клапана

Пробку клапана в камері випуску пару розмістіть на паровому клапані та міцно закрутіть.

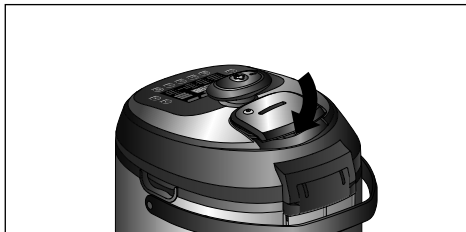


### Увага!

Слідкуйте за тим, щоб білий важіль випуску пару був розміщений під пробкою клапана.

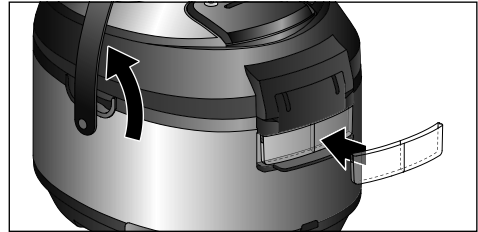
### 18. Встановлення випуску пару

Випуск пару встановіть зверху на кришку і затисніть.

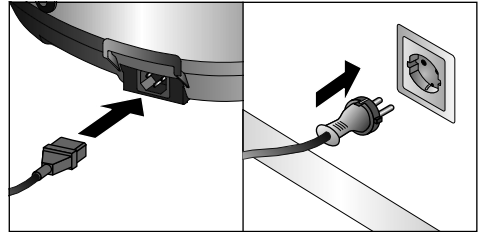


### 19. Установлення резервуару для збору конденсату

Відкинути ручки ввєрх. Візьміть резервуар зверху з двох боків та встановіть на задній стороні приладу.



20. Кабель живлення, що доданий до комплекту поставки, спочатку вставте в прилад, а потім в розетку.



### Увага!

Використовуйте тільки кабель живлення, що доданий до комплекту поставки.

На панелі управління на короткий період часу засвічуються обидві кнопки ①, ✓ та всі світлодіоди, після чого лунає звуковий сигнал з п'яти нот. Тепер мигає кнопка ①. Прилад перебуває в режимі очікування, він готовий до експлуатації.

## Функція парового готування під тиском

Мультиварка додатково оснащена функцією парового готування під тиском. За допомогою неї Ви можете готувати страви під тиском, наприклад при температурах понад 100 °С. Завдяки цьому скорочується час готування. Крім того, це також означає значну економію енергії. У результаті короткого часу готування на пару страва головним чином зберігає аромат, смак та вітаміни інгредієнтів.

На Ваш вибір пропонуються 8 попередньо налаштованих програм приготування, які можна виконувати за допомогою функції парового готування під тиском.

→ «Список програм приготування» див. стор. 80

### Низький паровий тиск

Для приготування чутливих страв, наприклад, овочів, риби чи фруктів, використовуйте низький паровий тиск, що забезпечує щадний режим готування харчових продуктів. Занадто високий тиск автоматично регулюється за допомогою випуску пару.

### Високий паровий тиск

Для приготування усіх інших страв з метою зберігання оптимальних результатів використовуйте високий паровий тиск. Занадто високий тиск автоматично регулюється за допомогою випуску пару.

### Активация функції парового готування під тиском

Для вибору програми з функцією парового готування під тиском спочатку необхідно закрити запірну ручку для блокування тиску (☹).

Для цього поверніть запірну ручку для блокування тиску за годинниковою стрілкою до упору.



Лунає звуковий сигнал, якщо прилад закритий належним чином і увімкнена функція парового готування під тиском. Тільки після цього в режимі вибору функцій можна вибрати програму з функцією парового готування під тиском. Світяться індикатор «низький паровий тиск» [☺] або «високий паровий тиск» [☹]. → «Приготування страв з паровим тиском» див. стор. 66

### Деактивація функції парового готування під тиском

Для вибору програми без функції парового готування під тиском запірну ручку для блокування тиску повинна постійно бути відкритою (☺). Для цього поверніть запірну ручку для блокування тиску проти годинникової стрілки до упору.



У режимі вибору функцій можна вибрати бажані програми без функції парового готування під тиском. → «Приготування страв без парового тиску» див. стор. 69

## Приготування

### Загальні рекомендації

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

У книзі рецептів Ви знайдете детальні дані про необхідну кількість кожного з інгредієнтів, рекомендації з тривалості, температури приготування, використання функції парового готування під тиском, а також корисні комбінації програм приготування.

Для отримання початкового досвіду користуйтеся даними рекомендаціями рецептів. Якщо Ви ознайомитеся з перевагами і різноманітністю можливостей застосування, то з радістю зможете експериментувати з новими рецептами. Для цього користуйтеся можливостями індивідуального налаштування, які додатково пропонує прилад. Перехресне посилання, Можливості індивідуального налаштування

Для загального огляду всіх програм приготування ми створили для Вас наглядну таблицю. → «Список програм приготування» див. стор. 80

### ⚠ Увага!

#### Існує небезпека опіку!

- Перед кожним використанням приладу слід перевіряти функціональність захисних пристроїв. → «Перед першим використанням» див. стор. 62
- Під час експлуатації ніколи не використовуйте пристрій без вставленої каstrулі, вставного елемента кришки, пробки клапана та без випуску пару.
- Ніколи не переміщуйте прилад під час його експлуатації.
- Ніколи не відкривайте прилад з застосуванням сили!

### Увага!

- Для перемішування використовуйте виключно лопатку, що додається до комплекту поставки (а не металевий прибор).
- Перед кожним використанням перевіряйте пристрій на пошкодження, комплектність, чистоту та належне встановлення. → «Перед першим використанням» див. стор. 62

### Приготування страв з паровим тиском

На Ваш вибір пропонуються 8 попередньо налаштованих програм приготування, які можна виконувати за допомогою функції парового готування під тиском.

→ «Список програм приготування» див. стор. 80

### ⚠ Увага!

#### Існує небезпека опіку!

- Інгредієнти, що піняться, напр., молоко, вершки, забороняється нагрівати під паровим тиском.
  - Не використовуйте функцію парового готування під тиском для смаження під тиском на олії у фритюрі.
1. Відкрийте прилад. Для цього відкритий запірну ручку для блокування тиску (☞) і натисніть на кнопку відкривання на основному блоці.
  2. Засипте в каstrулю бажані інгредієнти. Для зчитування кількості додатково служить вимірювальна шкала на внутрішній частині каstrулі.

### Увага!

- Ніколи не нагрівайте прилад, що перебуває під паровим тиском, не заливши в нього попередньо воду або іншу рідину. Залийте принаймні 250 мл рідини.
- Заповнюйте каstrулю макс. до маркування [3.5]!
- У випадку готування харчових продуктів, що розширюються при приготуванні, каstrулю слід заповнювати об'ємом не більшим, ніж вказано в



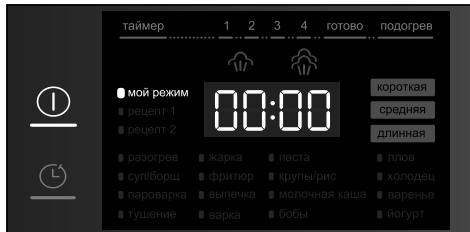
рекомендаціях до рецептів (напр., рис: макс 800 г). → *див. книгу рецептів, що додається до комплекту поставки*

- Закрийте прилад. Для цього притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася, і закрийте запірну ручку для блокування тиску (☹).

Лунає звуковий сигнал. Функція парового готування під тиском увімкнена.

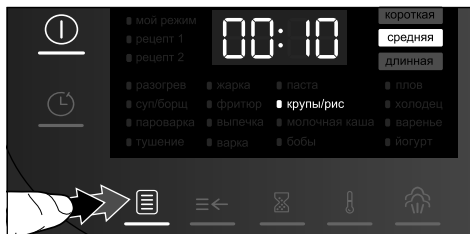
- Натисніть на кнопку ①, щоб перейти в режим вибору функцій.

У режимі вибору функцій можна вибрати бажану програму приготування і виконати всі налаштування приладу. Кнопка ① світиться постійно, як і елементи індикації [мой режим] (мій режим) і [☹]. Клавіша ✓ блимає. На дисплеї відображається «00:00».



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

- Натискайте на кнопку [☹] до тих пір, поки не буде вибрана бажана програма приготування.

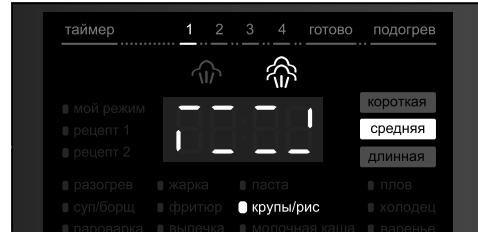


На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор і блимає попередньо налаштована тривалість приготування для вибраної програми.

Світиться індикатор «низький паровий тиск» [☹] або «високий паровий тиск» [☹]. Натисніть кнопку [☹] для переходу між [☹] і [☹].

**Вказівка:** якщо не світиться [☹] або [☹], то для вибраної програми не доступна функція парового готування під тиском.

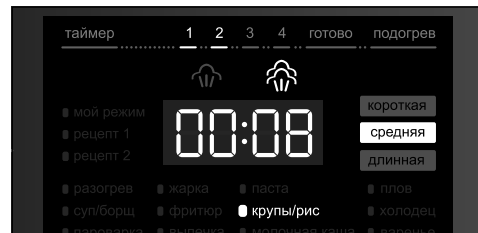
- Натисніть на кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.



Прилад підігріває каstrулю, поки не буде досягнуто попередньо налаштованого парового тиску. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риси, що засвічуються за годинниковою стрілкою.

Відразу ж після досягнення попередньо налаштованого парового тиску згасають риси, і на дисплеї відображається тривалість приготування.

Процес приготування запускається автоматично. Час тривалості приготування відраховується у зворотному порядку.



Якщо час тривалості приготування збіг, то лунає звуковий сигнал, дисплей мигає і відображає «Р». З приладу імпульсами автоматично виходить пар для скидання тиску всередині пристрою.

**⚠ Увага!**

**Існує небезпека опіку!**

Ніколи не нахилийтеся над приладом, якщо з нього виходить пар!

Після повного скидання тиску з внутрішньої камери приладу загорається індикатор [готово] (готово), і активується кнопка ✓ або функція підігрівання.

→ «Функція підігрівання» див. стор. 72

На дисплеї засвічується прямокутник (штрихові лінії). Програми приготування завершена.

7. Відкрийте прилад. Для цього відкрийте запірну ручку для блокування тиску (☞) і натисніть на кнопку відкривання на основному блоці.

**Вказівки:**

- Ніколи не відкривайте прилад з застосуванням сили!
- Перед відкриванням прилад слід легенько струсити, щоб вивільнити бульбашки пару, що могли виникнути в продукті приготування, та запобігти блокуванню.
- Запірна ручка для блокування тиску легко відкривається, якщо пар повністю виходить зсередини приладу, і в приладі повністю скинутий тиск.
- Автоматичне скидання пару може зайняти певний час. Для пришвидшення цього процесу або у випадку, якщо в приладі не повністю скинутий тиск, можна виконувати ручний випуск пару. → «Ручне скидання пару» див. стор. 68

8. Подайте приготовану страву.

**⚠ Увага!**

**Існує небезпека опіку!**

- Каструля і вставні компоненти можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте відповідні ручки або кухонні рукавиці.

**Увага!**

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

**Вказівки:**

- Програму приготування можна у будь-який час перервати кнопкою X. Після цього прилад переходить в режим вибору функцій. Перш ніж відкрити прилад, слід вручну скинути з його внутрішньої камери пар. → «Ручне скидання пару» див. стор. 68
- Вибрані програми приготування складаються з декількох кроків. → «Приготування за декілька кроків» див. стор. 71

**Ручне скидання пару**

У наступних випадках пар можна також випускати вручну:

- якщо необхідно пришвидшити автоматичне скидання пару в кінці програми приготування.
- при перериванні програми приготування.
- якщо запірна ручка для блокування тиску не відкривається, оскільки в приладі не повністю скинутий тиск.

**⚠ Увага!**

**Існує небезпека опіку!**

При натисканні кнопки скидання пару з випуску пару під високим тиском виходить гарячий пар. Ніколи не нахилийтеся над приладом, якщо натиснута кнопка скидання пару!

1. Кнопку скидання пару тримайте у натиснутому стані до тих пір, поки з випуску пару більше не виходитиме пар.
2. Відкрийте прилад. Для цього відкрийте запірну ручку для блокування тиску (☞) і натисніть на кнопку відкривання на основному блоці.

**Вказівка:** якщо запірна ручка для блокування тиску не відкривається, то в приладі ще не повністю скинутий тиск. У такому разі захист від надлишкового тиску слід вручну натискати вниз за допомогою тонкого стержня до тих пір, поки з приладу

не вийде весь пар. Після цього відкрийте запірну ручку для блокування тиску (☞) і натисніть на кнопку відкривання на основному блоці.

## Приготування страв без парового тиску

На Ваш вибір пропонуються 16 попередньо налаштованих програм приготування. → «Список програм приготування» див. стор. 80

**Вказівка:** при виборі та запуску програми приготування без парового тиску слід слідкувати за тим, щоб ручка для блокування тиску була завжди відкрита (☞).

### 1. Прилад готовий до експлуатації.

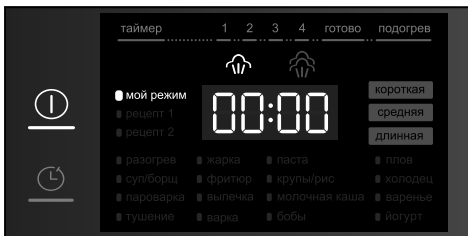
Засипте в прилад бажані інгредієнти.

Для цього відкрийте кришку і додайте в каструлю інгредієнти. Для зчитування кількості додатково служить вимірвальна шкала на внутрішній частині каструлі.

### Увага!

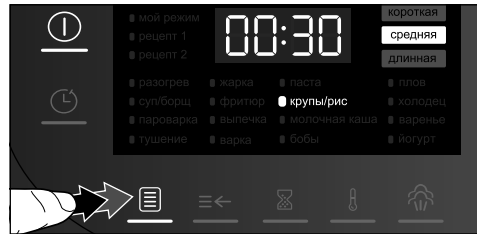
- Заповнюйте каструлю макс. до маркування [4.0 liter]!
- 2. Закрийте прилад. Для цього притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася.
- 3. Натисніть на кнопку ①, щоб перейти в режим вибору функцій.

У режимі вибору функцій можна вибрати бажану програму приготування і виконати всі налаштування приладу. Кнопка ① постійно світиться, так само як і індикатор [мой режим] (мой режим). Клавіша ✓ блимає. На дисплеї відображається «00:00».



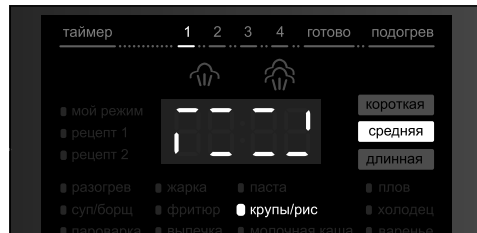
### Вказівки:

- Певні програми приготування чи кроки виконуються з відкритою кришкою. → див. книгу рецептів, що додається до комплекту поставки
  - Якщо протягом 5 хвилин не виконуються жодних дій на панелі управління, то прилад автоматично переходить в режим очікування.
1. Натискайте на кнопку ☰ до тих пір, поки не буде вибрана бажана програма приготування.



На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор і блимає попередньо налаштована тривалість приготування для вибраної програми.

2. Натисніть на кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.



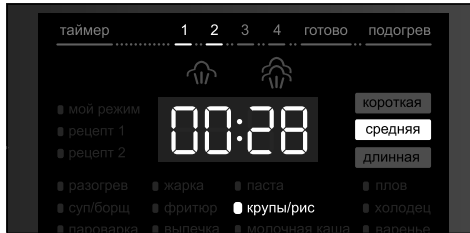
Прилад підігріває каструлю, поки не буде досягнута бажана температура. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риси, що засвічуються за годинниковою стрілкою.

Відразу ж після досягнення бажаної температури згасають риси, і на дисплеї відображається тривалість приготування.

Процес приготування запускається автоматично.

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

Час тривалості приготування відраховується у зворотному порядку.



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

### **Збільшення чи зменшення температури**

Якщо від час приготування поточну температуру становлено на занадто високе або занадто низьке значення, то його можна збільшити (макс. на +10 °C) або зменшити (макс. на -10 °C) під час процесу варіння.

Для збільшення температури натисніть та утримуйте кнопку ⏸. На дисплеї на короткий період часу буде відображена поточна температура, після чого вона збільшуватиметься щоразу на 1 °C до максимального значення (+10 °C). Натискайте кнопку, поки не буде встановлено бажану вищу температуру.

Для зменшення температури натисніть та утримуйте кнопку ⏸. На дисплеї на короткий період часу буде відображена поточна температура, після чого вона збільшуватиметься щоразу на 1 °C до максимального значення (+10 °C). Якщо досягнуто максимального значення, то індикація повертається назад на мінімальне значення (на 20 °C). Натискайте кнопку, поки не буде встановлено бажану нижчу температуру.

Натисніть на кнопку ✓, щоб продовжити програму приготування.

**Вказівка:** якщо кнопка ✓ не натиснута, то продовжується програма приготування з попередньо налаштованою температурою.

У випадку завершення програми приготування лунає звуковий сигнал, засвічуються індикатор [готово] (готово) і кнопка ✓ або активується функція підігрівання. → «Функція підігрівання» див. стор. 72

Дисплей мигає і показує «00:00».

3. Тепер можна відкрити кришку пристрою та подавати страву.

### **⚠ Увага!**

#### **Існує небезпека опіку!**

- Під час готування в приладі накопичується великий об'єм пари. Завжди обережно відкривайте кришку. Не нахиляйтеся над кришкою пристрою.
- Каструля і вставні компоненти можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте відповідні ручки або кухонні рукавиці.

### **Увага!**

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

### **Вказівки:**

- Програму приготування можна у будь-який час перервати кнопкою X. Після цього прилад переходить в режим вибору функцій.
- Вибрані програми приготування можуть складатися з декількох кроків. → «Приготування за декілька кроків» див. стор. 71

## Додаткові функції

Наступні додаткові функції пропонуються для програм з функцією парового готування під тиском та без неї.

### Вибір попередньо налаштованої тривалості приготування

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

Тривалість приготування можна зменшити [короткая] (коротка) чи збільшити [длинная] (довга).

1. Натискайте на кнопку  $\equiv \leftarrow$  до тих пір, поки не засвітиться бажаний індикатор. Індикація змінюється з [средняя] (середня) на [длинная] (довга), а після цього на [короткая] (коротка), а далі знову на [средняя] (середня).

На дисплеї виводяться відповідні попередньо налаштовані значення для тривалості приготування.

2. Натисніть на кнопку  $\checkmark$ , щоб запустити програму приготування.

### Налаштування відтермінування запуску

Щоб мати можливість спробувати свіжоприготовану страву у відповідний момент, можна налаштувати час до запуску вибраної програми приготування.

**Вказівка:** відтермінування запуску можна налаштовувати тільки для певних програм приготування. Відтермінування запуску для цих програм приготування має різні попередні налаштування.

1. Виберіть програму приготування.
2. Натисніть кнопку  $\odot$ . Клавіша  $\checkmark$  блимає. На дисплеї блимає «00:10».

Кількаразовим натисканням кнопки  $\odot$  збільшується тривалість, що виводиться на індикації. У результаті кожного короткого натискання тривалість збільшується на 5 хвилин. У результаті кожного дещо довшого натискання тривалість збільшується на 10 хвилин. Якщо кнопку  $\odot$  тримати в натиснутому стані понад 2 секунди, то тривалість щоразу збільшується на 30 хвилин.

3. Натисніть на кнопку  $\checkmark$ , якщо на індикації з'явиться бажане відтермінування запуску.

Вибране відтермінування запуску відображається на дисплеї. На полі індикації засвічується [таймер] (таймер).

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

#### Вказівки:

- Натисканням кнопки  $\checkmark$  можна в будь-який час вимкнути відтермінування запуску. Тоді відразу ж запускається програма приготування.
- Якщо на дисплеї не блимає індикація «00:10», то для вибраної програми приготування неможливо налаштувати відтермінування запуску.

### Приготування за декілька кроків

Вибрані програми приготування можуть складатися з декількох кроків. У такому разі лунає звуковий сигнал, як тільки повинен виконуватися наступний крок. На панелі управління виводяться відповідно світлодіодні індикатори 1, 2, 3 чи 4, а кнопка  $\checkmark$  блимає.

1. Відкрийте кришку приладу.
2. Додайте подальші інгредієнти.
3. Залежно від рецепта дотримуйтеся процесу приготування (напр., з функцією парового готування під тиском чи без неї, з відкритою кришкою, тощо).  
→ див. книгу рецептів, що додається до комплексу поставки
4. Кнопкою  $\checkmark$  можна запустити наступний крок приготування.

Прилад підігріває внутрішню частину приладу, поки не буде досягнута бажана температура або вибраний паровий тиск наступного кроку приготування. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риси, що засвічуються за годинниковою стрілкою. Відразу ж після досягнення бажаної температури або вибраного парового тиску згасають риси, і на дисплеї відображається наступна тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично. Час тривалості приготування відраховується у зворотному порядку.

### Дочасне завершення поточного кроку приготування

Якщо усі інгредієнти дочасно готові під час відповідного кроку приготування, то його можна також завершити вручну.

1. Для цього утримуйте кнопку ✓ натиснутою протягом мін. 2 секунд.

Поточний крок приготування завершено. Після цього, як правило, лунає звуковий сигнал, як тільки можна виконувати наступний крок. На панелі управління виводяться відповідно світлодіодні індикатори 1, 2, 3 чи 4, а кнопка ✓ блимає.

2. Виконайте наступний крок приготування.

### Функція підігрівання

Певні програми приготування містять функцію підігрівання. → «Список програм приготування» див. стор. 80

Якщо програма приготування містить функцію підігрівання, то вона вмикається автоматично після приготування блюда та підтримує страву протягом макс. 10 годин у теплому стані при температурі прибл. 40 °C (попередньо налаштована тривалість підігрівання залежить від програми приготування). Засвічується [готово] (готово) і [подогрев] (підігрівання). На дисплеї засвічується прямокутник (штрихові лінії). Функцію підігрівання можна завершувати кнопкою X. Після цього прилад переходить в режим вибору функцій.

### Продовження тривалості приготування

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

1. Для цього натисніть та утримуйте кнопку ⌘.

На дисплеї на короткий період часу буде відображена поточна тривалість приготування, після чого вона збільшуватиметься щоразу на 1 хвилину.

2. Натискайте кнопку, поки не буде встановлено бажану тривалість приготування.
3. За допомогою кнопки ✓ запустіть нову встановлену тривалість приготування.

**Вказівка:** якщо в результаті занадто довгого утримування кнопки ⌘ перевищено бажану тривалість приготування, то не підтверджуйте налаштування. Почекайте, поки знову не буде відображено тривалість приготування, а після цього повторіть процес.

## Використання вставних елементів

### Використання корзини для смаження у фритюрі

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

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

#### Приклад: програма приготування [фритюр] (фритюр)

#### ⚠ Увага!

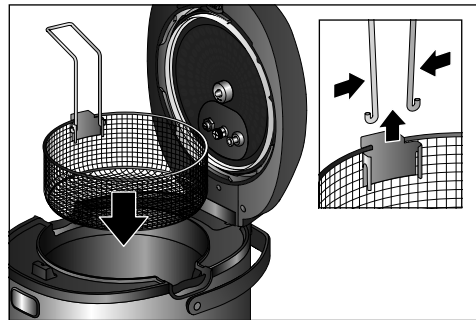
#### Існує небезпека опіку!

- Ніколи не використовуйте функцію парового готування під тиском для смаження у фритюрі. Вона автоматично вимикається під час програми приготування [фритюр] (фритюр).
  - Заливайте олію чи жир для фритюрю до позначки макс. [1.0 5].
  - Не використовуйте понад 200 г заморожених або 300 г незаморожених продуктів для фритюрю.
  - Під час готування в приладі може накопичуватися великий об'єм пару. Обережно відкривайте кришку. Не нахиляйтеся над кришкою пристрою.
  - Кастрюля і вставні компоненти можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте затискачі для кастрюлі, відповідні ручки та кухонні рукавиці.
1. Відкрийте кришку приладу.
  2. У кастрюлю залийте макс. 1 літр олії. Для зчитування кількості додатково служить вимірювальна шкала на внутрішній частині кастрюлі.
  3. Закрийте кришку.
  4. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [фритюр] (фритюр) → «Список програм приготування» див. стор. 80

5. Натисніть на кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.

Олія нагрівається. У випадку досягнення бажаної температури лунає звуковий сигнал і блимає кнопка ✓.

6. Заповніть корзину для смаження у фритюрі відповідними продуктами харчування.
7. Відкрийте кришку приладу.
8. Вставте корзину для смаження у фритюрі з ручкою в кастрюлю та зніміть ручку.



9. Закрийте кришку приладу.

**Вказівка:** певні програми приготування чи кроки виконуються з відкритою кришкою.

→ див. книгу рецептів, що додається до комплекту поставки

10. Кнопкою ✓ запустіть програму приготування.

У випадку завершення програми приготування лунає звуковий сигнал.

11. Відкрийте кришку приладу.
12. Для стікання жиру з продуктів для фритюрю слід підняти корзину для смаження у фритюрі і зачепити на краю кастрюлі.

## Використання вставного компонента для готування на пару

Для приготування овочів, м'яса та риби потрібне застосування вставного компонента для готування на пару. За допомогою вставного компонента для готування на пару, що складається з двох частин, можна одночасно, але окремо один від одного готувати різні продукти (напр., у нижній частині овочі, а у верхній – рибу).


### Вказівки:

- Для досягнення найкращих результатів та смаку ми рекомендуємо користуватися порадами з нашої книги рецептів.
- Вставний компонент для готування на пару можна використовувати з функцією парового готування під тиском та без неї.

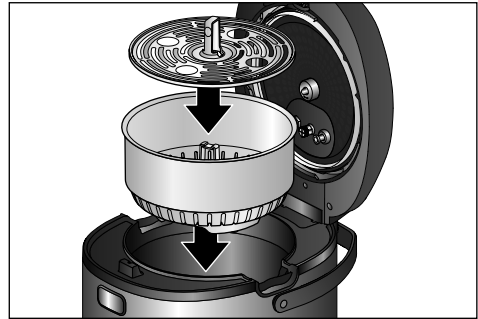
### Приклад: програма приготування [пароварка] (пароварка) без функції парового готування під тиском

#### **⚠ Увага!**

#### **Існує небезпека опіку!**

- Залийте воду до позначки макс. [0.5 ].
  - Під час готування в приладі може накопичуватися великий об'єм пару. Обережно відкривайте кришку. Не нахилийтеся над кришкою пристрою.
  - Каструля і вставні компоненти можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте відповідні ручки або кухонні рукавиці.
1. Відкрийте кришку приладу.
  2. У каструлю залийте макс. 0,5 літра води. Для зчитування кількості додатково служить вимірювальна шкала на внутрішній частині каструлі.
  3. Зачепіть нижню частину вставного компонента для готування в пару на каструлю.
  4. Для готування на пару різних інгредієнтів нижню частину слід заповнювати до нижнього краю.

5. Встановіть верхню частину та додайте інгредієнтів.




6. Закрийте кришку.
  7. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [пароварка] (пароварка) → «Список програм приготування» див. стор. 80
  8. Натисніть на кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.
- У випадку завершення програми приготування лунає звуковий сигнал і блимає кнопка ✓.
9. Відкрийте кришку приладу.
  10. Підніміть з каструлі верхню і нижню частину вставного компонента для готування на пару.





## Можливості індивідуального налаштування



Попередньо налаштовані значення тривалості та температури приготування або паровий тиск можна узгодити відповідно до індивідуальних потреб та даних рецепта.


### Налаштування тривалості приготування

1. У режимі вибору функцій натискайте на кнопку  до тих пір, поки не буде вибрана бажана програма приготування.

На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор, і відображається попередньо налаштована тривалість приготування для цієї програми.

2. Натисніть на кнопку  1 раз. На дисплеї блимає попередньо налаштована тривалість приготування.
3. Натискайте на кнопку , поки на індикації не з'явиться бажана тривалість приготування.

У результаті короткого натискання на кнопку  тривалість приготування продовжується на 1 хвилину. Тривалість збільшується до попередньо налаштованого максимального значення і перескакує назад до попередньо налаштованого мінімального значення. Якщо на кнопку  натискати довше, то тривалість збільшується на 10 хвилин.

4. Якщо на індикації з'явиться бажана тривалість приготування, натисніть на кнопку .


Запускається програма приготування з налаштованою тривалістю приготування.

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



**Вказівка:** дані налаштування не зберігаються. При повторному виборі даної програми на дисплеї знову виводиться попередньо налаштована тривалість приготування.



### Налаштування температури приготування


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

1. У режимі вибору функцій натискайте на кнопку  до тих пір, поки не буде вибрана бажана програма приготування.

На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор, і відображається попередньо налаштована тривалість приготування для цієї програми.

2. Натисніть на кнопку  1 раз. На дисплеї блимає попередньо налаштована температура приготування.
3. Натискайте на кнопку , поки на індикації не з'явиться бажана температура приготування.

У результаті короткого натискання на кнопку  температура приготування збільшується на 5 градусів. Температура збільшується до попередньо налаштованого максимального значення і перескакує назад до попередньо налаштованого мінімального значення. Якщо на кнопку  натискати дещо довше, то температура щоразу збільшується на 10 градусів.

4. Якщо на індикації з'явиться бажана температура приготування, натисніть на кнопку .

Запускається програма приготування з налаштованою температурою приготування.

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

**Вказівка:** дані налаштування не зберігаються. При повторному виборі даної програми на дисплеї знову виводиться попередньо налаштована тривалість приготування.

## Налаштування парового тиску

Для програм приготування з попередньо налаштованою функцією парового готування під тиском температуру можна вибрати за допомогою вибору «низького парового тиску» [☞] або «високого парового тиску» [☞].

1. У режимі вибору функцій натискайте на кнопку [☞] до тих пір, поки не буде вибрана бажана програма приготування.

На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор, і відображається попередньо налаштована тривалість приготування для цієї програми. Додатково світиться індикатор «низький паровий тиск» [☞] або «високий паровий тиск» [☞].

**Вказівка:** якщо не світиться [☞] або [☞], то для вибраної програми не доступна функція парового готування під тиском.

2. Натисніть кнопку [☞] для переходу між [☞] і [☞].
3. Якщо на індикації з'явиться бажаний паровий тиск, натисніть на кнопку [☞].

Запускається програма приготування з налаштованою функцією парового готування під тиском.

**Вказівка:** дані налаштування не зберігаються. При повторному виборі даної програми на дисплеї знову виводиться попередньо налаштована функція парового готування під тиском.

## мой режим – мій режим

Режим швидкого налаштування – для індивідуального налаштування функції парового готування під тиском, тривалості і температури приготування для відповідного процесу варіння.

У режимі вибору функцій постійно світиться кнопка [☞], а також індикатор [мой режим] (мій режим). Клавіша [☞] блимає. На дисплеї відображається «00:00».

**Вказівка:** для вмикання функції парового готування під тиском запірна ручка для блокування тиску повинна бути закрита (☞). Засвічується індикатор [☞].

## Налаштування тривалості приготування

1. Натисніть на кнопку [☞] 1 раз. На дисплеї блимає «00:00».
2. Натискайте на кнопку [☞], поки на індикації не з'явиться бажана тривалість приготування.

## Налаштування температури приготування чи парового тиску

3. **Без функції парового готування під тиском:** запірна ручка для блокування тиску повинна бути відкритою (☞). Натисніть на кнопку [☞] 1 раз. На дисплеї блимає «0000». Натисніть на кнопку [☞], поки на індикації не з'явиться бажана температура приготування.

**або**

**З функцією парового готування під тиском:** запірна ручка для блокування тиску повинна бути закрита (N). Натисніть кнопку [☞] для переходу між [☞] і [☞].

4. Натисніть на кнопку [☞], щоб запустити вибрані налаштування.

Прилад підігріває каструлю, поки не буде досягнутий паровий тиск.


Відразу ж після досягнення бажаної температури або парового тиску згасують rischi, і на дисплеї відображається наступна тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично.

## рецепт 1 / рецепт 2 – зберігання власних програм приготування

У комірках пам'яті [рецепт 1] (рецепт 1) і [рецепт 2] (рецепт 2) можна зберегти власні програми приготування з індивідуальним вибором часу та температури, а також функції парового готування під тиском.



### Вказівки:



- Якщо раніше Ви не зберігали власну програму приготування, то на дисплеї ще не з'являються налаштовані значення.
- Для вмикання функції парового готування під тиском запірна ручка для блокування тиску повинна бути закрита (☺).

1. У режимі вибору функцій натисніть на кнопку  1 раз.



Засвічується світлодіод [рецепт 1] (рецепт 1). На дисплеї виводиться індикація попередньо налаштованої тривалості приготування.

### Збереження тривалості приготування:




2. Натисніть на кнопку  1 раз. Дисплей приладу блимає. На панелі управління засвічується світлодіод 1 (крок приготування 1).
3. Натискайте на кнопку , поки на індикації не з'явиться бажана тривалість приготування.


У результаті короткого натискання на кнопку  тривалість приготування продовжується на 1 хвилину. Якщо на кнопку  натискати довше, то тривалість збільшується на 10 хвилин. Тривалість збільшується до попередньо налаштованого максимального значення і перескакує назад до попередньо налаштованого мінімального значення.

## Збереження температури приготування чи парового тиску

4. **Температури приготування:** натисніть на кнопку  1 раз. На дисплеї виводиться індикація попередньо налаштованої температури приготування. Після цього натискайте на кнопку , поки на індикації не з'явиться бажана температура приготування.

### або

**Паровий тиск:** натисніть кнопку  для переходу між [] і [].

5. Довго натискайте на кнопку  (>2 секунд) для зберігання налаштованих значень.


**Вказівка:** для одного кроку приготування можна налаштовувати і зберігати тільки або температуру, або паровий тиск. Останнє встановлене значення зберігається.

Для програмування подальших кроків приготування повторіть кроки 2 – 6. Можна запрограмувати до 3 кроків приготування.


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


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

Для видалення власної програми приготування потрібно виконати наступні кроки:

1. У режимі вибору функцій натисніть на кнопку  1 раз.

Засвічується світлодіод [рецепт 1] (рецепт 1). На дисплеї виводиться індикація збереженої тривалості приготування.

2. Натисніть на кнопку  1 раз. Дисплей приладу блимає. На панелі управління засвічується світлодіод 1 (крок приготування 1).

3. Довго натискайте на кнопку  (>2 секунд).

Налаштування [рецепт 1] (рецепт 1) видалені.

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

## Блокування від дітей



Блокування від доступу дітей можна активувати чи деактивувати під час процесу приготування. Якщо блокування від доступу дітей активоване, то всі кнопки на панелі управління заблоковано, і на ньому більше неможливо виконувати налаштування.

### ⚠ Попередження



При активованому блокуванні від доступу дітей немає можливості змінювати процеси приготування чи переривати їх. Спочатку слід деактивувати блокування від доступу дітей.

Натисніть на наступну комбінацію кнопок:

#### 1. Активація

Тримайте в натиснутому стані одночасно кнопки  і  протягом 3 секунд. Лунає короткий звуковий сигнал. Функція блокування від доступу дітей увімкнена.

#### 2. Деактивація

Повторно тримайте в натиснутому стані одночасно кнопки  і  протягом 3 секунд. Лунає короткий звуковий сигнал. Функція блокування від доступу дітей вимикається.

## Догляд і щоденне очищення

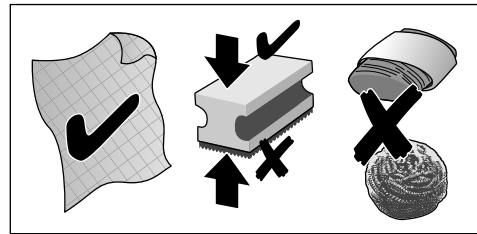
### ⚠ Попередження!

Існує небезпека ураження електричним струмом


- У жодному разі не занурюйте прилад у воду.
- Не використовуйте паровий очищувач.
- Перед очищенням приладу витягуйте штепсель з розетки.

### Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті чи металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.



Прилад необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

1. Залиште прилад повністю охолонути.
2. Відкрийте запірну ручку для блокування тиску ()
3. Для відкривання кришки натисніть на кнопку відкривання на основному блоці.
4. Вийміть каструлю, вставний елемент кришки, випуск пару, пробку клапана, резервуар для збору конденсату і приладдя. → «Перед першим використанням» див. стор. 62

## Очищення основного блоку

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

## Очищення вставного елемента кришки, випуску пару і пробки клапана

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

### Увага!

**Наступні частини не передбачені для миття в посудомийній машині:** знімний вставний елемент кришки, кріпильний гвинт, випуск пару і пробка клапана.

## Очищення каструлі, резервуару для збору конденсату і приладдя

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

**Наступні частини придатні для миття в посудомийній машині:** каструля, резервуар для збору конденсату, корзина для смаження у фритюрі з ручкою, вставні компоненти для готування на пару, лопатка, черпак та мірна склянка.

### Увага!

Після очищення усі сухі окремі частини знову складіть та встановіть на основному блоці і перевірте функціональність захисних пристроїв. ➔ «Перед першим використанням» див. стор. 62

## 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

У наступній таблиці Ви знайдете найважливіші дані для різних програм приготування.

Програма	Кількість кроків приготування	Доступна функція підігрівання	Доступна функція парового готування під тиском	Кришка
<b>мой режим – мій режим</b> Індивідуальне налаштування бажаної температури і часу приготування	1	—	✓	відкрита/ закрита*
<b>рецепт 1&amp;2 – рецепт 1&amp;2</b> 2 комірки пам'яті для власних рецептів (залежно від моделі)	1-3	—	✓	відкрита/ закрита*
<b>разогрев – розігрів</b> Розігрівання холодних (попередньо зварених) страв	1	✓	—	закрита
<b>суп/борщ – суп/борщ</b> Приготування супів, у тому числі густих	коротка: 1 середня: 2 довга: 3	✓	✓	відкрита/ закрита*
<b>пароварка – пароварка</b> Приготування овочів, м'яса та риби на пару (потрібен вставний компонент для готування на пару)	1	✓	✓	закрита
<b>тушение – тушкування</b> Тушкування овочів, м'яса та риби.	1	✓	✓	закрита
<b>жарка – смаження</b> Смаження овочів, м'яса та риби.	1	✓	—	відкрита
<b>фритюр – фритюр</b> Приготування у фритюрі м'яса, риби, картоплі фрі (потрібна корзина для смаження у фритюрі)	1	—	—	відкрита
<b>выпечка – випікання</b> Випікання пирогів	1	—	—	закрита
<b>варка – варіння</b> Варіння продуктів харчування	1	✓	✓	закрита
<b>паста – паста</b> Приготування макаронних виробів	1	—	—	закрита/ відкрита*
<b>крупы/рис – крупи/рис</b> Приготування круп або рису	1	—	✓	закрита
<b>молочная каша – молочна каша</b> Приготування молочних страв	1	✓	✓	закрита

\* Залежно від рецепту/кроку приготування – «Кришка закрита» у випадку активованої функції парового готування під тиском


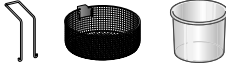
Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їх кількості та часу приготування Ви знайдете в книзі рецептів, що додається до комплекту поставки.

Програма	Кількість кроків приготування	Доступна функція підігрівання	Доступна функція парового готування під тиском	Кришка
<b>бобы – бобові</b> Варіння бобових	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	✓	закрита
<b>плов – плов</b> Приготування плову	коротка: 2 середня: 3 довга: 4	✓	—	відкрита/ закрита*
<b>холодец – холодец</b> Приготування холодца та подібних страв	1	—	✓	закрита
<b>варенье – варення</b> Приготування варення з фруктів	1	—	—	відкрита
<b>йогурт – йогурт</b> Приготування йогурту	1	—	—	закрита




\* Залежно від рецепту/кроку приготування – «Кришка закрита» у випадку активованої функції парового готування під тиском

Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їх кількості та часу приготування Ви знайдете в книзі рецептів, що додається до комплекту поставки.

## Огляд моделей та технічні дані

	MUC 68...RU	MUC 88...RU
	✓	✓
	✓	✓
Індивідуальні комірки пам'яті	2	2
Макс. об'єм (л)	4	4
Діапазон температур	40-160 °С	40-160 °С
Електричне живлення (напруга – частота)	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Потужність нагрівання	1050 Вт	1200 Вт
Індукція	—	✓
Довжина кабелю живлення	1,5 м	1,5 м
Маса в порожньому стані	5,8 кг	6,5 кг

## Спеціальне приладдя

	<p><b>MAZ8BI</b> Каструля з нержавіючої сталі, полірована, з антипригарним покриттям і з кришкою для зберігання*; призначена для індукційних мультиварок з функцією парового готування під тиском MUC88.</p>	<p>5 л каструля; придатна для миття в посудомийній машині; дуже міцна каструля; товщина 3 мм; полірована нержавіюча сталь; антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в каструлі, напр., в холодильнику</p>
	<p><b>MAZ0FB</b> Корзина для смаження у фритюрі</p>	<p>Корзина з нержавіючої сталі зі знімною ручкою для простого застосування, придатна для миття в посудомийній машині</p>
	<p><b>MAZ0YG</b> Ємність для йогурту</p>	<p>Великий об'єм для приготування великих кількостей: 1 л корисної місткості, металева ємність, пластмасова кришка</p>

\*Кришка для зберігання не входить в стандартний комплект поставки приладу. Вона поставляється тільки з каструлями із спеціального приладдя.

Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у магазинах або службі сервісу.

## Допомога при неполадках

Проблема	Можлива причина	Усунення
<p>Приготовлена страва напівсира.</p>	<p>Кількість заповнення занадто велика.</p>	<p>Заповніть каструлю макс. до маркування [4.0 liter]!</p>
	<p>Неналежне співвідношення кількості води та інгредієнтів.</p>	<p>Відкоригуйте співвідношення кількості води та інгредієнтів.</p>
	<p>Сторонні предмети у внутрішній частині приладу.</p>	<p>Приберіть всі сторонні предмети. Для цього не використовуйте воду!</p>
	<p>Каструля деформована.</p>	<p>Зверніться в сервісну службу.</p>
	<p>Прилад несправний.</p>	
<p>Датчик несправний.</p>		
<p>Приготовлена страва пригоріла.</p>	<p>Під каструлею є бруд.</p>	<p>Ретельно очистіть каструлю і внутрішню частину приладу.</p>
	<p>Каструля деформована.</p>	<p>Зверніться в сервісну службу.</p>
	<p>Прилад несправний.</p>	
	<p>Датчик несправний.</p>	

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



Проблема	Можлива причина	Усунення
Страва збігає з приладу.	Кількість заповнення занадто велика.	Відкоригуйте кількість заповнення.
	Занадто висока температура. Для вибраної програми приготування необхідно, щоб приготування страви виконувалося з відкритою кришкою.	Зменште температуру. Відкрийте кришку приладу.
Світлодіодний індикатор не горить.	Прилад вимкнутий.	Увімкніть прилад.
	Помилка в системі подачі струму.	Зверніться в сервісну службу.
Нагрівальна зона не працює.	Прилад несправний.	Зверніться в сервісну службу.
	Нагрівальна зона пошкоджена.	
З приладу витікає вода.	Прилад оснащений захистом від переливання. Резервуар для збору конденсату повний, і з нього перетікає вода.	Вилийте воду з резервуару для збору конденсату. Вийміть каструлю і витріть насухо внутрішню частину приладу. Слідуйте за тим, щоб вода не потрапила у внутрішню частину приладу.
Запірна ручка для блокування тиску не відкривається.	На захисті від надлишкового тиску налипла їжа, і запірна ручка для блокування тиску заблокована.	Перевірте, чи скинутий весь тиск з внутрішньої камери приладу. Для цього знову натисніть кнопку скидання пару. Після цього за допомогою гострого предмета (напр., зубочистки) обережно натисніть донизу на ручне розблокування для захисту від надлишкового тиску. Якщо проблему не вирішено, зверніться в сервісну службу.
З випуску пару постійно виходить пар, хоча функція парового готування під тиском ввімкнена.	Пробка клапана сидить неналежним чином на клапані.	Від'єднайте прилад від системи подачі струму і дайте охолонути. Зніміть випуск пару і належним чином розмістіть пробку клапана на клапані.
Індикація на дисплеї P	Це не помилка. Пар скидається автоматично.	Почекайте, поки з приладу повністю вийде пар, або виконайте ручне скидання пару.
Індикація на дисплеї OPEN	Запірна ручка для блокування тиску (☞) закрита при виконанні програми без функції парового готування під тиском.	Відкрийте запірну ручку для блокування тиску (☞), щоб деактивувати функцію парового готування під тиском.
Індикація на дисплеї CLOSE	Запірна ручка для блокування тиску (☞) відкрита при виконанні програми з функцією парового готування під тиском.	Закрийте запірну ручку для блокування тиску (☞), щоб активувати функцію парового готування під тиском.

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

Проблема	Можлива причина	Усунення
Індикація на дисплеї E1~E6	Прилад несправний.	Зупиніть програму приготування. Від'єднайте прилад від системи подачі струму. Повторно увімкніть прилад. Якщо проблему не вирішено, зверніться в сервісну службу.
Індикація на дисплеї E0	Встановлено неналежну каструлю або каструлю не розпізнано.	Вставте каструлю належним чином. Якщо індикація залишається протягом понад 20 секунд, від'єднайте прилад від системи подачі струму і зверніться в сервісну службу.
Індикація на дисплеї E1	Функція парового готування під тиском працює неналежним чином.	Від'єднайте прилад від системи подачі струму та перезавантажте. Якщо проблему не вирішено, зверніться в сервісну службу.
Індикація на дисплеї E2, E5, E6 або E7	Прилад перегрівся.	Від'єднайте прилад від системи подачі струму і дайте охолонути. Повторно запустіть пристрій, як тільки він охолоне.
	Коротке замикання в приладі.	Від'єднайте прилад від системи подачі струму і зверніться в сервісну службу.
Індикація на дисплеї E3	Занадто висока напруга електромережі.	Зверніться до оператора електромереж. Перевірте подачу напруги, скориставшись послугами фахівця.
Індикація на дисплеї E4	Занадто низька напруга електромережі.	Зверніться до оператора електромереж. Перевірте подачу напруги, скориставшись послугами фахівця.
Індикація на дисплеї E8	пошкодження зв'язку	Повторно запустіть пристрій, як тільки він охолоне.
Індикація на дисплеї E12	При виборі програми [фритюр] (фритюр): в каструлю залито не олію, а іншу рідину (напр., воду).	Вилийте рідину з каструлі, очистіть каструлю та налейте в неї олію. Перезавантажте програму приготування.

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

## Kundendienst – Customer Service

### **DE Deutschland, Germany**

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

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:

Tel.: 0911 70 440 040

[mailto:cp-servicecenter@](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

[bshg.com](http://bshg.com)

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

### **AE United Arab Emirates,**

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

### **AL Republika e Shqiperise, Albania**

AERTECH SH.P.K.

Rruga Qemal Stafa

Pallati i ri perball Prokuroris se

Pergjithshme

Hyrja C Kati 10

Tirana

Tel.: 066 206 47 94

<mailto:g.volina@aertech.al>

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511\*

Fax: 01 605 75 51 212

[mailto:vie-stoerungsannahme@](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

[bshg.com](http://bshg.com)

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400\*

[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

<mailto:bshau-as@bshg.com>

[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)

### **BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.

Gradačacka 29b

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

<mailto:delicnanda@hotmail.com>

### **BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### **BG Bulgaria**

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

[mailto:informacia.servis-bg@](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)

[bshg.com](http://bshg.com)

[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

Khalaifat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### **CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

[mailto:ch-info.hausgeraete@](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

[bshg.com](http://bshg.com)

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007

Fax: 022 658 128

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

[cytanet.com.cy](http://cytanet.com.cy)

### **CZ Česká Republika, Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### **DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

[mailto:BSH-Service.dk@](mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)

[bshg.com](http://bshg.com)

[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### **EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

### **ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255 o 976 305 713

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

### **FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy

Itälahdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Bosch-Service-](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)

[FI@bshg.com](http://FI@bshg.com)

[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 24%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call

Tel.: 0344 892 8979\*

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

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(Αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited

Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.

Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest

Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12

Service Requests,  
Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655\*  
Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute

**IL Israel, ישראל**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
www.bosch-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Household Appliances  
Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,  
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,  
Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880  
www.bosch-home.com/in

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829 120  
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it  
www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP Turebekov Yerzhan  
Nurmanovich  
Jangeldina str. 15  
Shimkent 160018  
Tel.: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15 ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Шусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. Slobode 17  
84000 Bijelo Polje  
Tel./Fax: 050 432 575  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@  
t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok.3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenc@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensesvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

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

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

المملكة العربية السعودية  
Abdul Latif Jameel Electronics  
and Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre,  
Kilo 5 Old Makkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.  
P.O.Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 244 0043  
mailto:kunnumalsp@alj.com  
www.aljelectronics.com.sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE I and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 01  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 44 45 20 41  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın  
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep  
telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre  
değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
Fax: 02 2627 9788  
mailto:bshtzn-service@bshg.com  
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,  
任何查詢或服務需求,  
歡迎洽詢客服專線  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
tel.: 044 490 2095  
mailto:bsh-service.ua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

📞 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001018000**

950716