



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

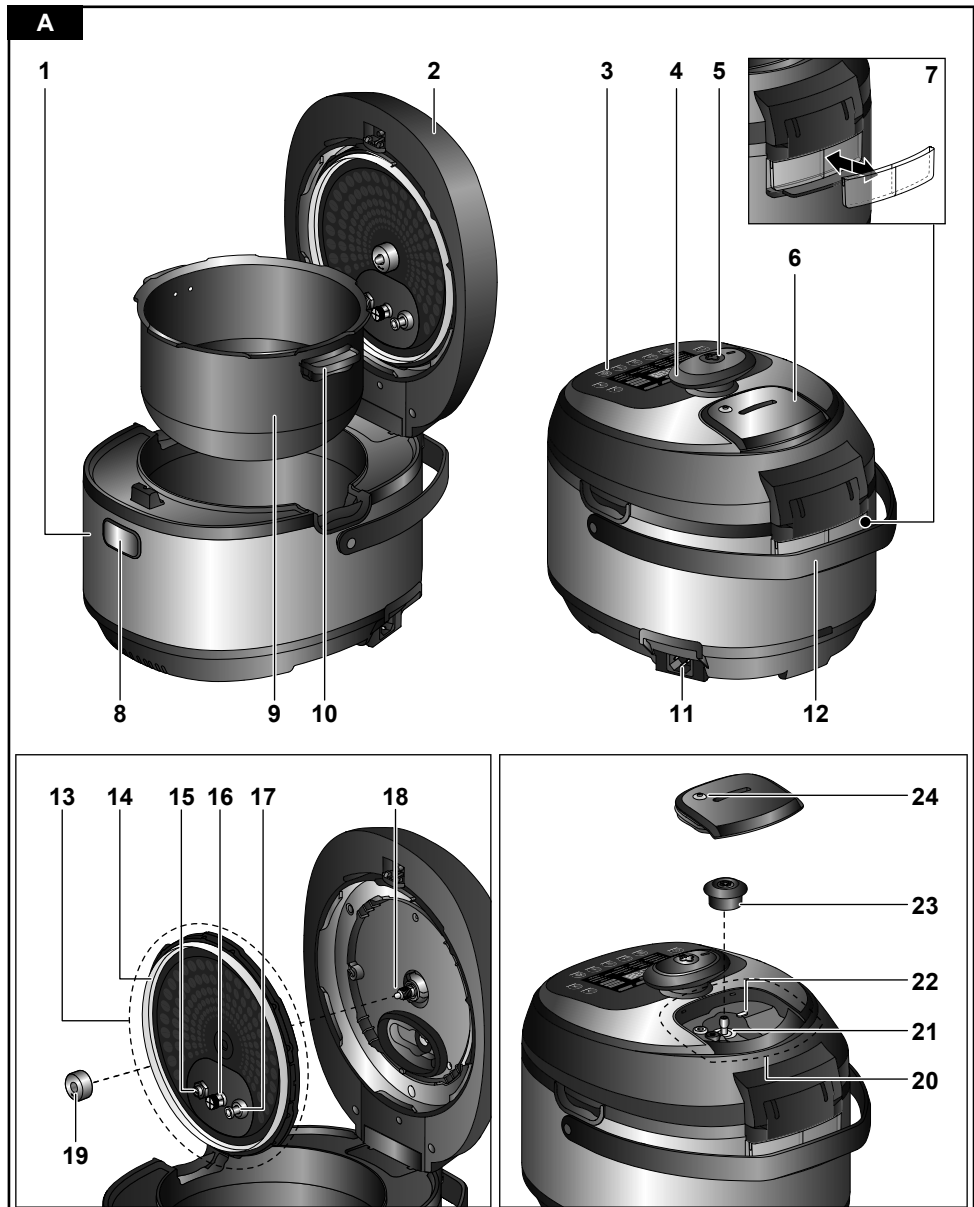


MUC6...RU
MUC8...RU

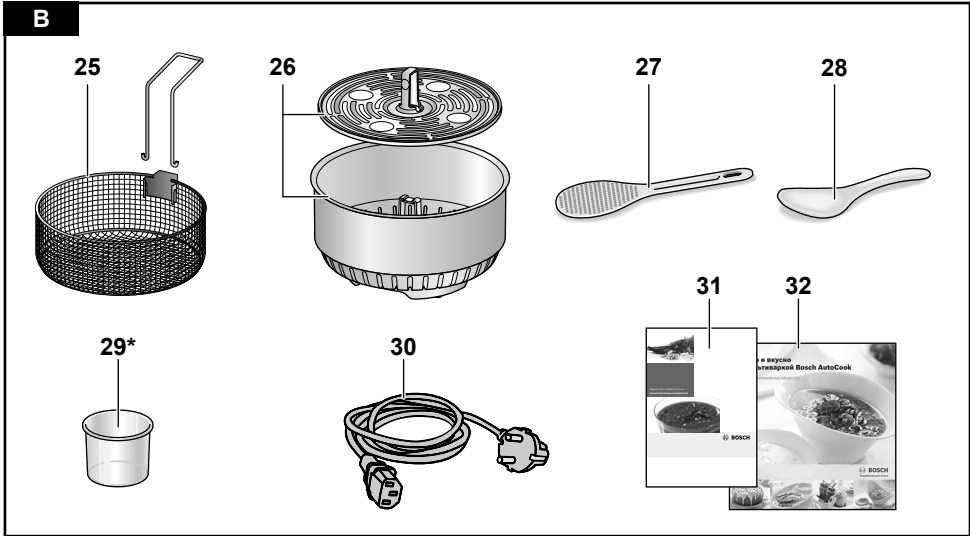


BOSCH

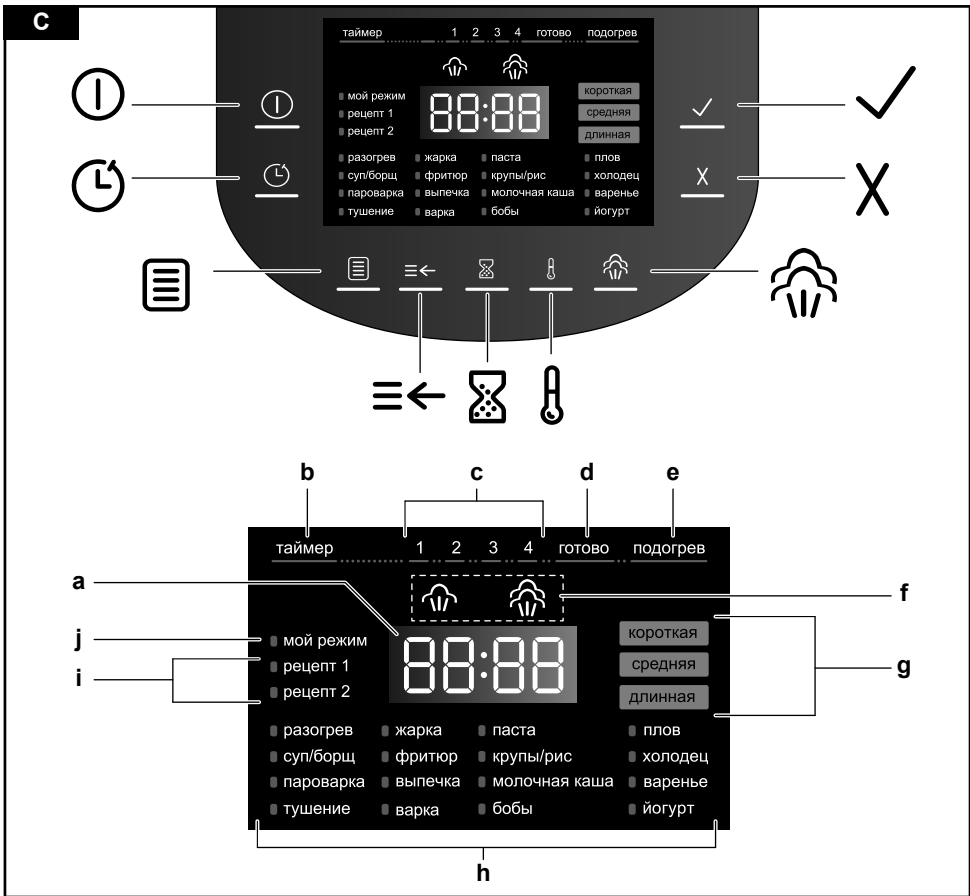
- en** Instruction manual
- ru** Інструкція по експлуатації
- uk** Інструкція з експлуатації



B



C



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

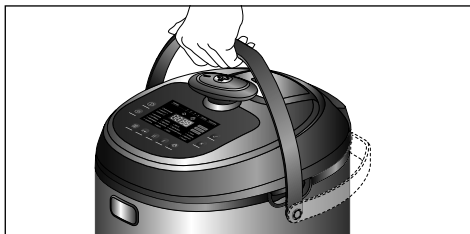
- a Дисплей**
Индикация оставшегося времени или температуры.
- b таймер (Timer)**
Показывает, что включена отсрочка времени запуска. Дисплей (a) показывает время до запуска выбранной программы приготовления.
- c Этапы приготовления / ход программы**
Индикация отдельных этапов приготовления или хода программы. 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!

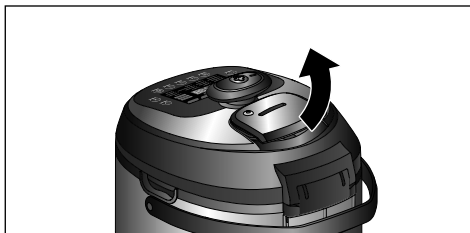
Для надежной транспортировки прибора пользуйтесь только ручкой для переноски.

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

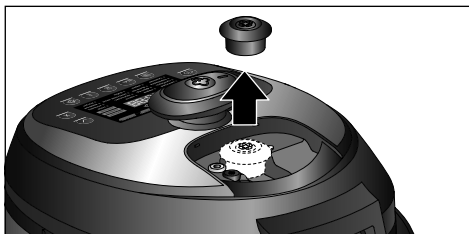
Внимание!

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.

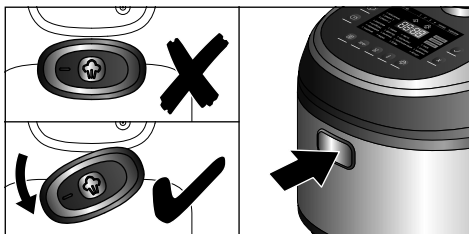


5. Выньте пробку клапана. Выньте пробку клапана для выпуска пара в паровыпускной секции.

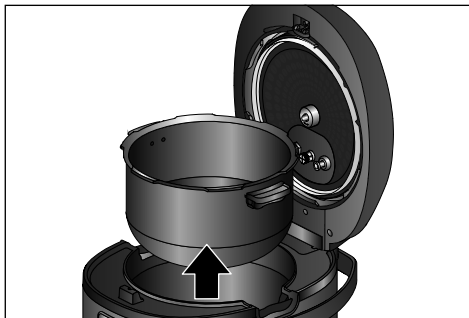


6. Откройте крышку прибора

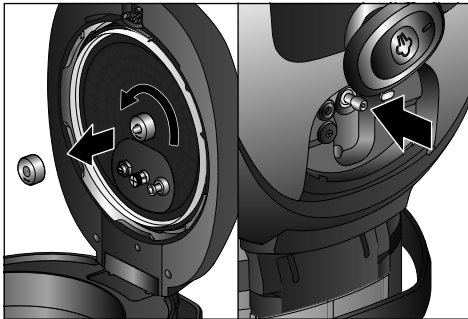
Откройте ручку блокировки давления (☞). Для этого поверните ручку блокировки давления против часовой стрелки до упора. Нажмите открывающую кнопку на основном приборе, чтобы открыть крышку.



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

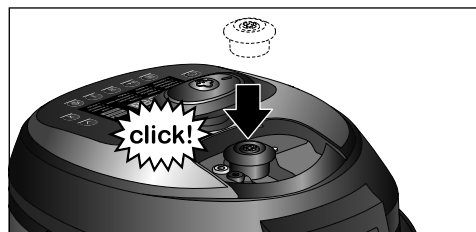
Ручка блокировки давления должна быть открыта (☞). Установите вставной элемент крышки паровым клапаном вниз на держатель вставного элемента крышки. Одновременно введите паровой клапан в отверстие для парового клапана. Плотно ввинтите крепежный винт вставного элемента крышки по часовой стрелке в держатель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

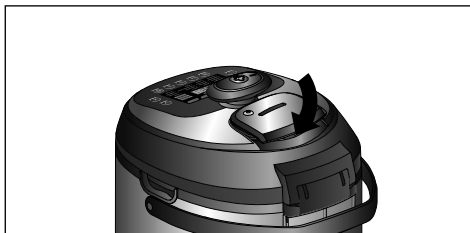


Внимание!

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

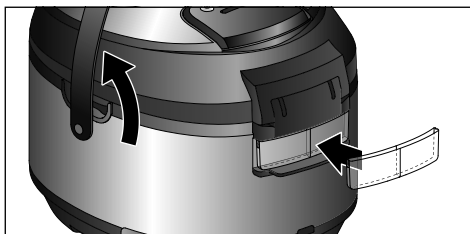
18. Вставьте клапан для выпуска пара

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

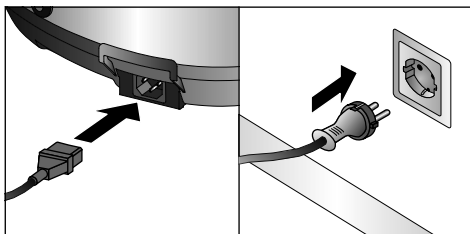


19. Вставьте контейнер для конденсата

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.

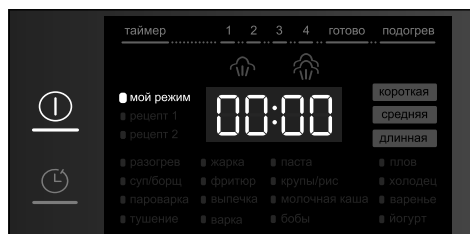
Внимание!

- 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.

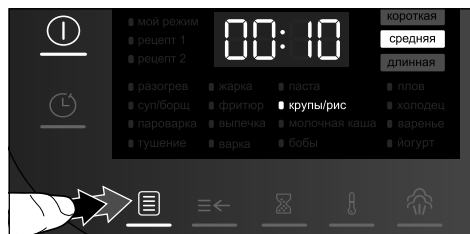
4. Нажмите кнопку Ⓛ для входа в режим выбора функций.

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.

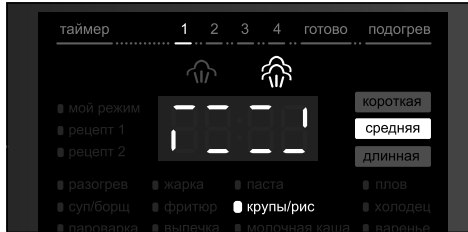
5. Нажимайте кнопку [☹], пока не будет выбрана нужная программа приготовления.



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.

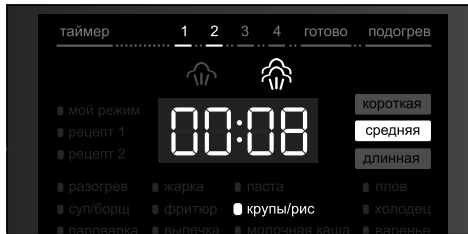
6. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.



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

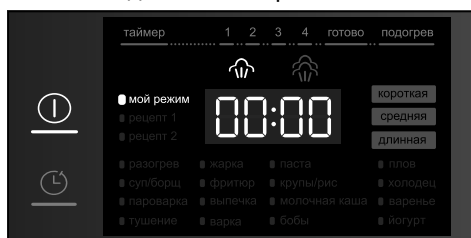
Указание: При выборе и запуске программы приготовления без функции давления пара следите за тем, чтобы ручка блокировки давления была постоянно открыта (☞).

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».

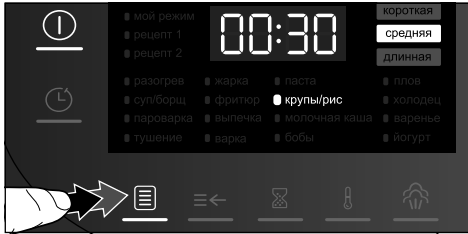


Указания:


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

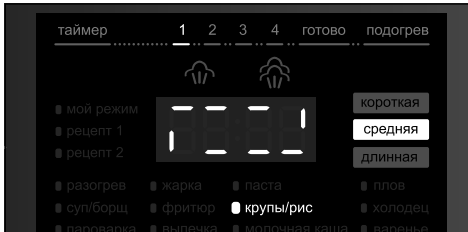
- Если в течение 5 минут не будет выполнен ввод на панели управления, прибор автоматически переключится в режим ожидания.

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.



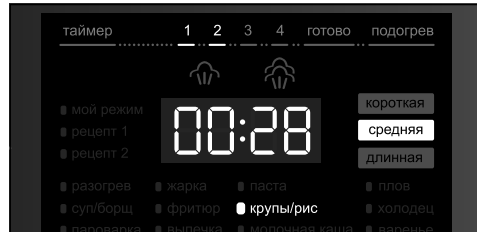
Прибор нагревает чашу до заданной температуры. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.

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 блюдо обрабатывается 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!

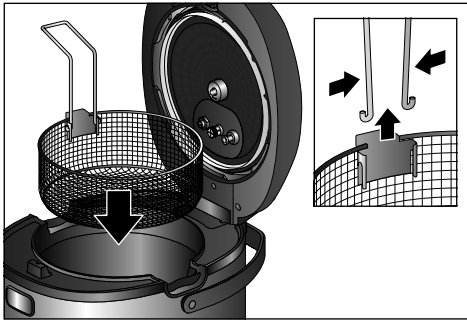
- Ни в коем случае не используйте функцию давления пара для жарения продуктов питания во фритюре. В программе приготовления [фритюр] она автоматически выключена.
- Наполните емкость маслом или фритюрным жиром максимум до отметки [1.0 ].
- Количество приготавливаемого во фритюре продукта не должно превышать 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:

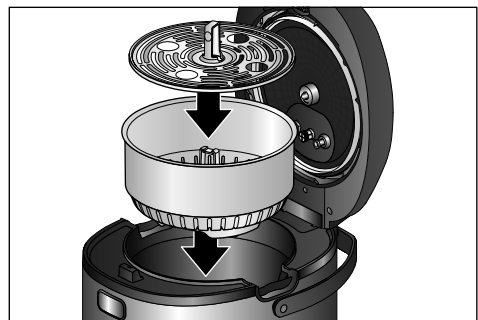
- Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов.
- Контейнер для пароварки может быть использован как с функцией давления пара, так и без нее.

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 [⓪] 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

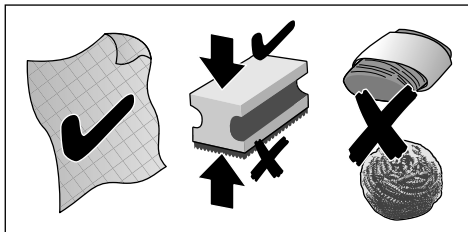
Снова удерживайте одновременно нажатыми кнопки  и  в течение 3 секунд. Раздается короткий звуковой сигнал. Блокировка от детей выключена.

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.


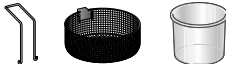
| Программа | Количество этапов приготовления | Доступна функция поддержания в горячем состоянии | Возможна функция давления пара | Крышка |
|--|---|--|--------------------------------|--------------------|
| мой режим Индивидуальная настройка нужной температуры и времени приготовления | 1 | — | ✓ |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

* В зависимости от рецепта / этапа 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 |
|--|---|--|--------------------------------|--------------------|
| фритюр Жарение во фритюре мяса, рыбы, картофеля фри и проч. (необходим контейнер для фритюра) | 1 | — | — | открыта |
| выпечка Выпекание пирогов | 1 | — | — | закрыта |
| варка Варка продуктов питания | 1 | ✓ | ✓ | закрыта |
| паста Варка макаронных изделий | 1 | — | — | открыта / закрыта* |
| крупы/рис Варка круп или риса | 1 | — | ✓ | закрыта |
| молочная каша Приготовление молочных блюд | 1 | ✓ | ✓ | закрыта |
| бобы Варка бобов | короткий: 1 средний: 2 длинный: 2 | ✓ | ✓ | закрыта |
| плов Приготовление плова | короткий: 2 средний: 3 длинный: 4 | ✓ | — | открыта / закрыта* |
| холодец Приготовление холодца и других подобных блюд | 1 | — | ✓ | закрыта |
| варенье Консервирование фруктов для варки варенья | 1 | — | — | открыта |
| йогурт Приготовление йогурта | 1 | — | — | закрыта |

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

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

| | | |
|---|---|---|
|  | MAZ8BI 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 практичного хранения продуктов в кастрюле, например, в холодильнике |
|  | MAZ0FB Контейнер для фритюра | Контейнер для фритюра со съемной ручкой для простого обращения; годится для мытья в посудомоечной машине |
|  | MAZ0YG 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, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, реаксы, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электроотжимники, 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. 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, указанных в ГОСТ 32144-2013.

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 листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в 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 соответствие 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 | |
| Соковыжималки | | | | | |
| MCP3000 | CNZP3 | C-DE.AЯ46.B.01025 | 12.11.12 | 11.11.17 | Словения |
| MES25A0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES25C0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES25G0 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES3500 | CNCJ03 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES4000 | CNCJ04 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| MES4010 | CNCJ05 | C-DE.AЯ46.B.62431 | 27.02.14 | 26.02.19 | Китай |
| Резки | | | | | |
| 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 |
| Миксеры, блендеры, измельчители | | | | | |
| 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 | |
| Миксеры, блендеры, измельчители | | | | | |
| 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 |
| Кухонные комбайны | | | | | |
| 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 |
| Кофемолки | | | | | |
| 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 |
| Мясорубки | | | | | |
| 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 теплом 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.

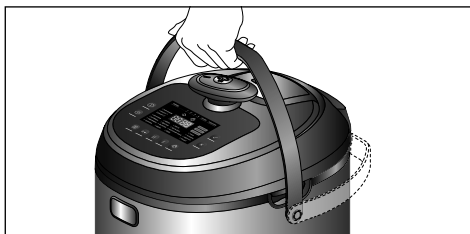
j мой режим – мій режим

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.

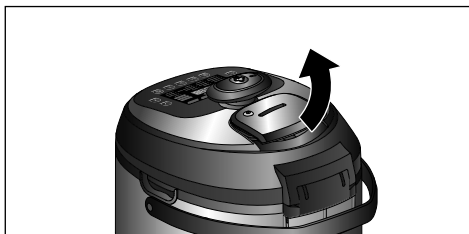
3. Встановіть прилад на стабільну, горизонтальну і рівну поверхню.

Увага!

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

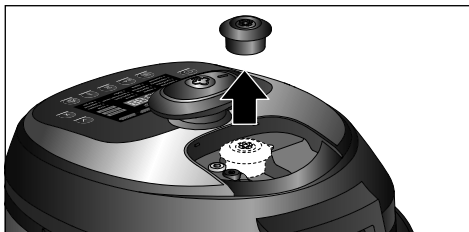
4. Виймання випуск пар

Схопіть випуск пар ззаду та тягніть вверх.



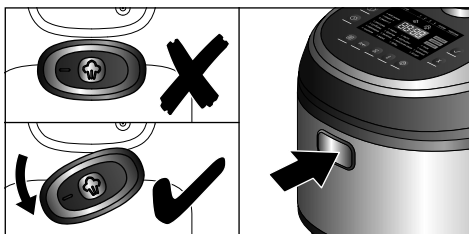
5. Виймання пробки клапана

Вийміть пробку клапана в камері випуск пар.

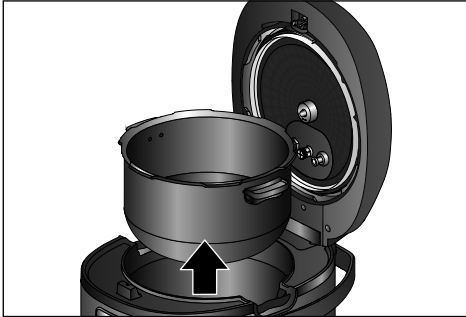


6. Відкривання кришки приладу

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.

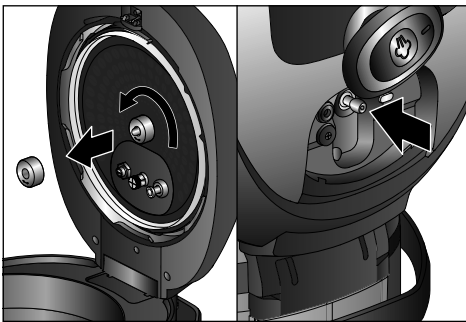


7. Підніміть каструлю зсередини приладу.



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

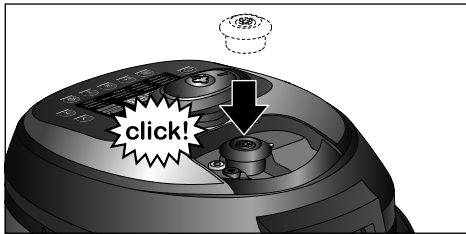
Запірна ручка для блокування тиску повинна бути відкритою (↺). Вставний елемент кришки встановіть на відповідне кріплення так, щоб паровий клапан був спрямований вниз. Одночасно з цим проведіть паровий клапан через відповідний отвір для парового клапана. Кріпильний гвинт міцно закрутіть обернуттями за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

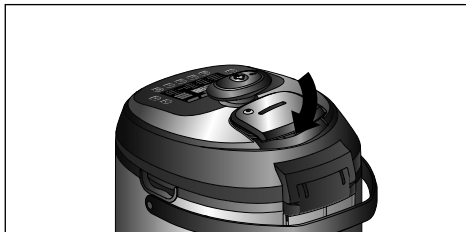


Увага!

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

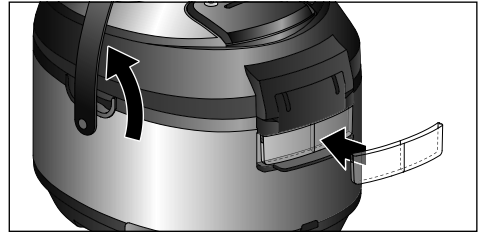
18. Встановлення випуску пару

Випуск пару встановіть зверху на кришку і затисніть.

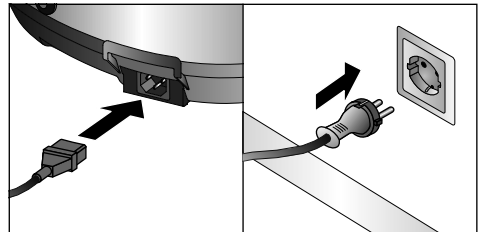


19. Установлення резервуару для збору конденсату

Відкинути ручки вверх. 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 комплексу 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 відкриття 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

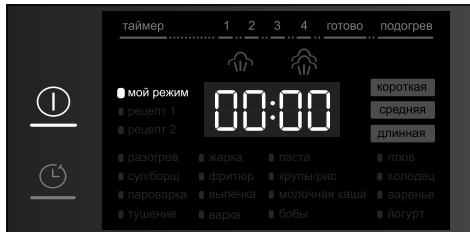
рекомендаціях до рецептів (напр., рис: макс 800 г). → *див. книгу рецептів, що додається до комплекту поставки*

- 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.

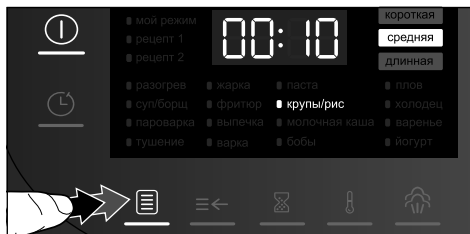
- Натисніть на кнопку ①, щоб перейти в режим вибору функцій.

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.

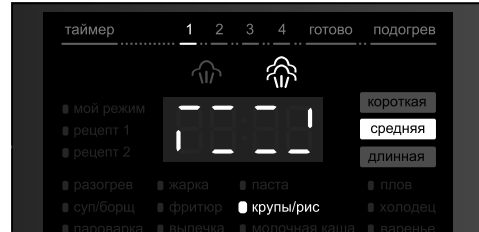


На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор і блимає попередньо налаштована тривалість приготування для вибраної програми.

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.

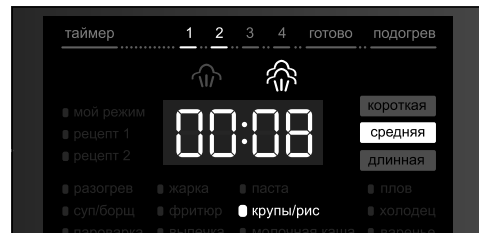
- Натисніть на кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.



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.

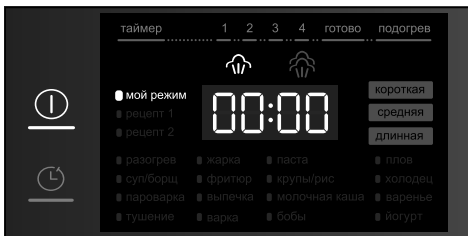
Засипте в прилад бажані інгредієнти.

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

Увага!

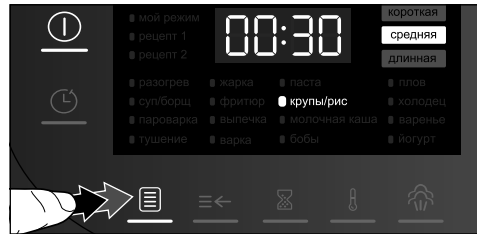
- Заповнюйте каструлю макс. до маркування [4.0 liter]!
- 2. Закрийте прилад. Для цього притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася.
- 3. Натисніть на кнопку ①, щоб перейти в режим вибору функцій.

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».



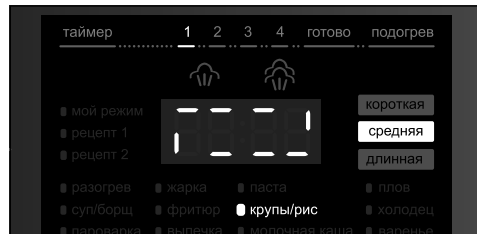
Вказівки:

- 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 [меню] 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.



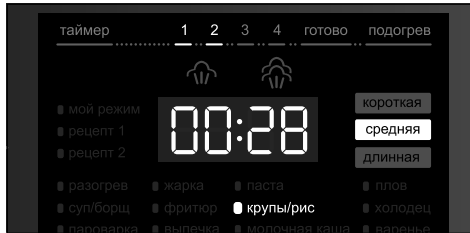
Прилад підігріває каструлю, поки не буде досягнута бажана температура. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риси, що засвічуються за годинниковою стрілкою.

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 пару. 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 комплекту 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!

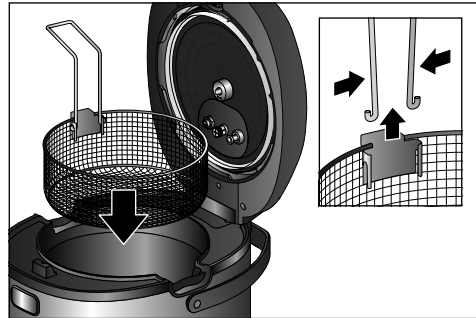
Існує небезпека опіку!

- 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.

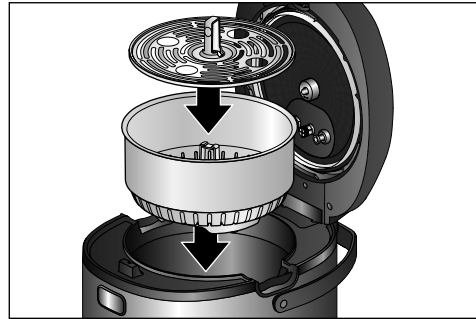
Приклад: програма приготування [пароварка] (пароварка) без функції парового готування під тиском

⚠ 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

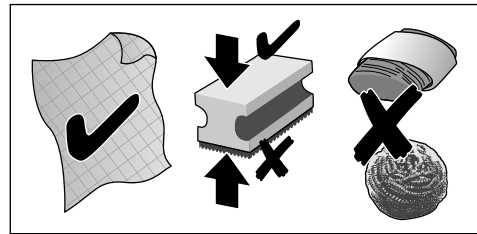
⚠ Попередження!

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. Очистьте панель керування сухою серветкою з мікроволоконна.

Очищення вставного елемента кришки, випуску пару і пробки клапана

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

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


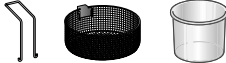
Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їх кількості та часу приготування Ви знайдете в книзі рецептів, що додається до комплекту поставки.

| Програма | Кількість кроків приготування | Доступна функція підігрівання | Доступна функція парового готування під тиском | Кришка |
|--|--------------------------------------|-------------------------------|--|-----------------------|
| бобы – бобові Варіння бобових | коротка: 1 середня: 2 довга: 2 | ✓ | ✓ | закрита |
| плов – плов Приготування плову | коротка: 2 середня: 3 довга: 4 | ✓ | — | відкрита/ закрита* |
| холодец – холодец Приготування холодца та подібних страв | 1 | — | ✓ | закрита |
| варенье – варення Приготування варення з фруктів | 1 | — | — | відкрита |
| йогурт – йогурт 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 °C | 40-160 °C |
| 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>MAZ8BI 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>MAZ0FB 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>MAZ0YG 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 напівсиря.</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 перезапустіть. 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. Перезапустіть 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

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:

Tel.: 0911 70 440 040

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

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqipërisë, 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

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačaćka 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

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

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

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. 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

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

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

bshg.com

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

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

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:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: +361 489 5463

Fax: +361 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655*

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

*0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, 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

Mriehel 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

BHP 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 tarifeye 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^a
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



8001018000

950716