



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



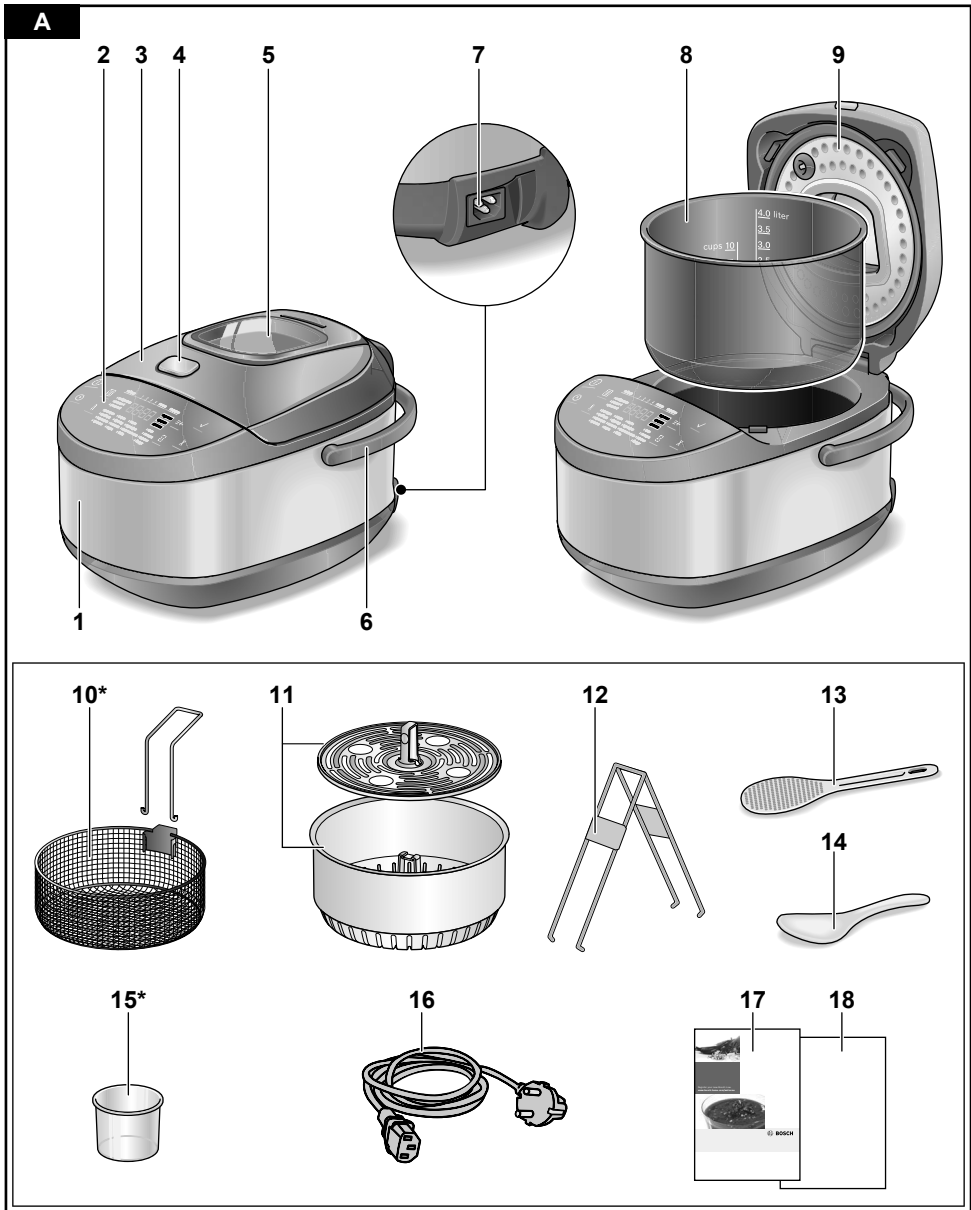
**MUC2...RU**  
**MUC4...RU**

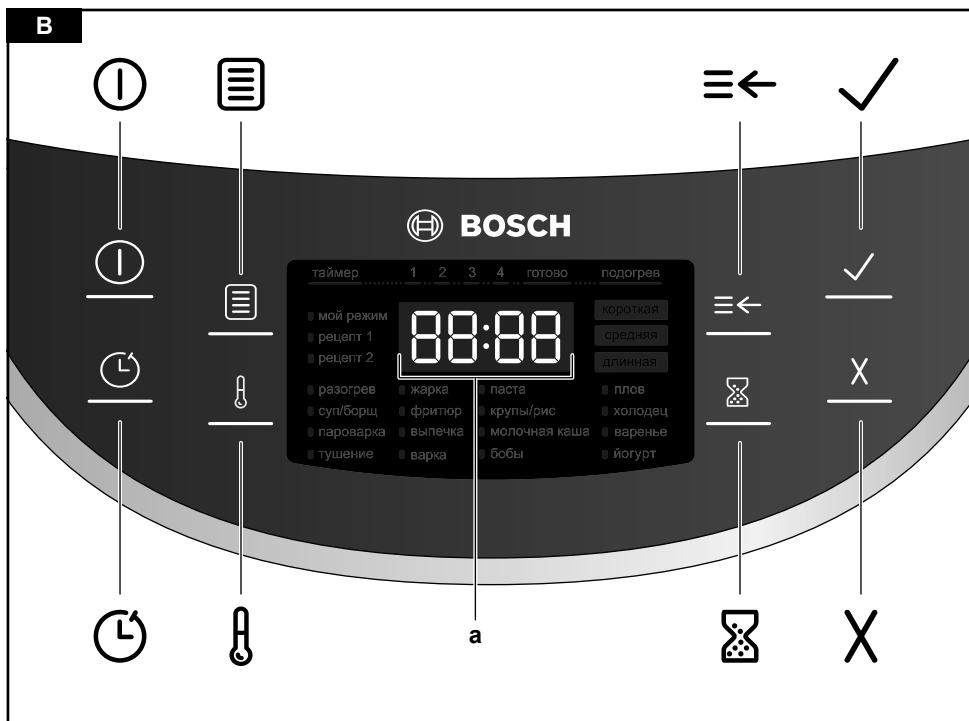


**BOSCH**

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

en	English	2
ru	Русский	23
uk	Українська	50





Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

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

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

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

## Table of contents

<b>Intended use</b> .....	<b>3</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>4</b>
<b>Overview</b> .....	<b>5</b>
<b>Control panel</b> .....	<b>6</b>
Controls .....	6
Indicators .....	7
<b>Before using for the first time</b> .....	<b>8</b>
<b>Operation</b> .....	<b>10</b>
Function selection mode.....	10
Selecting and starting a preparation programme .....	10
Selecting a pre-configured preparation time.....	12
Setting a start time delay .....	12
Prematurely terminating the current preparation step.....	12
Using the deep frying basket.....	13
Using the steamer insert.....	13
Child lock .....	14
<b>Preparation</b> .....	<b>14</b>
General recommendations .....	14
<b>Customised setting options</b> .....	<b>15</b>
Setting the preparation time .....	15
Setting the preparation temperature.....	15
мой режим – my mode .....	15
рецепт 1 / рецепт 2 (recipe 1 / recipe 2) – saving personal preparation programmes	16
<b>Care and daily cleaning</b> .....	<b>17</b>
Cleaning the basic appliance.....	17
Disassembling the steam outlet.....	17
Cleaning the lid insert and the steam outlet.....	18
Cleaning the pan and accessories .....	18
<b>Disposal</b> .....	<b>18</b>
<b>Guarantee</b> .....	<b>18</b>
<b>List of preparation programmes</b> .....	<b>19</b>
<b>Model overview and technical data</b> .....	<b>20</b>
<b>Special accessories</b> .....	<b>21</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>21</b>

---

## Intended use

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

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

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

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

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

Use the appliance with original accessories only. Only use the pan and the accessories with the basic appliance.

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

---

## Safety instructions

### **⚠ Warning**

#### **Danger of electric shock and fire!**

The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.

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

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

Never immerse the appliance or mains cable in water or place it in the dishwasher! Unplug the appliance before cleaning it.

### **⚠ Warning**

#### **Risk of burns!**

During operation, the appliance must never be used without the pan inserted. The housing, pan and metallic components heat up while the appliance is in use! The pan and the accessories may only be removed using the tools provided. Use oven gloves. Hot steam is generated in the appliance. Do not lean over the appliance. Open the lid with care. Only transport or clean the appliance once it has fully cooled down!

### **⚠ Warning**

#### **Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

---

# Overview

(Figure A at the start of the operating instructions)

- 1 Multi cooker (basic appliance)
- 2 Control panel
- 3 Lid
- 4 Opening button for the lid
- 5 Removable steam outlet (with window\*), 2-part
- 6 Carrying handle
- 7 Mains connection
- 8 Pan with non-stick coating
- 9 Removable lid insert
- 10 Deep frying basket with removable handle \*
- 11 Steamer insert, 2-part
- 12 Pan tongs
- 13 Spatula
- 14 Ladle
- 15 Measuring beaker\*
- 16 Mains cable
- 17 Instruction manual
- 18 Recipe book

## \* Depending on the model












The operating instructions refer to different models of the appliance. In the section “*Model overview and technical data*” (page 20), you will find an overview of the features of the different models.

## Control panel

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

### Controls

(Figure **B** at the start of the operating instructions)

-  **Standby**  
Switches the appliance standby mode on or off.
-  **Set start time delay**  
The start time delay can be set for the selected preparation programme.
-  **Select a preparation programme from the list (g)**  
The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button . The corresponding LED lights up in the control panel.
-  **Set a customised preparation temperature**  
For customised adjustment of the preparation temperature.
-  **Adjust the preparation time**  
The pre-configured preparation time [средняя] (medium) for a preparation programme can be shortened [короткая] or lengthened [длинная]. The corresponding indicator **(f)** lights up. The corresponding pre-configured preparation duration is shown in the display **(a)**.
-  **Set a customised preparation time**  
For customised adjustment of the preparation time.
-  **Confirm the programme**  
Pressing button  starts the selected preparation programme.
-  **Delete a setting or abort the programme**  
Pressing button  deletes the settings or stops a programme that was previously started.



## Indicators

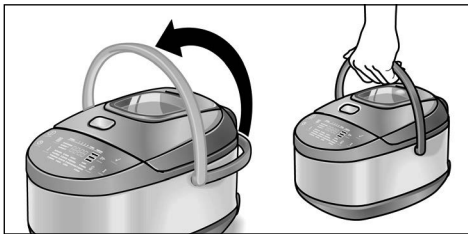
(Figure C at the start of the operating instructions)

- a Display**  
Display of the remaining time or the temperature.
- b таймер (timer)**  
Indicates that the start time delay is enabled. The display (a) shows the time until the start of the selected preparation programme.
- c Preparation steps / programme progress**  
Display of the individual preparation steps and the programme progress. In the case of multiple preparation steps (e.g. the ingredients are added after heating the deep frying oil), these are visually indicated by the illumination of LEDs 1, 2, 3 or 4. An audible signal also sounds if a subsequent preparation step is required.
- d готово (ready)**  
This indicates that the meal is ready. The display (a) flashes and shows "00:00". An audible signal also sounds.
- e подогрев (keep warm)**  
Indicates that the keep warm function is switched on at the end of a preparation programme. A rectangle lights up in the display (dotted line).
- f Display of the pre-configured preparation time**  
The pre-configured preparation time [средняя] (medium) for a preparation programme can be shortened [короткая] or lengthened [длинная] using button ≡←. The corresponding indicator lights up.
- g List of preparation programmes**  
There are 16 pre-configured preparation programmes available. The individual preparation programmes are displayed one after another by repeatedly pressing button ≡. The corresponding LED lights up in the control panel.
- h рецепт 1&2 – recipe 1&2 (depending on model)**  
Memory locations for preparation programmes with customised time and temperature.
- i мой режим – my mode**  
Quick setting mode for customising the preparation time and temperature setting for a cooking process.

## Before using for the first time

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

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



### Caution!

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

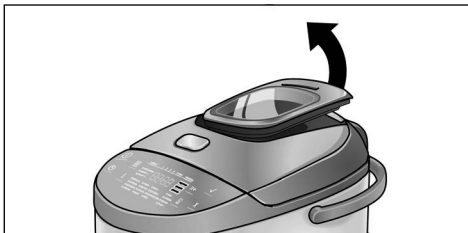
3. Place the appliance on a stable, level and smooth work surface.

### Caution!

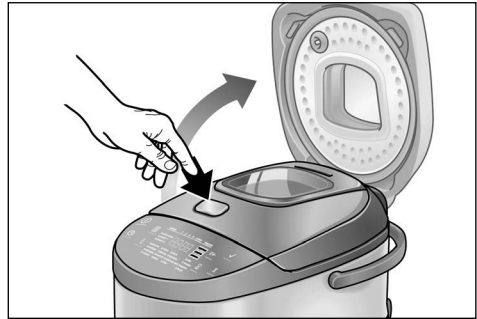
There must be no sensitive surfaces and appliances above and behind the appliance that may be damaged by the temperature development and the escaping steam.

4. **Remove the steam outlet**

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

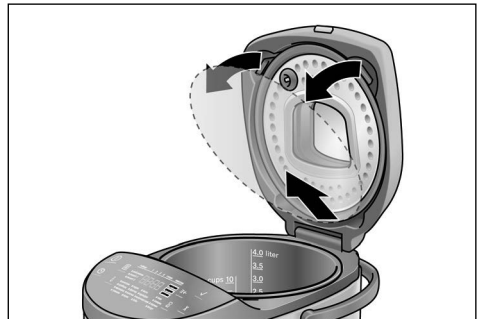


5. **Open the lid of the appliance**  
Press the opening button on the lid.

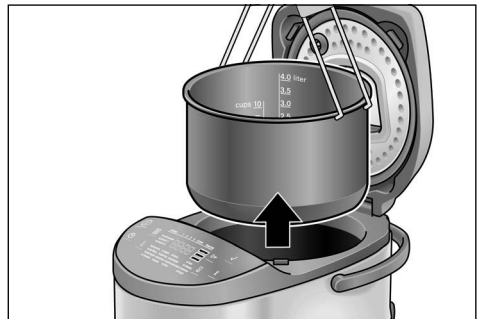


6. **Remove the lid insert**

Grip both flanges on the left and right of the lid insert, then pull out and remove the lid insert.



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



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

9. **Check all parts for completeness.**

→ Figure A

- 10.** Check the appliance and the accessory parts for visible damage.

**Caution!**

Never operate a damaged appliance!

- 11.** Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → “*Care and daily cleaning*” see page 17

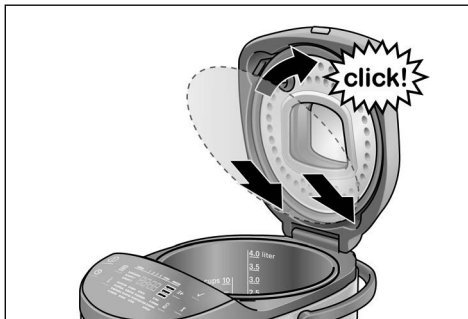
- 12.** After cleaning, insert the pan back into the appliance interior.

**Caution!**

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

- 13. Insert the lid insert**

Insert the lid insert into the 2 ducts at the bottom and press into the lid at the top.

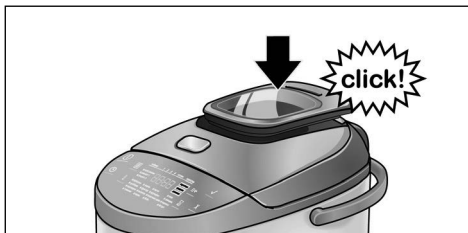


- 14. Close the lid**

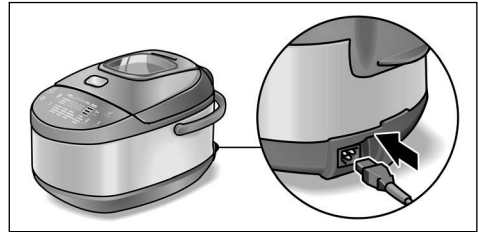
Press the lid down until it clicks into place.

- 15. Insert the steam outlet**

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



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



**Caution!**

Use only the supplied mains cable.

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

## Operation

### Function selection mode

In function selection mode, all preparation programmes are selected and all settings are made on the appliance. To do this, perform the following steps:


#### **⚠ Warning** **Risk of burns!**



During operation, the appliance must never be used without the pan and the steam outlet inserted.

#### **Caution!**

Each time prior to operation, check the appliance for damage, completeness, cleanliness and proper installation.

→ “Before using for the first time” see page 8

1. The appliance is ready to use. Press button  in order to access function selection mode.

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



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


### Selecting and starting a preparation programme

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

→ “List of preparation programmes” see page 19


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

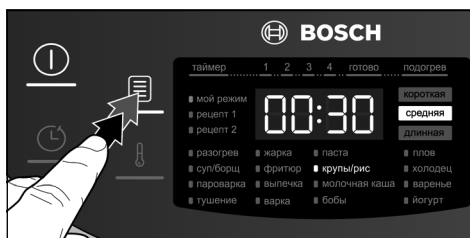
#### **Caution!**

- Do not fill the pan beyond the marking [4.0 liter]!
  - Use only the spatula provided for stirring (do not use metal cutlery).
2. Close the lid and press button  to access function selection mode.

**Note:** certain preparation programmes or steps are carried out with the lid open.

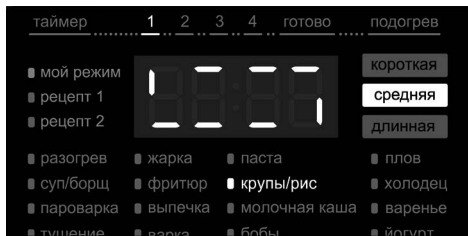
→ See recipe book provided

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



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

4. Press button ✓ to start the preparation programme.

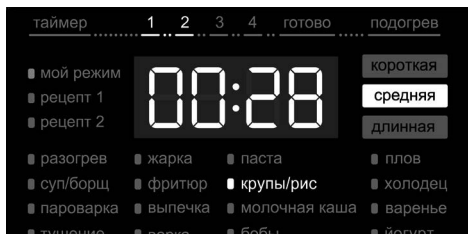


The appliance heats up the pan until the target temperature is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display.

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

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

The preparation time counts down.



Steam that is formed when preparing the meals exits the multi cooker via the steam outlet, thereby preventing the formation of excess pressure. Depending on the model, the steam outlet is fitted with a viewing window.

#### Increasing or reducing the temperature

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

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

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

Press and hold the button until the temperature is at the reduced level desired.

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

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

When the preparation programme ends, an audible signal sounds and the indicator [готово] (ready) and button ✓ light up. The display flashes and shows "00:00".

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

#### ⚠ Warning Risk of burns!

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

#### Notes:

- The preparation programme can be stopped at any time using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode.
- If the preparation programme features the keep warm function, this is switched on automatically once the meal is ready and keeps the meal warm for up to 10 hours at 40°C. [готово] (ready) and

[подогрев] (keep warm) light up. A rectangle lights up in the display (dotted lines). The keep warm function can be ended using button X. The appliance subsequently switches to function selection mode.

If the selected preparation programme consists of multiple preparation steps, an audible signal sounds once the next step needs to take place. In the control panel, LEDs 1, 2, 3 or 4 are shown accordingly and button ✓ flashes. Perform the following steps:

1. Open the lid of the appliance.
2. Add additional ingredients.
3. Close the lid of the appliance.
4. Start the next preparation step using button ✓.

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

## Selecting a pre-configured preparation time

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

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

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

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

2. Press button ✓ to start the preparation programme.  
→ “Selecting and starting a preparation programme” see page 10

## Setting a start time delay

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

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

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

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

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

The desired start time delay is shown in the display. [таймер] (timer) lights up in the display.

The time until the start counts down. Once this time has elapsed, the preparation process starts automatically.

### Notes:

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

## Prematurely terminating the current preparation step

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

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

## Using the deep frying basket

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

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

Observe the following when using the deep frying basket:

### Warning

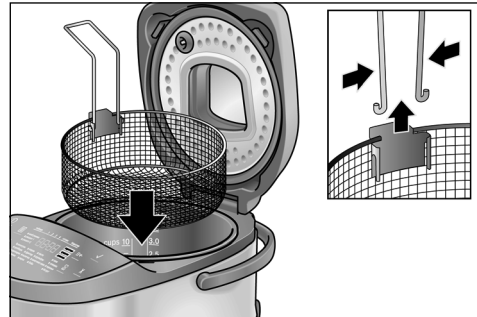
#### Risk of burns!

- Fill with oil or deep-frying fat up to the mark [ 1.0 لیٹر ] at maximum.
- Do not use more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for deep frying.
- During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.
- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use pan tongs, corresponding handles or oven gloves.

1. Open the lid of the appliance.
2. Fill the pan with a maximum of 1 litre of oil. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
3. Close the lid.
4. In function selection mode, select the preparation programme [ фритюр ] (deep frying) → “List of preparation programmes” see page 19
5. Press button ✓ to start the preparation programme.

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

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



9. Close the lid of the appliance.

**Note:** certain preparation programmes or steps are carried out with the lid open.

→ See recipe book provided

10. Press button ✓ to start the preparation programme.

Once the preparation programme ends, an audible signal sounds.

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

## Using the steamer insert


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

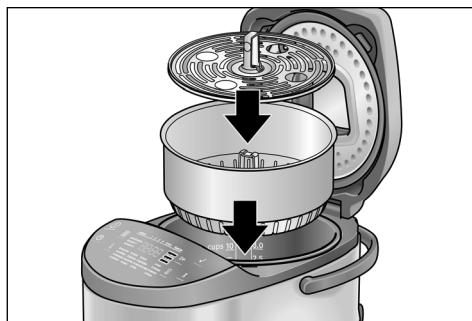
**Note:** For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book.



Observe the following when using the steamer insert:

**⚠ Warning**

**Risk of burns!**

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



6. Close the lid.
  7. In function selection mode, select the preparation programme [пароварка] (steam) → “List of preparation programmes” see page 19
  8. Press button  to start the preparation programme.
- Once the preparation programme ends, an audible signal sounds and button  flashes.
9. Open the lid of the appliance.

10. After steam-cooking, lift the top part and the bottom part of the steamer insert out of the pan.

**Child lock**



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

**⚠ Warning**



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

Press the following button combination:

**1. Activate**

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

**2. Deactivate**

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

---

## Preparation

### General recommendations

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

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

Use these recipe recommendations in order to gain initial experience. Once you appreciate the benefits and the variety of the usage options, you will enjoy experimenting with new recipes. To do this, use



the customised setting options that are explained on the following pages.

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


→ “List of preparation programmes” see page 19


---




## Customised setting options


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

### Setting the preparation time

1. In function selection mode, keep pressing button  until the desired preparation programme is selected. The corresponding LED lights up in the control panel and the pre-configured preparation time for this preparation programme is shown.


2. Press button  once. The pre-configured preparation duration flashes in the display.

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


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




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


### Setting the preparation temperature

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

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

2. Press button  once. The pre-configured preparation temperature flashes in the display.

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

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

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

### мой режим – my mode

Quick setting mode for customising the preparation time and temperature setting for a cooking process.

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

1. Press button ☒ once.  
"00:00" flashes in the display.
2. Keep pressing button ☒ until the desired preparation time is displayed.
3. Press button ⏸ once.  
"0000" flashes in the display.
4. Keep pressing button ⏸ until the desired preparation temperature is displayed.
5. Press button ✓ to start with the selected settings.

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

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

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

Depending on the model → "Model overview and technical data" see page 20

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

1. In function selection mode, press button ☒ once.

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

**Note:** if you have not previously saved any personal preparation programmes, "00:00" is shown in the display.

2. Press button ☒ once.  
The display flashes. LED 1 (preparation step 1) lights up in the control panel.
3. Keep pressing button ☒ until the desired preparation time is displayed.

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

4. Press button ⏸ once.  
The pre-configured preparation temperature is shown in the display.

**Note:** if you have not previously saved any personal preparation programmes, "0000" is shown in the display.

5. Keep pressing button ⏸ until the desired preparation temperature is displayed.
6. Press and hold button ✓ (>2 seconds) to save the set values.

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

The saved preparation programme [рецепт 1] (recipe 1) can be selected as usual via function selection mode (see the sections on selecting and starting a preparation programme).

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

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

1. In function selection mode, press button ☒ once.

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

2. Press button ☒ once.  
The display flashes. LED 1 (preparation step 1) lights up in the control panel.
3. Press and hold button X (>2 seconds).  
The settings for [рецепт 1] (recipe 1) are deleted.

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

## Care and daily cleaning

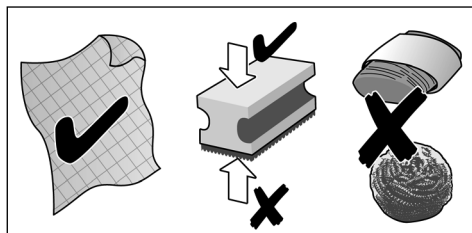
### ⚠ Warning!

#### Risk of electric shock

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

#### Caution!

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



The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

1. Let the appliance cool down completely.
2. Open the lid.
3. Remove the pan, lid insert, steam outlet and accessories. → *“Before using for the first time” see page 8*

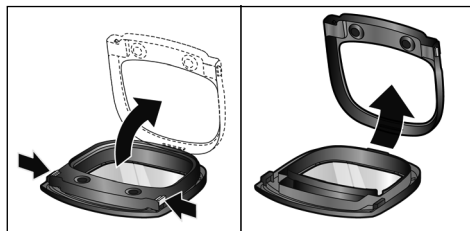
### Cleaning the basic appliance

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

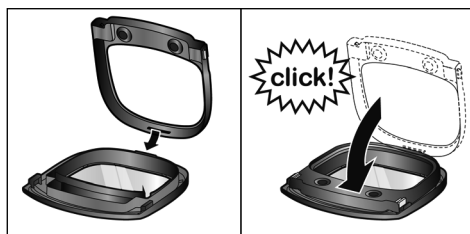
## Disassembling the steam outlet

### Steam outlet with window:

1. Press together the white catches on the left and right on the underside of the steam outlet and remove the bottom part.

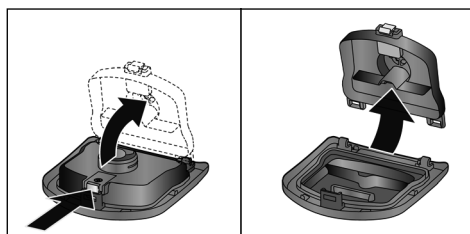


2. To assemble, use the slot to hang the bottom part on the top part and press down until the catches click into place.

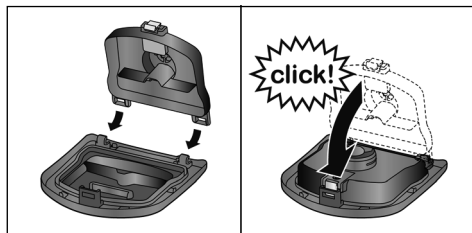


### Steam outlet without window:

1. Press the white catches on the underside of the steam outlet, pull off the bottom part and remove from both ducts.



2. To assemble, use both ducts to hang the bottom part and press down until the catch clicks into place.



### Cleaning the lid insert and the steam outlet

1. Clean the individual parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge.
2. Rinse with clean water and dry off.
3. Re-assemble the dry individual parts and attach to the basic appliance.

### Cleaning the pan and accessories

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

**Note:** the pan, deep frying basket with handle, steamer inserts, basket tongs, spatula, ladle and measuring beaker can also be placed in the dishwasher.

#### Caution!

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

---

## Disposal



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

---

## Guarantee

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

Changes reserved.

## List of preparation programmes

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



Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Lid
<b>мой режим – my mode</b> Customised setting for the desired temperature and preparation time	1	—	Open / closed *
<b>рецепт 1&amp;2 – recipe 1&amp;2</b> 2 memory locations for personal recipes (depending on model)	1-3	—	Open / closed *
<b>разогрев – warm up</b> Warming up cold (pre-cooked) meals	1	✓	Closed
<b>суп/борщ – soup/borsch</b> Preparing soups and stews	Short: 1 Medium: 2 Long: 3	✓	Open / closed *
<b>пароварка – steam</b> Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	Closed
<b>тушение – stew</b> Braising vegetables, meat and fish	1	✓	Closed
<b>жарка – fry</b> Frying vegetables, meat and fish	1	✓	Open
<b>фритюр – deep frying</b> Deep frying meat, fish, chips, etc. (deep frying basket required)	1	—	Open / closed *
<b>выпечка – baking</b> Baking cakes or bread	1	—	Closed
<b>варка – boiling</b> Boiling food	1	✓	Closed
<b>паста – pasta</b> Cooking pasta dishes, eggs or sausages	1	—	Open / closed *
<b>крупы/рис – rice and krupy</b> Cooking krupy or rice	1	—	Closed
<b>молочная каша – milk porridge</b> Preparing dairy foods	1	✓	Closed
<b>бобы – beans</b> Cooking beans and other vegetables	Short: 1 Medium: 2 Long: 2	✓	Closed

\* Depending on recipe/preparation step  
Please see the recipe book provided for notes on correct use of the programmes and for information on ingredients, quantities and cooking times.

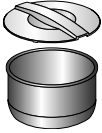



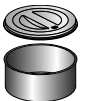
Programme	Number of preparation steps	Keep warm function available	Lid
<b>плов – pilaf</b> Cooking rice dishes	Short: 2 Medium: 3 Long: 4	✓	Open / closed *
<b>холодец – aspic</b> Preparing aspic and similar dishes	1	—	Closed
<b>варенье – jam</b> Preserving fruits as jams	1	—	Open
<b>йогурт – yogurt</b> Preparing yogurt	1	—	Closed

\* Depending on recipe/preparation step  
Please see the recipe book provided for notes on correct use of the programmes and for information on ingredients, quantities and cooking times.

## Model overview and technical data

	MUC 22...RU	MUC 24...RU	MUC 28...RU	MUC 48...RU
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Individual memory locations	—	2	2	2
Max. volume capacity (litres)	4	4	4	4
Steam outlet with viewing window	—	✓	✓	✓
Pan coating	Teflon	Ceramic	Ceramic	Teflon
Housing material	Plastic	Plastic	Metal	Metal
Temperature range	40-160°C	40-160°C	40-160°C	40-160°C
Electrical connection (voltage – frequency)	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Heater wattage	900 W	900 W	900 W	1200 W
Induction	—	—	—	✓
Length of power cord	1.5 m	1.5 m	1.5 m	1.5 m
Weight, empty	3.7 kg	4.1 kg	4.1 kg	5.4 kg

## Special accessories

	<p><b>MAZ4BI</b> Stainless steel pan, with a non-stick coating and storage lid*; suitable for the induction multi-cooker MUC48</p>	<p>5-litre pan; dishwasher safe; very robust pan; 2.5 mm thick; stainless steel polished exterior; non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator</p>
	<p><b>MAZ2BC</b> Pan with ceramic non-stick coating and storage lid*; suitable for the multi-cooker MUC24/28</p>	<p>5-litre pan; dishwasher safe; ceramic non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator</p>
	<p><b>MAZ2BT</b> Pan with Teflon non-stick coating and storage lid*; suitable for the multi-cooker MUC22</p>	<p>5-litre pan; dishwasher safe; Teflon non-stick coating; lid* for the practical storage of food in the pan, e.g. in the refrigerator</p>
	<p><b>MAZ0FB</b> Deep frying basket</p>	<p>Stainless steel basket with removable handle for easy handling; dishwasher safe</p>
	<p><b>MAZ0YG</b> Yoghurt container</p>	<p>Large volume for the preparation of large quantities: can feasibly hold 1 litre; container made of metal; lid made of plastic</p>

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

## Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
<p>The prepared meal is half-raw.</p>	<p>Filled beyond capacity.</p>	<p>Do not fill the pan beyond the marking [4.0 liter]!</p>
	<p>The ratio of the amount of water and the ingredients is incorrect.</p>	<p>Adjust the ratio of the amount of water and the ingredients.</p>
	<p>Foreign objects in the appliance interior.</p>	<p>Remove all foreign objects. Do not use any water for this purpose!</p>
	<p>The pan is deformed.</p>	<p>Contact customer service.</p>
	<p>Fault in the appliance.</p>	
	<p>Fault in the sensor.</p>	

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

Problem	Cause	Remedy
The prepared meal is burnt.	There is dirt underneath the pan.	Thoroughly clean the pan and the appliance interior.
	The pan is deformed.	Contact customer service.
	Fault in the appliance.	
	Fault in the sensor.	
The appliance boils over.	Filled beyond capacity.	Adjust the amount.
	The temperature is too high.	Reduce the temperature.
	The selected preparation programme requires the meal to be cooked with the lid open.	Open the lid of the appliance.
LED does not light up.	The appliance is switched off.	Switch on the appliance.
	Fault in the power cord.	Contact customer service.
The hotplate does not function.	Fault in the appliance.	Contact customer service.
	The hotplate is damaged.	
Water is flowing out of the appliance.	The appliance features overflow protection.	Remove the water. Remove the pan and use a cloth to rub the appliance interior dry. Ensure that no water enters the appliance interior.
Display screen E1~E6	Fault in the appliance.	Abort the preparation programme. Disconnect the appliance from the power supply. Switch the appliance on again. If the problem persists, contact customer service.
Display screen E0	Fault in the appliance.	If the display persists for more than 20 seconds, disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E1	Incorrect pan inserted or pan not recognised.	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E2, E5, E6 or E7	The appliance has overheated.	Disconnect the appliance from the power supply and allow to cool down. Restart the appliance once it has cooled down.
	Short-circuit in the appliance.	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service.
Display screen E3	Mains voltage too high.	Contact electricity provider or grid operator. Have the power supply checked by an expert.
Display screen E4	Mains voltage too low.	
Display screen E8	Communication failure.	Restart the appliance once it has cooled down.

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



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

Вы приобрели современный и высококачественный бытовой прибор. На следующих страницах данной инструкции по эксплуатации Вы найдете ценные указания по безопасному пользованию этим прибором.

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

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

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

## Содержание

<b>Использование по назначению .....</b>	<b>24</b>
<b>Указания по безопасности.....</b>	<b>25</b>
<b>Обзор .....</b>	<b>26</b>
<b>Панель управления.....</b>	<b>27</b>
Элементы индикации .....	28
<b>Перед первым использованием.....</b>	<b>29</b>
<b>Управление .....</b>	<b>31</b>
Режим выбора функций .....	31
Выбор и запуск программы приготовления .....	31
Выбор предварительной настройки времени приготовления .....	33
Настройка отсрочки времени запуска.....	34
Преждевременное окончание текущего этапа приготовления .....	34
Использование контейнера для фритюра .....	34
Использование вставного контейнера для пароварки .....	35
Блокировка от детей.....	36
<b>Приготовление .....</b>	<b>36</b>
Общие рекомендации .....	36
<b>Индивидуальные возможности настройки .....</b>	<b>37</b>
Настройка времени приготовления.....	37
Настройка температуры приготовления..	37
мой режим .....	37
рецепт 1 / рецепт 2 – сохранение в памяти собственных программ приготовления .....	38
<b>Уход и ежедневная очистка.....</b>	<b>39</b>
Очистка основного прибора .....	39
Разборка клапана для выпуска пара .....	39
Очистка вставного элемента крышки и клапана для выпуска пара.....	40
Очистка чаши и принадлежностей .....	40
<b>Утилизация.....</b>	<b>40</b>
<b>Условия гарантийного обслуживания.....</b>	<b>40</b>
<b>Список программ приготовления.....</b>	<b>41</b>
<b>Перечень моделей и технические данные .....</b>	<b>42</b>
<b>Специальные принадлежности .....</b>	<b>43</b>
<b>Помощь при устранении неисправностей .....</b>	<b>44</b>

## 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.

Прибор предназначен для 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 можно использовать только с оригинальными принадлежностями. Кастрюлю 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!**

Запрещается использовать в работе прибор без установленной кастрюли. При использовании прибора корпус, кастрюля и металлические части прибора нагреваются! Снимайте кастрюлю и принадлежности только с применением имеющихся в комплекте подсобных средств. Пользуйтесь кухонными перчатками. В приборе образуется горячий пар. Не наклоняйтесь над прибором. Открывайте крышку с осторожностью. Переносите и очищайте прибор только после того, как он полностью остыл!

### **⚠ Предупреждение**

#### **Опасность удушья!**

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

---

## Обзор

(Рис. А в начале инструкции по эксплуатации)

- 1 Мультиварка (основной прибор)
- 2 Панель управления
- 3 Крышка
- 4 Кнопка открывания крышки
- 5 Съёмный клапан для выпуска пара (с окном\*), из двух частей
- 6 Ручка для переноски
- 7 Подключение к электросети
- 8 Чаша с антипригарным покрытием
- 9 Съёмный вставной элемент крышки, из двух частей
- 10 Контейнер для фритюра со съёмной ручкой \*
- 11 Вставной контейнер для пароварки, из двух частей
- 12 Щипцы для извлечения чаши
- 13 Лопатка
- 14 Ложка
- 15 Мерный стакан \*
- 16 Сетевой кабель
- 17 Инструкция по эксплуатации
- 18 Книга рецептов

**\* в зависимости от модели**












В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. В разделе «Использование по назначению» (см. стр. 24) приведен перечень оборудования различных моделей.

## Панель управления

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

### Элементы управления

(Рис. В в начале инструкции по эксплуатации)

-  **Режим ожидания**  
Включает и выключает режим ожидания прибора.
-  **Настройка отсрочки времени запуска**  
Время до запуска выбранной программы приготовления можно регулировать.
-  **Выбор программы приготовления из списка (g)**  
Многократным нажатием кнопки  поочередно вызываются отдельные программы приготовления. На панели управления загорается соответствующий светодиод.
-  **Настройка индивидуальной температуры приготовления**  
Для индивидуальной настройки температуры приготовления.
-  **Настройка времени приготовления**  
Предварительную настройку времени приготовления [средняя] в программе приготовления можно сократить [короткая] или удлинить [длинная]. Загорается соответствующий элемент индикации (f). Предварительная настройка времени приготовления отображается на дисплее (a).
-  **Настройка индивидуального времени приготовления**  
Для индивидуальной настройки времени приготовления.
-  **Подтверждение программы**  
Нажатием кнопки  запускается выбранная программа приготовления.
-  **Удаление настройки или прерывание программы**  
Нажатием кнопки  настройки или прекращается выполнение уже запущенной программы.

## Элементы индикации

(Рис. С в начале инструкции по эксплуатации)

**a Дисплей**

Индикация оставшегося времени или температуры.

**b таймер**

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

**c Этапы приготовления / ход программы**

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

**d готово**

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


**e подогрев**

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

**f Индикация предварительной настройки времени приготовления**

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

**g 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.

**h рецепт 1&2 (в зависимости от модели)**

Ячейки памяти для программ приготовления с индивидуальным выбором времени и температуры.

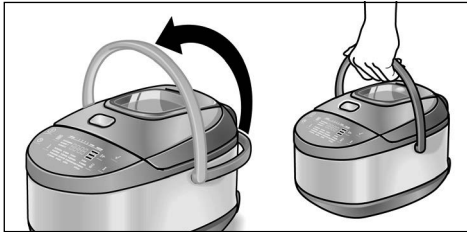
**i мой режим**

Режим быстрой настройки, чтобы индивидуальным образом установить для процесса варки 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!

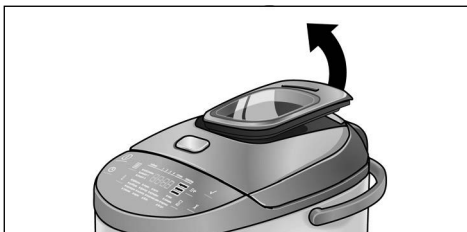
Для надежной транспортировки прибора также пользуйтесь только ручкой для переноски.

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

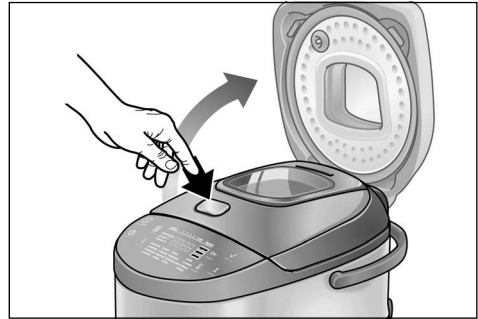
### Внимание!

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

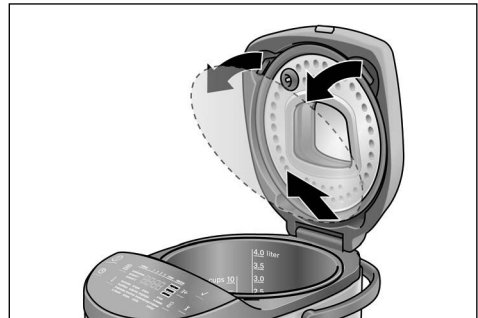
4. Снимите клапан для выпуска пара. Возьмитесь снизу за клапан для выпуска пара и поднимите его вверх.



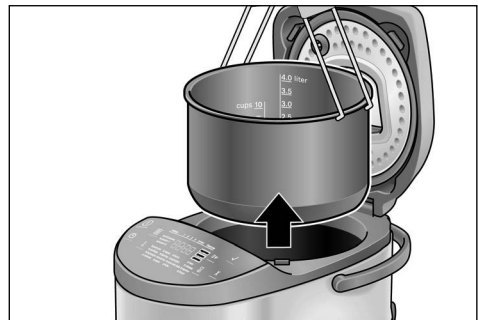
5. **Откройте крышку прибора**  
Нажмите открывающую кнопку на крышке.



6. **Выньте вставной элемент крышки**  
Возьмите вставной элемент крышки за оба выступа слева и справа вверх, отсоедините и выньте его.



7. Выньте чашу из внутреннего пространства прибора.



8. Снимите с прибора и с принадлежностей имеющийся упаковочный материал.

ru Перед первым использованием

9. Проверьте комплектность всех частей.

→ Рис. А

10. Проверьте прибор и принадлежности на внешние повреждения.

**Внимание!**

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

11. Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 39

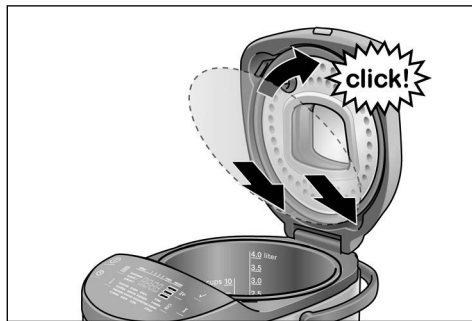
12. После очистки установите чашу обратно во внутреннее пространство прибора.

**Внимание!**

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

13. Установите вставной элемент крышки

Установите вставной элемент крышки в обе направляющие и, прижав, вставьте сверху в крышку.

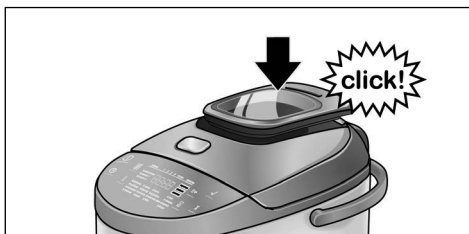


14. Закройте крышку

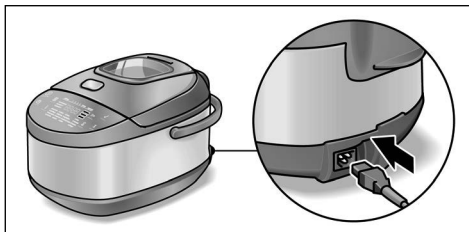
Прижмите книзу крышку с фиксацией до щелчка.

15. Вставьте клапан для выпуска пара

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



16. 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.



## Управление

### Режим выбора функций


В режиме выбора функций можно выбрать все программы приготовления и выполнить все настройки прибора. Для этого нужно выполнить следующее:



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

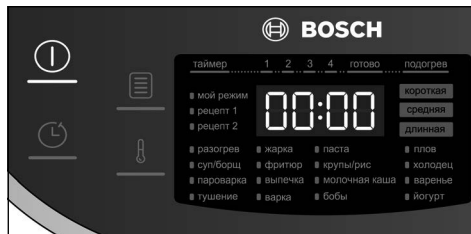
Запрещается использовать в работе прибор без установленной кастрюли и вставленного клапана для выпуска пара.

#### **Внимание!**

Перед каждым вводом в действие проверьте прибор на отсутствие повреждений, комплектность, чистоту и надлежащую установку. → «Перед первым использованием» см. стр. 29

1. Прибор готов к работе. Нажмите кнопку  для входа в режим выбора функций.

В режиме выбора функций постоянно светится кнопка  и элемент индикации [мой режим]. 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.


## Выбор и запуск программы приготовления

Имеются на выбор 16 предварительно настроенных программ приготовления.


→ «Список программ приготовления» см. стр. 41

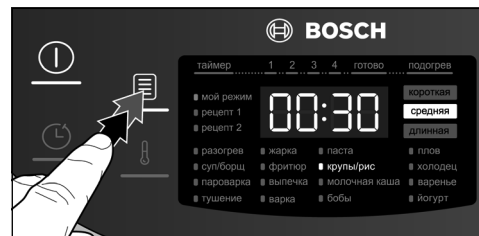
1. Наполните прибор нужными ингредиентами. Для этого откройте крышку и загрузите ингредиенты в кастрюлю. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны кастрюли.

#### **Внимание!**

- Наполняйте кастрюлю максимум до отметки [4.0 liter]!
  - Для перемешивания используйте только имеющуюся в комплекте прибора лопатку (ни в коем случае не металлические столовые приборы).
2. Закройте крышку и нажмите кнопку  для входа в режим выбора функций.

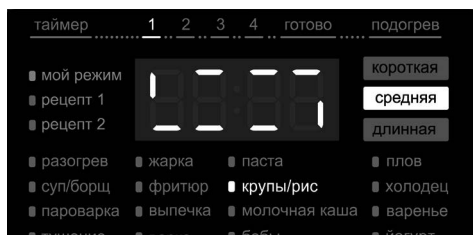
**Указание:** Некоторые программы или этапы приготовления выполняются при открытой крышке. → см. в прилагаемой книге рецептов

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



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

4. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.

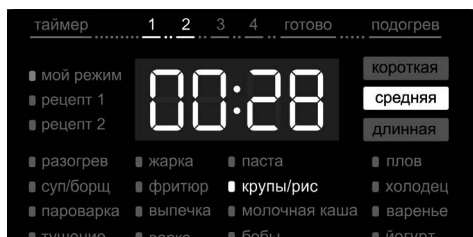


Прибор нагревает кастрюлю до заданной температуры. В процессе нагрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.

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

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

Идет обратный отсчет времени приготовления.



Через клапан для выпуска пара из мультиварки выходит водяной пар, образующийся при приготовлении пищи, предотвращая тем самым чрезмерное давление. В зависимости от модели клапан для выпуска пара снабжен смотровым окном.

### 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 раздается звуковой сигнал, загорается элемент индикации [готово] и клавиша ✓. Дисплей мигает и показывает «00:00».

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

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

- 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 перчатки.

#### **Указания:**

- Программу приготовления можно в любой момент остановить кнопкой **X**. После этого прибор переключается в режим выбора функций.
- Если в программу приготовления входит функция подогрева, то эта функция автоматически включается после приготовления блюда и до 10 часов поддерживает температуру блюда на уровне 40 °С. Горяч индикаторы [готово] и [подогрев]. На дисплее горит прямоугольник (штриховые линии). Работу функции подогрева можно завершить кнопкой **X**. После этого прибор переключается в режим выбора функций.

Если выбранная программа приготовления состоит из нескольких этапов, то перед тем, как должен начаться следующий этап, раздаётся звуковой сигнал. На панели управления отображаются соответствующие светодиоды 1, 2, 3 или 4, и мигает кнопка **✓**. Выполните следующее:

1. Откройте крышку прибора.
2. Добавьте следующие ингредиенты.
3. Закройте крышку прибора.
4. Кнопкой **✓** запустите следующий этап приготовления.

Прибор нагревает внутреннее пространство прибора до заданной температуры следующего этапа приготовления. В процессе нагрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке. После достижения заданной температуры линии гаснут, и на дисплее отображается следующее время приготовления. Процесс приготовления запускается автоматически. Идет обратный отсчет времени приготовления.

### **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.  
➔ «Выбор и запуск программы приготовления» см. стр. 31


## Настройка отсрочки времени запуска

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

**Указание:** Настройка задержки времени запуска возможна только для определенных программ приготовления. Задержка 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».


Множественным 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 задержки времени запуска.

Выбранная задержка 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 задержку времени запуска. В этом случае программа приготовления запускается сразу.
- Если на дисплее не мигает «00:10», настройка задержки времени запуска для выбранной программы приготовления невозможна.

## 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, раздастся звуковой сигнал. На панели управления отображаются соответствующие светодиоды 1, 2, 3 или 4, и мигает кнопка .
2. Выполните следующий этап приготовления.


## Использование контейнера для фритюра

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

**Указание:** Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов.

При использовании контейнера для фритюра примите во внимание следующее:

### Предупреждение Опасность ожога!

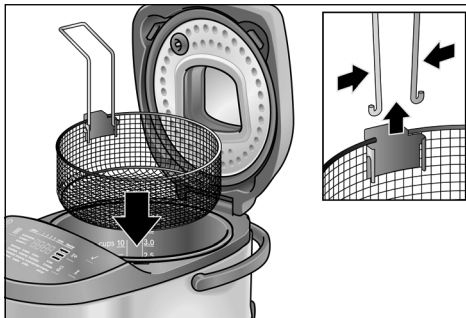
- Наполните емкость маслом или фритюрным жиром максимум до отметки [1.0 ].
- Количество приготавливаемого во фритюре продукта не должно превышать 200 г в замороженном или 300 г в незамороженном состоянии.
- В процессе приготовления внутри прибора может скопиться очень много пара. Открывайте крышку с 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. 41
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 сборнике 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 кастрюли.

## 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 - мясо).

**Указание:** Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов.

При использовании вставного контейнера для пароварки примите во внимание следующее:

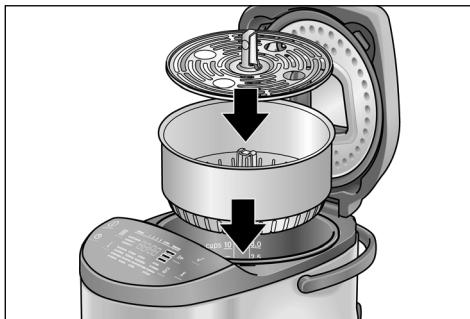
### ⚠ Предупреждение Опасность ожога!

- 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 щипцы для вынимания чаши, соответствующие ручки или кухонные рукавицы.

1. Откройте крышку прибора.
2. Залейте в чашу максимум 0,5 литра воды. Для считывания количества служит дополнительно мерная шкала с внутренней стороны кастрюли.

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. 41
  8. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.
- По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал, и мигает подсветка кнопки ✓.
9. Откройте крышку прибора.
  10. По окончании приготовления на пару выньте верхнюю и нижнюю часть вставного контейнера для пароварки из чаши.

## Блокировка от детей

Блокировку от детей можно включить или выключить в процессе приготовления. Если включена блокировка от детей, все кнопки прибора 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.

---

## Приготовление

### Общие рекомендации

Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашей книге рецептов, специально разработанные для приготовления в мультиварке. В книге рецептов содержатся подробные сведения с необходимым количеством ингредиентов, рекомендации по времени и температуре приготовления, 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, описанные на следующих страницах.

В качестве обзорной информации о всех программах приготовления мы составили общую таблицу. → «Список программ приготовления» см. стр. 41


## Индивидуальные возможности настройки


Предварительно настроенные значения времени и температуры приготовления могут быть согласованы с индивидуальными потребностями и данными рецептов.



### 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. Коротко 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 .


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

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 .






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.

### мой режим

Режим быстрой настройки, чтобы индивидуальным образом установить для процесса варки время и температуру приготовления.

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

1. Коротко нажмите 1 раз кнопку . На дисплее мигает «00:00».
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.
3. Коротко нажмите 1 раз кнопку . На дисплее мигает «0000».
4. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.
5. Нажмите кнопку  для запуска выбранных настроек.


Прибор нагревает кастрюлю до заданной температуры.

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

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


В зависимости от модели → «Перечень моделей и технические данные» см. стр. 42


В ячейках памяти [рецепт 1] и [рецепт 2] могут быть сохранены программы приготовления с индивидуальным выбором времени и температуры.



1. В режиме выбора функций нажмите 1 раз кнопку .


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

**Указание:** Если до этого собственная программа приготовления не была сохранена, дисплей показывает «00:00».



2. Коротко 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.

4. Коротко нажмите 1 раз кнопку . На дисплее отображается предварительная настройка температуры приготовления.

**Указание:** Если до этого собственная программа приготовления не была сохранена, дисплей показывает «0000».


5. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная температура приготовления.
6. Длительно нажмите кнопку  (>2 секунд), чтобы сохранить настроенные значения.

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 → «Выбор и запуск программы приготовления» см. стр. 31

**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. Коротко 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].

## Уход и ежедневная очистка

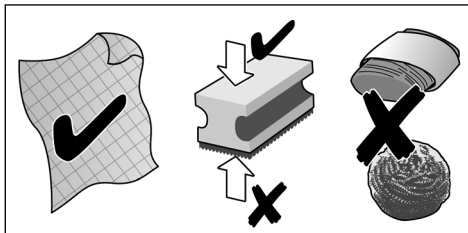
### ⚠ Предупреждение!

#### 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 краями.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.



После каждого применения прибор должен быть тщательно очищен.

1. Дайте прибору полностью остыть.
2. Откройте крышку.
3. Выньте кастрюлю, вставной элемент крышки, клапан для выпуска пара и принадлежности. → «Перед первым использованием» см. стр. 29

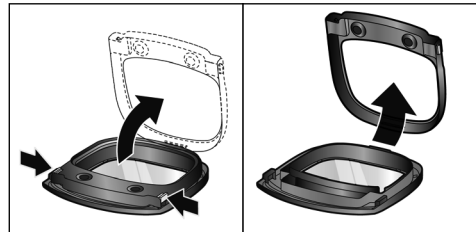
## Очистка основного прибора

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.

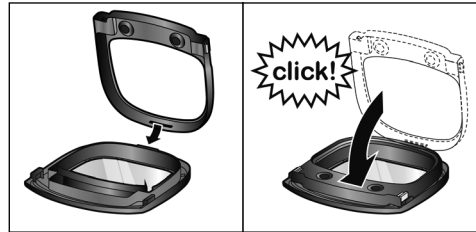
## Разборка клапана для выпуска пара

### Клапан для выпуска пара с окном:

1. Сожмите белые защелки слева и справа с нижней стороны клапана для выпуска пара и снимите нижнюю часть.

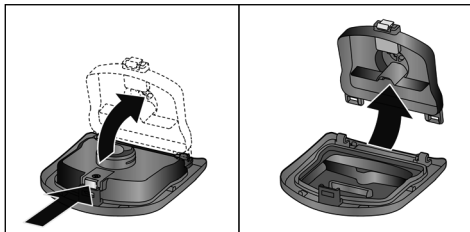


2. Для сборки вставьте нижнюю часть прорезью в верхнюю часть и прижмите вниз до фиксации защелок.

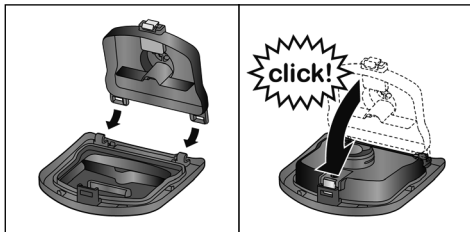


### Клапан для выпуска пара без окна:

1. Нажмите на белую защелку с нижней стороны клапана для выпуска пара, снимите нижнюю часть и выньте из обеих направляющих.



2. Для сборки вставьте нижнюю часть в обе направляющие и прижмите вниз до фиксации защелки.



### Очистка вставного элемента крышки и клапана для выпуска пара

1. Очистите детали мыльным раствором и мягкой тканью или губкой.
2. Промойте чистой водой и высушите.
3. Снова соберите высохшие детали и установите в основной прибор.

### Очистка чаши и принадлежностей

1. Очистите детали мыльным раствором и мягкой тканью или губкой.
  2. Промойте чистой водой и высушите.
- Указание:** Чашу, контейнер для фритюра, вставной контейнер для пароварки, щипцы для вынимания чаши, лопатку, ложку и мерный стакан можно мыть также в посудомоечной машине.

### Внимание!

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

## 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	Крышка
<b>мой режим</b> Индивидуальная настройка нужной температуры и времени приготовления	1	—	открыта / закрыта *
<b>рецепт 1&amp;2</b> 2 ячейки памяти для собственных рецептов (в зависимости от модели)	1-3	—	открыта / закрыта *
<b>разогрев</b> Разогрев холодных (предварительно сваренных) блюд	1	✓	закрыта
<b>суп/борщ</b> Приготовление супов и рагу	короткий: 1 средний: 2 длинный: 3	✓	открыта / закрыта *
<b>пароварка</b> Приготовление на пару овощей, мяса и рыбы (необходим вставной контейнер для пароварки)	1	✓	закрыта
<b>тушение</b> Тушение овощей, мяса и рыбы.	1	✓	закрыта
<b>жарка</b> Жарка овощей, мяса и рыбы.	1	✓	открыта
<b>фритюр</b> Жарение во фритюре мяса, рыбы, картофеля фри и проч. (необходим контейнер для фритюра)	1	—	открыта / закрыта *
<b>выпечка</b> Выпекание пирогов или хлеба	1	—	закрыта
<b>варка</b> Варка продуктов питания	1	✓	закрыта
<b>паста</b> Варка макаронных изделий, яиц или сосисок.	1	—	открыта / закрыта *
<b>крупы/рис</b> Варка круп или риса	1	—	закрыта
<b>молочная каша</b> Приготовление молочных блюд	1	✓	закрыта
<b>бобы</b> Варка бобов и других овощей.	короткий: 1 средний: 2 длинный: 2	✓	закрыта


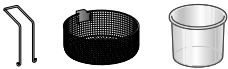
\* В зависимости от рецепта / этапа приготовления

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	Крышка
<b>плов</b> Варка блюд из риса	короткий: 2 средний: 3 длинный: 4	✓	открыта / закрыта *
<b>холодец</b> Приготовление холодца и других подобных блюд	1	—	закрыта
<b>варенье</b> Консервирование фруктов для варки варенья	1	—	открыта
<b>йогурт</b> Приготовление йогурта	1	—	закрыта

\* В зависимости от рецепта / этапа приготовления  
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 22...RU	MUC 24...RU	MUC 28...RU	MUC 48...RU
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Индивидуальные ячейки памяти	—	2	2	2
Макс. вместимость (литров)	4	4	4	4
Паровыпуск с контрольным окном	—	✓	✓	✓
Покрытие чаши	Тефлон	Керамика	Керамика	Тефлон
Материал корпуса	Пластмасса	Пластмасса	Металл	Металл
Диапазон температур	40-160 °С	40-160 °С	40-160 °С	40-160 °С
Электропитание (напряжение / частота)	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Мощность нагрева	900 Вт	900 Вт	900 Вт	1200 Вт
Индукция	—	—	—	✓
Длина сетевого кабеля	1,5 м	1,5 м	1,5 м	1,5 м
Вес, порожний	3,7 кг	4,1 кг	4,1 кг	5,4 кг

## Специальные принадлежности

	<p><b>MAZ4BI</b> Кастрюля из нержавеющей стали, полированная, с антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для индукционной мультиварки MUC48...</p>	<p>Кастрюля 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; чаша высокой прочностью; толщина 2,5 мм; полированная снаружи нержавеющей сталь; антипригарное покрытие; крышка* для практического хранения продуктов в кастрюле, например, в холодильнике</p>
	<p><b>MAZ2BT</b> Кастрюля с тефлоновым антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для мультиварки MUC22</p>	<p>Кастрюля 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; тефлоновое антипригарное покрытие; крышка* для практического хранения продуктов в кастрюле, например, в холодильнике</p>
	<p><b>MAZ2BC</b> Кастрюля с керамическим антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для мультиварки MUC24/28</p>	<p>Кастрюля 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; керамическое антипригарное покрытие; крышка* для практического хранения продуктов в кастрюле, например, в холодильнике</p>
	<p><b>MAZ0FB</b> Контейнер для фритюра</p>	<p>Контейнер для фритюра со съемной ручкой для простого обращения; годится для мытья в посудомоечной машине</p>
	<p><b>MAZ0YG</b> Контейнер для йогурта</p>	<p>Большой объем для приготовления больших количеств: полезный объем 1 л; металлический контейнер; пластмассовая крышка</p>

\*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.
	Кастриля 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.	Удалите воду. Выньте чашу и насухо протрите тканью внутреннее пространство прибора. Следите за тем, чтобы во внутреннее пространство прибора не попадала вода.
Индикация на дисплее E1~E6	Неисправность прибора.	Прервите программу приготовления. Отсоедините прибор от сети электропитания. Снова включите прибор. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.

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

Проблема	Причина	Устранение
Индикация на дисплее E0	Неисправность прибора.	Если индикация на дисплее сохраняется дольше 20 секунд, отсоедините прибор от сети электропитания и обратитесь в сервисную службу.
Индикация на дисплее E1	Вставлена неподходящая чаша, или чаша не идентифицируется.	Отсоедините прибор от сети электропитания и 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.

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 _____	

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



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

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

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

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

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

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

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

## Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москве:  
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961  
☎ (812) 449-3161

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

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.com/ru/store](http://www.bosch-home.com/ru/store). С условиями заказа, оплат и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, установленных в инструкции к прибору (в том числе несоблюдения параметров электропитания).

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом гарантий 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 оговором 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 статьёй 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листочке «Информация изготовителя о гарантии и сервисном обслуживании».

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.

Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. 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

<b>Використання за призначенням.....</b>	<b>51</b>
<b>Вказівки з техніки безпеки .....</b>	<b>52</b>
<b>Стислий огляд .....</b>	<b>53</b>
<b>Панель управління .....</b>	<b>54</b>
Індикатори.....	55
<b>Перед першим використанням .....</b>	<b>56</b>
<b>Обслуговування .....</b>	<b>58</b>
Режим вибору функцій .....	58
Вибір та запуск програми приготування... 58	
Вибір попередньо налаштованої тривалості приготування.....	60
Налаштування відтермінування запуску .	60
Дочасне завершення поточного кроку приготування .....	61
Використання корзини для смаження у фритюрі.....	61
Використання вставного компонента для готування на пару .....	62
Блокування від доступу дітей.....	63
<b>Приготування .....</b>	<b>63</b>
Загальні рекомендації .....	63
<b>Можливості індивідуального налаштування .....</b>	<b>63</b>
Налаштування тривалості приготування .	63
Налаштування температури приготування .....	64
мой режим – мій режим.....	64
рецепт 1 / рецепт 2 – зберігання власних програм приготування .....	65
<b>Догляд і щоденне очищення .....</b>	<b>65</b>
Очищення основного блоку .....	66
Демонтаж випуску пару.....	66
Очищення вставного елемента кришки і випуску пару .....	67
Очищення каструлі і приладдя.....	67
<b>Утилізація.....</b>	<b>67</b>
<b>Умови гарантії .....</b>	<b>67</b>
<b>Список програм приготування .....</b>	<b>68</b>
<b>Огляд моделей та технічні дані.....</b>	<b>69</b>
<b>Спеціальне приладдя.....</b>	<b>70</b>
<b>Допомога при неполадках.....</b>	<b>71</b>

## Використання за призначенням

**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 кави 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 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.

## Вказівки з техніки безпеки

### **⚠ Попередження**

#### **Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!**

Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що система заземлення електропроводки в будинку встановлена згідно з діючими нормами. 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.

### **⚠ Попередження**

#### **Небезпека обпікання!**

Під час експлуатації ніколи не використовуйте пристрій без вставленої каstrулі. Під час використання приладу розігрійте корпус, каstrулю і металеві компоненти! Каstrулю та приладдя виймайте тільки за допомогою допоміжних засобів, що додаються до комплекту поставки. Використовуйте спеціальні рукавиці для виймання каstrулі. У пристрої утворюється гаряча пара. Не нахиляйтеся над приладом. Обережно відкривайте кришку. Переносьте та чистіть прилад тільки після його повного охолодження!

### **⚠ Попередження**

#### **Існує небезпека задухи!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

## Стислий огляд

(Малюнок А на початку інструкції з експлуатації)

- 1 Мультиварка (основний блок)
- 2 Панель управління
- 3 Кришка
- 4 Кнопка для відкривання кришки
- 5 Знімний випуск пару (з віконцем\*), з двох частин
- 6 Ручка
- 7 Підключення до мережі
- 8 Каструля з антипригарним покриттям
- 9 Знімний вставний елемент кришки
- 10 Корзина для смаження у фритюрі зі знімною ручкою \*
- 11 Вставний компонент для готування на пару, з двох частин
- 12 Затискач для каструлі
- 13 Лопатка
- 14 Черпак
- 15 Мірна склянка
- 16 Кабель живлення
- 17 Інструкція з експлуатації
- 18 Книга рецептів

\* залежно від моделі









У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання. У пункті «Огляд моделей та технічні дані» (див. стор. 69) Ви знайдете огляд оснащення різних моделей.

## Панель управління

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

### Елементи системи управління

(Малюнок В на початку інструкції з експлуатації)

-  **Режим очікування**  
Вмикає чи вимикає режим очікування приладу.
-  **Налаштування відтермінування запуску**  
Дозволяє налаштувати час до запуску вибраної програми приготування.
-  **Вибір програми приготування зі списку (g)**  
Кількаразовим натисканням кнопки D можна викликати одну за одною різні програми приготування. На панелі управління засвічується відповідний світлодіодний індикатор.
-  **Налаштування індивідуальних температур приготування**  
Для індивідуального регулювання температури приготування.
-  **Налаштування тривалості приготування**  
Попередньо налаштовану тривалість для відповідної програми приготування [средняя] (середня) можна зменшити [короткая] (коротка) чи збільшити [длинная] (довга). Засвічується відповідний індикатор (f). На дисплеї (a) виводиться відповідна, попередньо налаштована тривалість приготування.
-  **Налаштування індивідуальної тривалості приготування**  
Для індивідуального регулювання тривалості приготування.
-  **Підтвердження програми**  
Натисканням на кнопку ✓ запускається вибрана програма приготування.
-  **Видалення налаштування або відміна програми**  
Натисканням на кнопку X видаляються налаштування або зупиняється виконання запущеної програми.



## Індикатори

(Малюнок С на початку інструкції з експлуатації)

### a **Дисплей**

Індикація залишкового часу чи температури.

### b **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 корзину 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**

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

### e **подогрев (підігрівання)**

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

### f **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.

### g **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.

### h **рецепт 1&2 (залежно від моделі)**

Комірки пам'яті для програм приготування з індивідуальним вибором часу та температури.

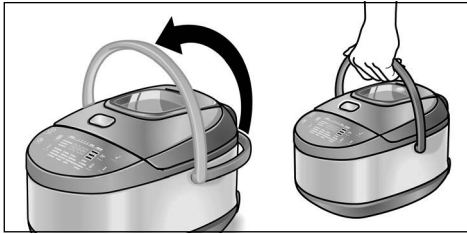
### i **мой режим – мій режим**

Режим швидкого налаштування – для індивідуального налаштування 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!

Також для надійного перенесення приладу використовуйте виключно ручку

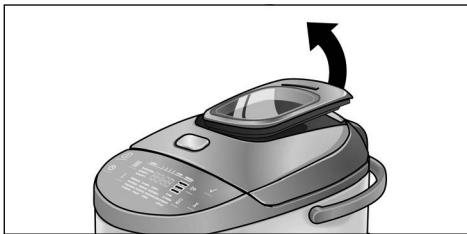
3. Встановіть прилад на стабільну, горизонтальну і рівну поверхню.

### Увага!

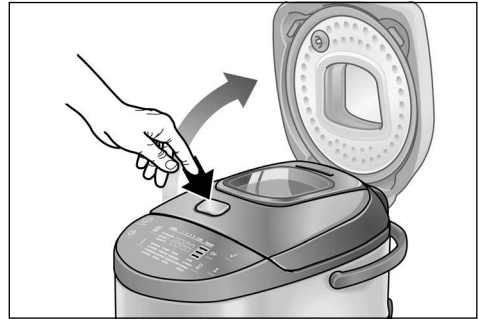
За приладом і над ним не повинно бути чутливих поверхонь чи приладів, які би могли зазнати пошкоджень внаслідок впливу температур та виходу пару.

4. **Виймання випуску пару**

Схопіть випуск пару ззаду та тягніть вверх.

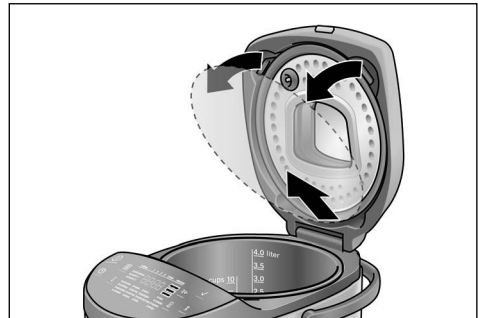


5. **Відкривання кришки приладу**  
Натисніть на кнопку відкривання на кришці.

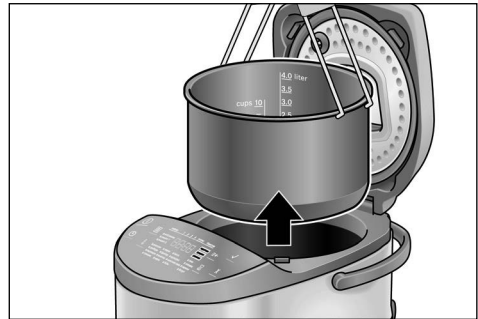


6. **Виймання вставного елемента кришки**

Схопіть вставний елемент кришки за обидва захвати зліва і справа, витягніть його та вийміть з приладу.



7. Підніміть каструлю зсередини приладу.



8. Зніміть наявний пакувальний матеріал з приладу і приладдя.

9. Перевірте всі деталі на комплектність.  
→ Малюнок А

10. Перевірте прилад та приладдя на візуальні пошкодження.

**Увага!**

Ніколи не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

11. *Ретельно очистіть та висушіть всі деталі перед першим використанням.*

→ «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 65

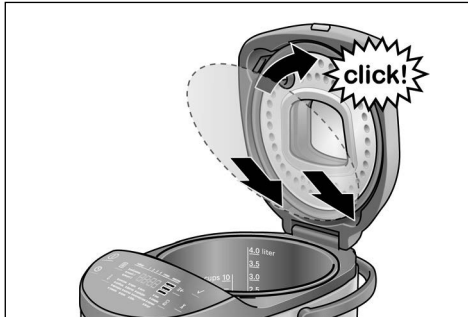
12. Після очищення вставте каструлю всередину приладу.

**Увага!**

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

13. **Встановлення вставного елемента кришки**

Вставний елемент кришки встановіть в обидві напрямні та вверху втисніть в кришку.

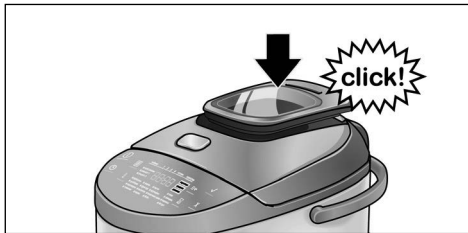


14. **Закривання кришки**

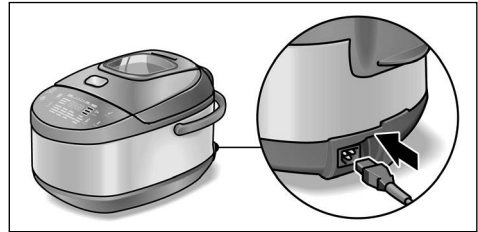
Притисніть кришку, щоб вона не зафіксувалася.

15. **Встановлення випуску пари**

Випуск пари встановіть зверху на кришку і затисніть.



16. 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.

## Обслуговування

### Режим вибору функцій

У режимі вибору функцій можна вибрати всі програми приготування і виконати всі налаштування приладу. Для цього потрібно виконати наступні кроки:


#### **⚠ Попередження** **Небезпека обпикання!**


Під час експлуатації ніколи не використовуйте пристрій без вставленої каструлі та без випуску пару.

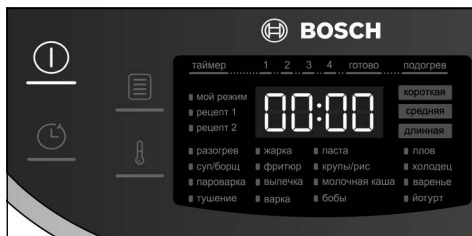
#### **Увага!**

Перед кожним використанням перевіряйте пристрій на пошкодження, комплектність, чистоту та належне встановлення.

→ «Перед першим використанням» див. стор. 56

1. Прилад готовий до експлуатації.  
Натисніть на кнопку , щоб перейти в режим вибору функцій.

У режимі вибору функцій постійно світиться кнопка , а також індикатор [мой режим] (мій режим). 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.

### Вибір та запуск програми приготування

На Ваш вибір пропонуються 16 попередньо налаштованих програм приготування. → «Список програм приготування» див. стор. 68


1. Засипте в прилад бажані інгредієнти.  
Для цього відкрийте кришку і додайте в каструлю інгредієнти. Для зчитування кількості додатково служить вимірювальна шкала на внутрішній частині каструлі.

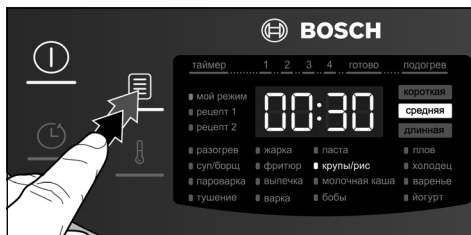
#### **Увага!**

- Заповнюйте каструлю макс. до маркування [4.0 liter]!
  - Для перемішування використовуйте виключно лопатку, що додається до комплекту поставки (а не металевий прибор).
2. Закрийте кришку та натисніть на кнопку , щоб перейти в режим вибору функцій.

**Вказівка:** певні програми приготування чи кроки виконуються при відкритій кришці.

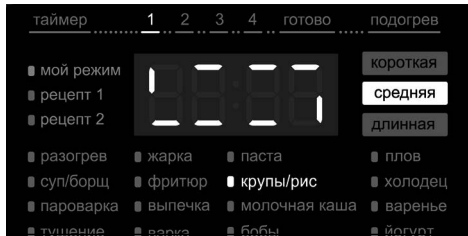
→ див. книгу рецептів, що додається до комплекту поставки

3. 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.

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

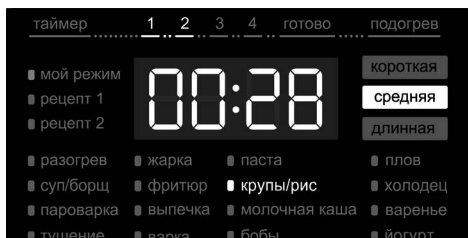


Прилад підігріває каструлю, поки не буде досягнута бажана температура. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риски, що засвічуються за годинниковою стрілкою.

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

**Примітка:** у разі вибору програми [паста] або [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.



Через випуск пару з мультиварки виходить водяна пара, що виникає під час приготування страв, що запобігає утворенню надлишкового тиску. Залежно від моделі випуск пару може бути оснащеним оглядовим віконцем.

#### **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] і кнопка ✓. Дисплей мигає і показує «00:00».

5. Тепер можна відкрити кришку пристрою та подавати страву.

#### **⚠ Попередження Небезпека обпікання!**

- 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 затискачі для каструлі, відповідні ручки та кухонні рукавиці.

### Вказівки

- Програму приготування можна у будь-який час перервати кнопкою X. Після цього прилад переходить в режим вибору функцій.
- Якщо програма приготування містить функцію підігрівання, то вона вмикається автоматично після приготування блюда та підтримує страву протягом 10 годин у теплом стані при температурі 40 °С. Засвічується [готово] і [подогрев] (підігрівання). На дисплеї засвічується прямокутник (штрихові лінії). Функцію підігрівання можна завершувати кнопкою X. Після цього прилад переходить в режим вибору функцій.

Якщо вибрана програма приготування складається з декількох кроків приготування, то лунає звуковий сигнал, як тільки повинен виконуватися наступний крок. На панелі управління виводяться відповідно світлодіодні індикатори 1, 2, 3 чи 4, а кнопка ✓ блимає. Потрібно виконати наступні кроки:

1. Відкрийте кришку приладу.
2. Додайте подальші інгредієнти.
3. Закрийте кришку приладу.
4. Кнопкою ✓ можна запустити наступний крок приготування.

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

### 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 ⇐ 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 ✓, щоб запустити програму приготування.

➔ «Вибір та запуск програми приготування» див. стор. 58

### Налаштування відтермінування запуску

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

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

1. Виберіть програму приготування.
2. Натисніть кнопку ⌚. Клавіша ✓ блимає. На дисплеї блимає «00:10».

Кількаразовим натисканням кнопки ⌚ збільшується тривалість, що виводиться на індикації U результаті кожного короткого натискання тривалість збільшується на 5 хвилин. У результаті кожного дещо довшого натискання тривалість збільшується на 10 хвилин. Якщо кнопку ⌚ тримати в натиснутому стані понад

2 секунди, то тривалість щоразу збільшується на 30 хвилин.

3. Натисніть на кнопку ✓, якщо на індикації з'явиться бажане відтермінування запуску.

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

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

#### Вказівки

- Натисканням кнопки ✓ 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.

### 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.

### 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.

При використанні корзини для смаження у фритюрі слід враховувати наступне:

#### ⚠ Попередження

##### Небезпека обпікання!

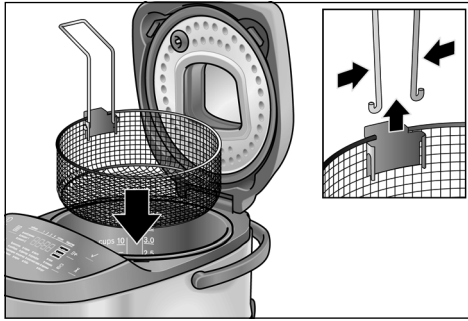
- Заливайте олію чи жир для фритюру до позначки макс. [ 1.0  ].
- Не використовуйте понад 200 г заморожених або 300 г незаморожених продуктів для фритюру.
- Під час готування в приладі може накопичуватися великий об'єм пару. Обережно відкривайте кришку. Не нахилийтеся над кришкою пристрою.
- Каструля і вставні компоненти можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте затискачі для каструлі, відповідні ручки та кухонні рукавиці.

1. Відкрийте кришку приладу.
2. У каструлю залийте макс. 1 літр олії. Для зчитування кількості додатково слугить вимірвальна шкала на внутрішній частині каструлі.
3. Закрийте кришку.
4. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [ фритюр ] (фритюр) ➔ «Список програм приготування» див. стор. 68
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 каструлю та зніміть ручку.



9. Закрийте кришку приладу.

**Вказівка:** певні програми приготування чи кроки виконуються при відкритій кришці.

→ 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 фритюру слід підняти корзину для смаження у фритюрі і зачепити на краю каструлі.


## Використання вставного компонента для готування на пару

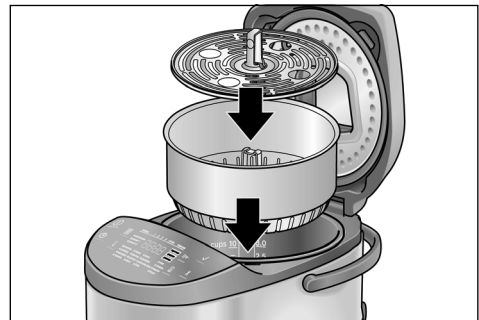
Для приготування овочів, м'яса та риби потрібне застосування вставного компонента для готування на пару. За допомогою вставного компонента для готування на пару, що складається з двох частин, можна одночасно, але окремо один від одного готувати різні продукти (напр., у нижній частині овочі, а у верхній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

**Вказівка:** для досягнення найкращих результатів та смаку ми рекомендуємо користуватися порадами з нашої книги рецептів.

При використанні вставного компонента для готування на пару слід враховувати наступне:

### ⚠ Попередження Небезпека облікання!

- Залити 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 затискачі для каструлі, відповідні ручки та кухонні рукавиці.
1. Відкрийте кришку приладу.
  2. У каструлю залити 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. 68
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.

## Блокування від доступу дітей

Блокування від доступу дітей можна активувати чи деактивувати під час процесу приготування. Якщо блокування від доступу дітей активоване, то всі кнопки на приладі 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. **Активация**  
Тримайте в натиснутому стані одночасно кнопки **⏸** і **⏹** протягом 3 секунд. Лунає короткий звуковий сигнал. Функція блокування від доступу дітей увімкнена.
2. **Деактивация**  
Повторно тримайте в натиснутому стані одночасно кнопки **⏸** і **⏹** протягом 3 секунд. Лунає короткий звуковий сигнал. Функція блокування від доступу дітей вимикається.

## Приготування

### Загальні рекомендації

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

У книзі рецептів Ви знайдете дані про необхідну кількість кожного з інгредієнтів, рекомендації з тривалості і температури приготування, 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 буде роз'яснено на наступних сторінках.

Для загального огляду всіх програм приготування ми створили для Вас наглядну таблицю. ➔ «Список програм приготування» див. стор. 68

## Можливості індивідуального налаштування



Попередньо налаштовані значення тривалості та температури приготування 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 .


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



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 .


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.


## мой режим – мій режим


Режим швидкого налаштування – для індивідуального налаштування 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».


1. Натисніть на кнопку  1 раз.


На дисплеї блимає «00:00».

2. Натискайте на кнопку , поки на індикації не з'явиться бажана тривалість приготування.

3. Натисніть на кнопку  1 раз.

На дисплеї блимає «0000».

4. Натискайте на кнопку , поки на індикації не з'явиться бажана температура приготування.

5. Натисніть на кнопку , щоб запустити вибрані налаштування.


Прилад підігріває каструлю, поки не буде досягнута бажана температура.

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

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


Залежно від моделі → «Огляд моделей та технічні дані» див. стор. 69


У комірках пам'яті [рецепт 1] і [рецепт 2] можна зберігати власні програми приготування з індивідуальним вибором часу та температури.



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


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

**Вказівка:** якщо раніше Ви не зберігали власну програму приготування, то на дисплеї з'явиться «00:00».


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.

4. Натисніть на кнопку  1 раз. На дисплеї виводиться індикація попередньо налаштованої температури приготування.

**Вказівка:** якщо раніше Ви не зберігали власну програму приготування, то на дисплеї з'явиться «0000».

5. Натискайте на кнопку , поки на індикації не з'явиться бажана температура приготування.


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

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


Збережену програму приготування [рецепт 1] можна вибрати, як звичайно, через режим функції вибору → «Вибір та запуск програми приготування» див. стор. 58


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

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

## Догляд і щоденне очищення

### Попередження!

**Існує небезпека ураження електричним струмом**

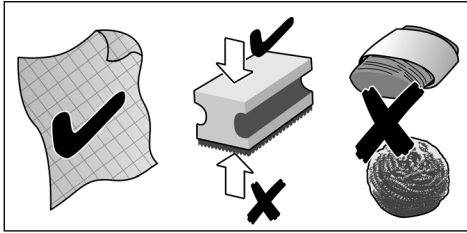
- У жодному разі не занурюйте прилад у воду.
- Не використовуйте паровий очищувач.
- Перед очищенням приладу витягуйте штепсель з розетки.

### **Увага!**

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

## uk Догляд і щоденне очищення

- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.



Прилад необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

1. Залиште прилад повністю охолонути.
2. Відкрийте кришку.
3. Вийміть каструлю, вставний елемент кришки, випуск пари і приладдя.  
→ «Перед першим використанням» див. стор. 56

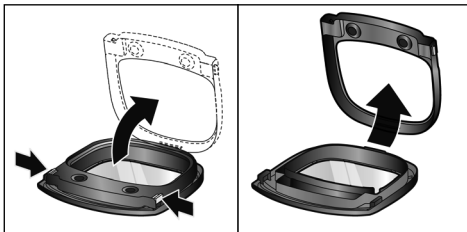
### Очищення основного блоку

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 мікрОВОлокна.

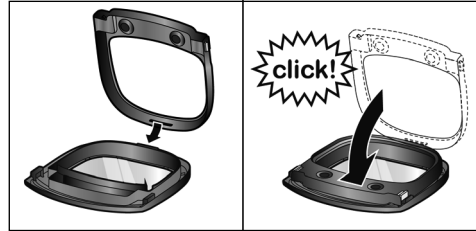
### Демонтаж випуску пари

#### Випуск пари з віконцем:

1. Стисніть білі фіксатори зліва та справа на нижній частині випуску пари і зніміть нижню частину.

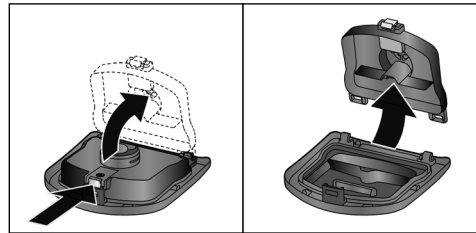


2. Для складання нижню частину прорізом зачепіть за верхню частину, після чого втисніть вниз, щоб фіксатори зайшли в заглиблення.

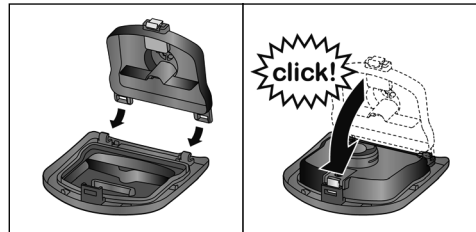


#### Випуск пари без віконця:

1. Натисніть на білий фіксатор на нижній частині випуску пари, зніміть нижню частину і вийміть з обох напрямних.



2. Для складання нижню частину зачепіть за обидві напрямні і втисніть вниз, щоб фіксатор зайшов у заглиблення.



## Очищення вставного елемента кришки і випуску пару

1. Очистіть окремі деталі м'якою ганчіркою або мочалкою, зволоженою в лужному мийному розчині.
2. Промийте деталі чистою водою та висушіть їх.
3. Сухі окремі частини знову складіть та встановіть в головний прилад.

## Очищення каструлі і приладдя

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

**Вказівка:** каструлю, корзину для смаження у фритюрі з ручкою, вставний компонент для готування на пару, затискний пристрій для корзини, лопатку, черпак і мірну склянку можна мити в посудомийній машині.

### Увага!

Перед вставленням каструлі перевірте, чи внутрішня частина приладу перебуває в чистому та сухому стані та чи немає у ньому сторонніх предметів.

## Утилізація



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

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

## Умови гарантії

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

Можливі зміни.

## Список програм приготування

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

Програма	Кількість кроків приготування	Доступна функція підігрівання	Кришка
<b>мой режим – мій режим</b> Індивідуальне налаштування бажаної температури і часу приготування	1	—	відкрита/ закрита*
<b>рецепт 1&amp;2</b> 2 комірки пам'яті для власних рецептів (залежно від моделі)	1-3	—	відкрита/ закрита*
<b>разогрев – розігрів</b> Розігрівання холодних (попередньо зварених) страв	1	✓	закрита
<b>суп/борщ – суп/борщ</b> Приготування супів, у тому числі густих	коротка: 1 середня: 2 довга: 3	✓	відкрита/ закрита*
<b>пароварка</b> Приготування овочів, м'яса та риби на пару (потрібен вставний компонент для готування на пару)	1	✓	закрита
<b>тушение – тушкування</b> Тушкування овочів, м'яса та риби.	1	✓	закрита
<b>жарка – смаження</b> Смаження овочів, м'яса та риби.	1	✓	відкрита
<b>фритюр</b> Приготування у фритюрі м'яса, риби, картоплі фри (потрібна корзина для смаження у фритюрі)	1	—	відкрита/ закрита*
<b>выпечка – випікання</b> Випікання пирогів	1	—	закрита
<b>варка – варіння</b> Варіння продуктів харчування	1	✓	закрита
<b>паста</b> Приготування макаронних виробів	1	—	відкрита/ закрита*
<b>крупы/рис – крупи/рис</b> Приготування круп або рису	1	—	закрита
<b>молочная каша – молочна каша</b> Приготування молочних страв	1	✓	закрита
<b>бобы – бобові</b> Варіння бобових	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	закрита
<b>плов</b> Приготування плову	коротка: 2 середня: 3 довга: 4	✓	відкрита/ закрита*

\* Залежно від рецепту/крок приготування

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	Кришка
<b>холодець – холодець</b> Приготування холодця та подібних страв	1	—	закрита
<b>варенье – варення</b> Приготування варення з фруктів	1	—	відкрита
<b>йогурт</b> Приготування йогурту	1	—	закрита
* Залежно від рецепту/крок приготування 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 22...RU	MUC 24...RU	MUC 28...RU	MUC 48...RU
	✓	✓	✓	✓
	—	✓	✓	✓
Індивідуальні комірки пам'яті	—	2	2	2
Макс. об'єм (л)	4	4	4	4
<b>Випуск пари з віконцем</b>	—	✓	✓	✓
Покриття каstrулі	Тефлон	Кераміка	Кераміка	Тефлон
Матеріал корпусу	Пластмаса	Пластмаса	Метал	Метал
Діапазон температур	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C	40-160 °C
Електричне живлення (напруга – частота)	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Потужність нагрівання	900 Вт	900 Вт	900 Вт	1200 Вт
Індукція	—	—	—	✓
Довжина кабелю живлення	1,5 м	1,5 м	1,5 м	1,5 м
Маса в порожньому стані	3,7 кг	4,1 кг	4,1 кг	5,4 кг

## Спеціальне приладдя

	<p><b>MAZ4BI</b> Каструля з нержавіючої сталі, полірована, з антипригарним покриттям і з кришкою для зберігання*; призначена для індукційних мультиварок MUC48...</p>	<p>5 л каструля; придатна для миття в посудомийній машині; дуже міцна каструля; товщина 2,5 мм; полірована нержавіюча сталь; антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в каструлі, напр., в холодильнику</p>
	<p><b>MAZ2BT</b> Тефлонова каструля з антипригарним покриттям і з кришкою для зберігання*; призначена для індукційних мультиварок з функцією парового готування під тиском MUC22</p>	<p>5 л каструля; придатна для миття в посудомийній машині; тефлонове антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в каструлі, напр., в холодильнику</p>
	<p><b>MAZ2BC</b> Каструля з керамічним антипригарним покриттям і з кришкою для зберігання*; призначена для індукційних мультиварок з функцією парового готування під тиском MUC24/28</p>	<p>5 л каструля; придатна для миття в посудомийній машині; керамічне антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в каструлі, напр., в холодильнику</p>
	<p><b>MAZ0FB</b> Корзина для смаження у фритюрі</p>	<p>Корзина з нержавіючої сталі зі знімною ручкою для простого застосування, придатна для миття в посудомийній машині</p>
	<p><b>MAZ0YG</b> Ємність для йогурту</p>	<p>Великий об'єм для приготування великих кількостей: 1 л корисної місткості, металева ємність, пластмасова кришка</p>

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

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



## Допомога при неполадках

Проблема	Причина	Усунення
Приготовлена страва напівсира.	Кількість заповнення занадто велика.	Заповняйте каструлю макс. до маркування [4.0 liter]!
	Неналежне співвідношення кількості води та інгредієнтів.	Відкорегуйте співвідношення кількості води та інгредієнтів.
	Сторонні предмети у внутрішній частині приладу.	Приберіть всі сторонні предмети. Для цього не використовуйте воду!
	Каструля деформована.	Зверніться в сервісну службу.
	Прилад несправний.	
Датчик несправний.		
Приготовлена страва пригоріла.	Під каструлею є бруд.	Ретельно очистіть каструлю і внутрішню частину приладу.
	Каструля деформована.	Зверніться в сервісну службу.
	Прилад несправний.	
Датчик несправний.		
Страва збігає з приладу.	Кількість заповнення занадто велика.	Відкорегуйте кількість заповнення.
	Занадто висока температура.	Зменште температуру.
	Для вибраної програми приготування необхідно, щоб приготування страви виконувалося з відкритою кришкою.	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.	Видаліть воду. Вийміть каструлю і витріть насухо внутрішню частину приладу. Слідкуйте за тим, щоб вода не попадала у внутрішню частину приладу.
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	Прилад несправний.	Якщо індикація залишається протягом понад 20 секунд, від'єднайте прилад від системи подачі струму і зверніться в сервісну службу.

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

**uk**    Допомога при неполадках

Проблема	Причина	Усунення
Індикація на дисплеї E1	Встановлено неналежну каструлю або каструлю не розпізнано.	Від'єднайте прилад від системи подачі струму і 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.	
Індикація на дисплеї E8	пошкодження зв'язку	Повторно запустіть пристрій, як тільки він охолоне.

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

## Kundendienst – Customer Service

### **DE Deutschland, Germany**

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

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040

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

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

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr  
erreichbar.

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

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

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

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

AERTECH SH.P.K.

Rruga Qemal Stafa

Pallati i ri perball Prokuroris se  
Pergjithshme

Hyrja C Kati 10  
Tirana

Tel.: 066 206 47 94

<mailto:g.volina@aertech.al>

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511\*

Fax: 01 605 75 51 212

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

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

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400\*

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

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

<mailto:bshau-as@bshg.com>

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

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

"HIGH" d.o.o.

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

### **BG Bulgaria**

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

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

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

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

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

Khalaifat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

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

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

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

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

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

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

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007

Fax: 022 658 128

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

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

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

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

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

### **DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

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

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

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

### **EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

### **ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255 o 976 305 713

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

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

### **FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy

Itälahdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

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

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

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

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 24%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 24%)

**FR France**

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

Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

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

Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton

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

Tel.: 0344 892 8979\*

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

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia

Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(Αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited

Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyway House

3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong

Tel.: 2565 6151

Fax: 2565 6681

mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.

Kneza Branimira 22

10000 Zagreb

Tel.: 01 640 36 09

Fax: 01 640 36 03

mailto:informacije.servis-hr@

bshg.com

www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: +361 489 5461

Fax: +361 201 8786

mailto: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**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrosanice 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<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

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



**8001013355**

950810