



**BOSCH**



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

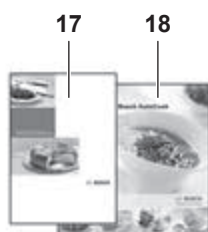
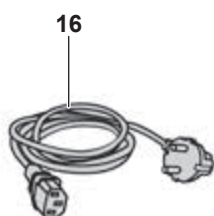
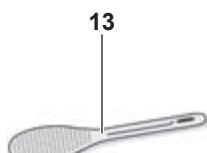
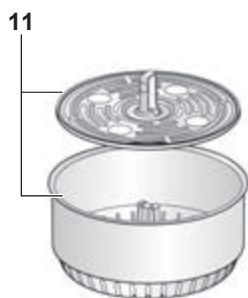
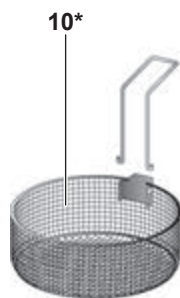
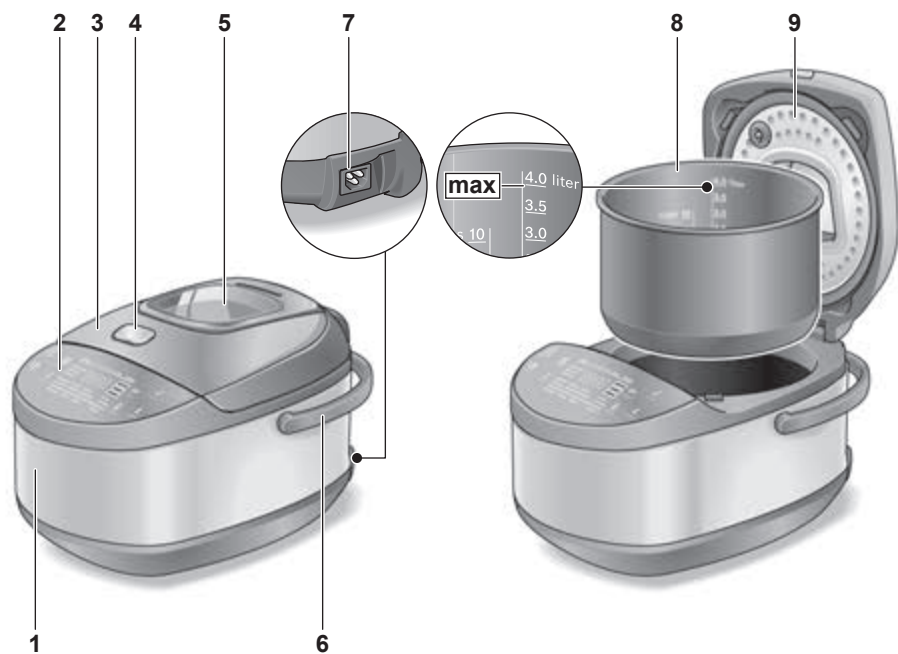
# AutoCook Multicooker

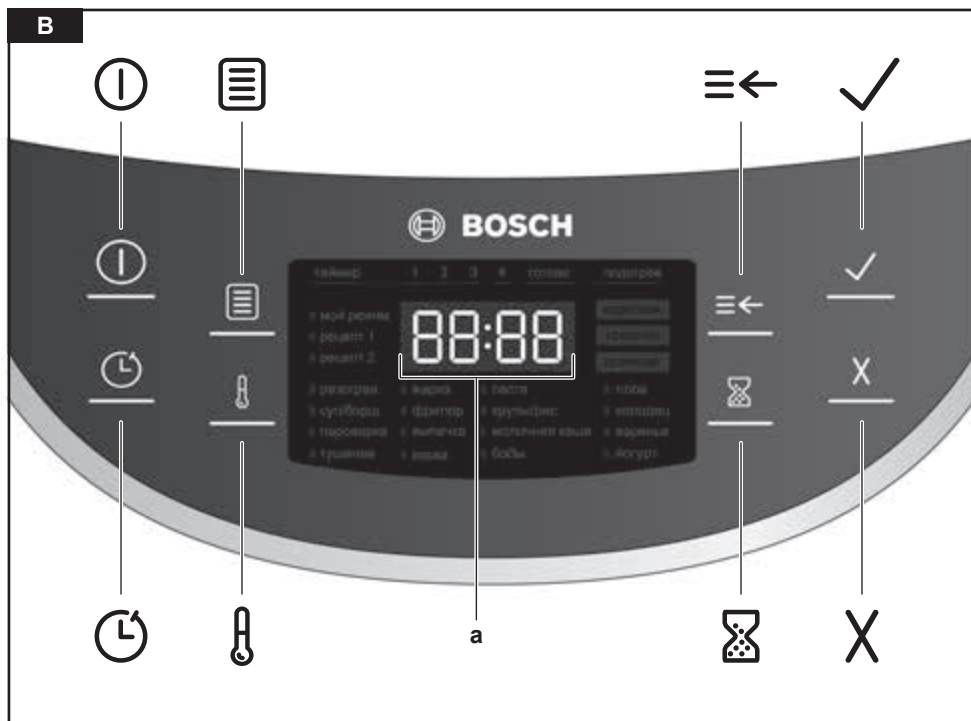
**MUC2...RU**

**MUC4...RU**

<b>[en]</b>	Instruction manual	Multicooker	4
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Мультиварка	24
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Мультиварка	49

**A**





## **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 intended for domestic use only.

The appliance is suitable for cooking with steam pressure, cooking, baking, roasting, stewing, steam-cooking, soft 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/or 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 must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

---

## **Safety instructions**

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

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

The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the appliance or the mains cable in water or place it in the dishwasher. Unplug the appliance before cleaning it.

**⚠ Risk of scalding!**

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!

**⚠ Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

**⚠ Risk of fire!**

Never plug the appliance in if there are still accessories or other objects in the pan. After plugging in, always check whether a programme is run automatically. → “*Auto-Restart function*” see page 6

**⚠ Important!**

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

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Care and daily cleaning*” see page 16

**⚠ Caution!**

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

## Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

We request that you read these operating instructions carefully and observe all instructions. This ensures you will be able to enjoy this appliance for a long time, and the results will confirm your choice of this appliance.

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

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

---

## Content

Intended use.....	4
Safety instructions .....	4
Overview.....	6
Auto-Restart function.....	6
Control panel .....	7
Before using for the first time.....	8
Operation.....	10
Preparation.....	14
Customised setting options .....	15
Care and daily cleaning.....	16
Disposal.....	18
Guarantee.....	18
List of preparation programmes.....	18
Cooking times.....	20
Model overview and technical data .....	21
Special accessories.....	22
Troubleshooting.....	22

---

## Overview

→ Figure 

- 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 Operating instructions
- 18 Recipe book

\* Depending on the model

The operating instructions refer to different models of the appliance. → “*Model overview and technical data*” see page 21

---

## Auto-Restart function

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

### Risk of fire!

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












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

## Control panel

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

→ Fig. 13

-  **Standby**  
Switches the appliance standby mode on or off.
-  **Set the 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 time 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

→ Fig. 14

- 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 (finished)**  
This indicates that the meal is ready. The display (a) flashes and shows "00:00". An audible signal also sounds.
- e подогрев (keep warm)**  
Indicates that the keep warm function is switched on at the end of a preparation programme. A rectangle lights up in the display (dotted line).
- f 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.

en Before using for the first time

**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, it must be fully unpacked, cleaned and connected to the power outlet. To do this, perform the following steps:

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



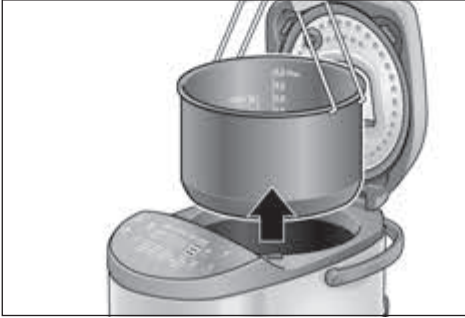
#### 6. Remove the lid insert

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 16  
 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.

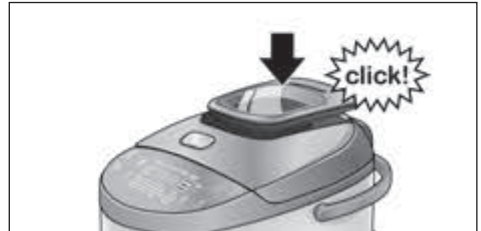


14. **Close the lid**

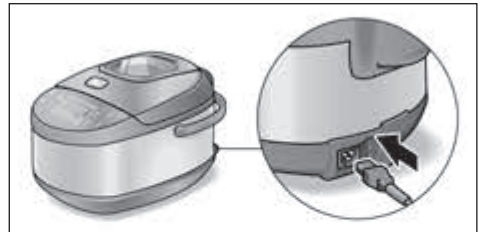
Press the lid down until it clicks into place.

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 and then connect it to the socket.**



**⚠ Risk of fire!**

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

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

**Caution!**

Use only the supplied mains cable.

## 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:


#### **⚠ Risk of scalding!**



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 18

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 mark [4.0 litres]!
- 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.

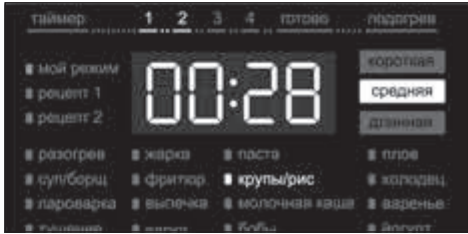


The appliance heats up the pan until the target temperature is reached. During the heating phase, lines that light up in a clockwise direction appear in the display. Once the target temperature is reached, the lines go out and the preparation time is shown in the display.

The preparation process starts automatically.

**Note:** When the programme [паста] (pasta) or [фритюр] (deep frying) is selected, a repeating audible signal is emitted and 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 during preparation

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

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

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

To continue with the preparation programme, press button ✓.

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

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

### Risk of scalding!

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

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

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:

- Open the lid of the appliance.
- Add additional ingredients.
- Close the lid of the appliance.
- 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  $\Leftarrow$  until the desired indicator is lit. The display changes from [средняя] (medium) to [длинная] (longer) and then to [короткая] (shorter) before returning to [средняя] (medium).

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

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

## Extending the preparation time during preparation

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

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

## Setting a start time delay

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

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

1. Select the preparation programme.
2. Press button  $\odot$ . Button  $\checkmark$  flashes.

“00:10” flashes in the display.

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

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

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

### Notes:

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

## Prematurely terminating the current preparation step

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

1. To do this, press button  $\checkmark$  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  $\checkmark$  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:

### **⚠ Risk of scalding!**

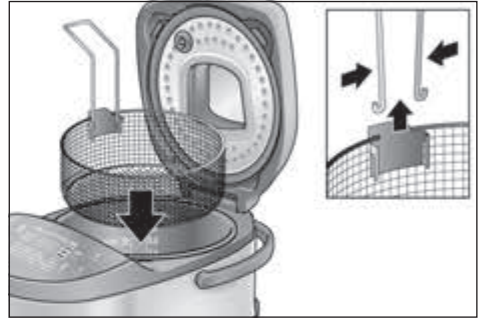
- Fill with oil or deep frying fat up to the mark [1.0 l] at maximum.
- Do not use more than 200 g of frozen food or 300 g of non-frozen food for deep frying.
- During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.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

1. Open the lid of the appliance.
2. Fill the pan with a maximum of 1 litre of oil. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
3. Put the lid on.
4. In function selection mode, select the preparation programme [Фритюр] (deep frying) → “List of preparation programmes” see page 18
5. Press button ✓ to start the preparation programme.

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

6. Fill the deep frying basket with food for deep frying.
7. Open the lid of the appliance.

8. Place the deep frying basket in the pan using the handle supplied and remove the handle.



9. Do not put the lid on.

**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 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).

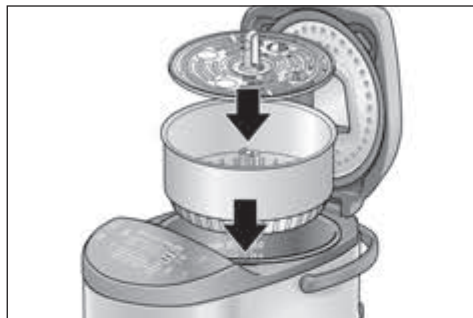
**Note:** For the best and tastiest results, we recommend using the suggestions in our recipe book.

Observe the following when using the steamer insert:

### **⚠ Risk of scalding!**

- Fill with water up to the mark [0.5 - During preparation, large amounts of steam may accumulate in the appliance. Open the lid with care. Do not lean over the lid of the appliance.

- The pan and any inserts that are used may be very hot. Always use pan tongs, suitable handles or oven gloves.
- 1. Open the lid of the appliance.
- 2. Fill the pan with a maximum of 0.5 litres of water. The measuring scale on the inside of the pan can also be used to read the quantity.
- 3. Hang the bottom part of the steamer insert in the pan.
- 4. For steam-cooking different ingredients, fill the bottom part up to the lower edge.
- 5. Position the top part and add additional ingredients.



- 6. Put the lid on.
- 7. In function selection mode, select the preparation programme [пароварка] (steam) → “List of preparation programmes” see page 18
- 8. Press button ✓ to start the preparation programme.

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

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

## Child lock



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

## ⚠ Warning



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

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 useful combinations of the preparation programmes.

Use these recipe recommendations in order to gain initial experience. Once you appreciate the benefits and the variety of the usage options, you will enjoy experimenting with new recipes. 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 18

## 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 time flashes in the display.

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


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

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

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 program is selected again, the pre-configured preparation temperature will be shown in the display once more.


### мой режим – my mode (manual)


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

In function selection mode, button  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 21


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

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

→ “Selecting and starting a preparation programme” see page 10


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

1. In function selection mode, press button  once.

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

2. Press button  once.

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

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

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

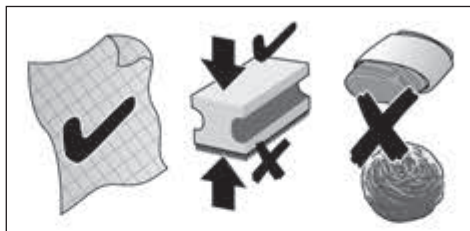
## Care and daily cleaning

### Risk of electric shock

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

### Caution!

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





The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

1. Let the appliance cool down completely.
2. Open the 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.

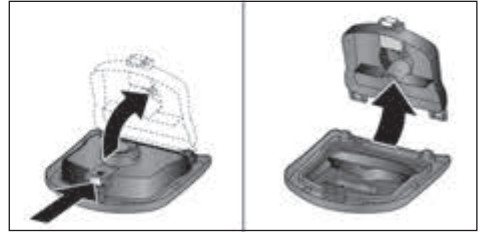


2. To assemble, use the slot to hang the bottom part on the top part and press down until the catches click into place.



#### 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 of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

## Guarantee

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

Changes reserved.

## List of preparation programmes

AutoCook offers you a total of 48 preparation programmes. These consist of 16 basic programmes, each with 3 time setting options. The following table 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	✓	Closed
<b>пароварка – steam</b> Steam-cooking vegetables, meat and fish (steamer insert required)	1	✓	Closed
<b>тушение – stew</b> Stewing vegetables, meat and fish	1	✓	Closed
<b>жарка – fry</b> Frying vegetables, meat and fish	1	✓	Open
<b>фритюр – deep fry</b> Deep frying meat, fish, chips, etc. (deep frying basket required)	1	—	Open

\* Depending on the 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>выпечка – baking</b> Baking food	1	—	Closed
<b>варка – cooking</b> Cooking food	1	✓	Closed
<b>паста – pasta</b> Cooking pasta dishes	1	—	Closed / open *
<b>крупы/рис – rice</b> Cooking cereals or rice	1	✓	Closed
<b>молочная каша – porridge</b> Preparing dairy foods	1	✓	Closed
<b>бобы – beans</b> Cooking beans	short: 1 medium: 2 long: 2	✓	Closed
<b>плов – pilaf</b> Cooking pilaf	short: 2 medium: 3 long: 4	✓	Open / closed *
<b>холодец – aspic</b> Preparing aspic and similar dishes	1	—	Closed
<b>варенье – jam</b> Preserving fruits as jams	1	—	Open
<b>йогурт – yogurt</b> Preparing yogurt	1	—	Closed

\* Depending on the 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.

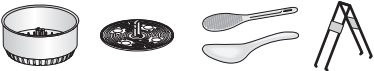

## Cooking times

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





Programme	Setting	Duration	Food	Recommended quantity (maximum)
<b>пароварка (steam)</b>	medium	30 mins	Green beans (fresh)	500 g (800 g)
	short	10 mins	Cauliflower (same-sized florets)	500 g (800 g)
	long	50 mins	Potatoes (medium-sized, whole)	500 g (1200 g)
	short	10 mins	Fish fillet	500 g (1000 g)
	medium	30 mins	Meatballs	500 g (700 g)
	short	10 mins	Eggs	x 8 (x 12)
	medium	30 mins	Dumplings	500 g (600 g)
	short	5 mins	Broccoli	500 g (800 g)
	short	3 mins	Peas	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Carrots	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Chicken breast	500 g (800 g)
	medium	30 mins	Beetroot (medium-sized, whole)	500 g (800 g)
<b>крупы/рис (rice)</b>	medium	30 mins	White, medium grain rice (side dish)	500 g rice, 700 ml water
	medium	25 mins	White, medium grain rice (side dish)	250 g rice, 500 ml water
	long	60 mins	Black rice	500 g rice, 500 ml water
	long	45 mins	Black rice	250 g rice, 350 ml water
<b>молочная каша (porridge)</b>	long	45 mins	Milk porridge	250 g round grain rice, 1000 ml milk, 100 g sugar
	medium	30 mins	Milk porridge	125 g round grain rice, 500 ml milk, 50 g sugar
<b>фритюр (deep fry)</b>	long	40 mins	Chicken legs	200 g
	short	10 mins	Button mushrooms	200 g
	medium	20 mins	Chips	300 g
	medium	20 mins	Cannelloni	300 g
	short	10 mins	Fish fillet	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (turkey)	200 g
	short	10 mins	Wiener schnitzel (pork)	200 g

Programme	Setting	Duration	Food	Recommended quantity (maximum)
<b>пароварка + фритюр (steam + deep fry)</b>	short + short	10 mins + 10 mins	Raw vegetables (e.g. cauliflower)	200 g
<b>выпечка (baking)</b>	long	60 mins	Shoulder of pork	1500 g
	medium	40 mins	Meat loaf	800 g
	long	60 mins	Cake	500 g
<b>жарка (fry)</b>	medium	15 mins	Vegetables	300 g
	medium	15 mins	Fish	200 g
	medium	15 mins	Meat	500 g
	short	manual setting: 5 mins	Onions	200 g

## Model overview and technical data

	MUC22...RU	MUC24...RU	MUC28...RU	MUC48...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 cable	1 m	1 m	1 m	1 m
Weight, empty	3.7 kg	4.1 kg	4.1 kg	5.4 kg

## Special accessories

	<p><b>MAZ4BI</b> Stainless steel pan, polished 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>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>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>MAZ0FB</b> Deep frying basket</p>	<p>Stainless steel basket with removable handle for easy handling; dishwasher-safe</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 service.

## Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
A programme starts as soon as the appliance is plugged in.	The "Auto-Restart" function is continuing with an aborted programme. → "Auto-Restart function" see page 6	Press button X to stop the programme and to enter standby mode.
The prepared meal is half-raw.	Filled beyond capacity.	Do not fill the pan beyond the mark [4.0 litres]!
	The ratio of the amount of water and the ingredients is incorrect.	Adjust the ratio of the amount of water and the ingredients.
	Foreign objects in the appliance interior.	Remove all foreign objects. Do not use any water for this purpose!
	The pan is deformed.	Contact customer service.
	Fault in the appliance.	
Fault in the sensor.		
The prepared meal is burnt.	There is dirt underneath the pan.	Thoroughly clean the pan and the appliance interior.
	The pan is deformed.	Contact customer service.
	Fault in the appliance.	
	Fault in the sensor.	

Problem	Cause	Remedy
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.

## **Использование по назначению**

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

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен только для домашнего использования.

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. Чашу и принадлежности можно использовать только с основным прибором. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. При установке прибора следите за тем, чтобы над и под прибором не находились чувствительные к нагреву поверхности и приборы, которые под воздействием температуры и выделяющегося пара могут быть повреждены. Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.



## Указания по технике безопасности

### **⚠ Опасность поражения током и возгорания!**

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

### **⚠ Опасность ожогов!**

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

### **⚠ Опасность удушья!**

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

### **⚠ Пожароопасность!**

Ни в коем случае не подключайте прибор, если в чаше еще находятся принадлежности или другие предметы. После подключения обязательно проверьте, выполняется ли автоматически одна из программ. → «Функция автоматического повторного запуска» см. стр. 27

### **⚠ Важно!**

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

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

➔ «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 38

### **⚠ Внимание!**

Ни в коем случае не используйте лопатку или разливательную ложку в горячем жире или масле и не оставляйте их в горячей чаше. Они могут расплавиться!

### **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.

---

## **Оглавление**

Использование по назначению.....	24
Указания по технике безопасности.....	25
Комплектный обзор .....	27
Функция автоматического повторного запуска .....	27
Панель управления .....	27
Перед первым использованием .....	29
Эксплуатация .....	30
Приготовление .....	36
Индивидуальные возможности настройки.....	36
Уход и ежедневная очистка .....	38
Утилизация .....	40
Условия гарантийного обслуживания.....	40
Список программ приготовления.....	40
Время приготовления .....	42
Перечень моделей и технические данные .....	43
Специальные принадлежности .....	44
Помощь при устранении неисправностей .....	44

## Комплектный обзор

→ Рисунок А

- 1 Мультиварка (основной прибор)
- 2 Панель управления
- 3 Крышка
- 4 Кнопка открывания крышки
- 5 Съёмный паровыпуск (с окном\*), из двух частей
- 6 Ручка для переноски
- 7 Подключение к электросети
- 8 Чаша с антипригарным покрытием
- 9 Съёмный вставной элемент крышки
- 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. → «Перечень моделей и технические данные» см. стр. 43

## Функция автоматического повторного запуска

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

## ⚠️ Пожароопасность!

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

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

## 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

→ Рисунок В

- ① **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)**  
Многokrатным 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] 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.

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

## Элементы индикации

→ **Рисунок 6**

**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.

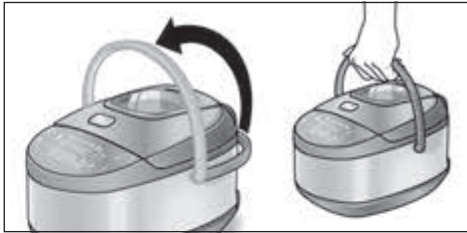
**h рецепт 1&2 (в зависимости от модели)**  
Ячейки памяти для программ приготовления с индивидуальным выбором времени и температуры.

**i мой режим**  
Режим быстрой настройки, чтобы индивидуальным образом установить для процесса приготовления время и температуру приготовления.

## Перед первым использованием

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

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



### Внимание!

Для надежной транспортировки прибора 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.



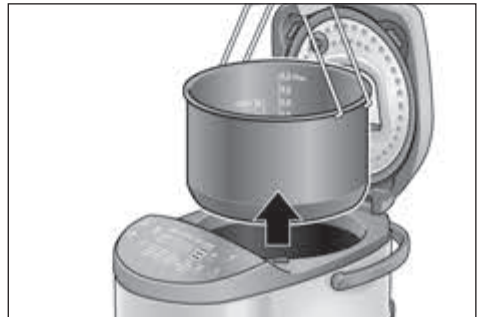
5. **Откройте крышку прибора**  
Нажмите открывающую кнопку на крышке.



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



7. Выньте чашу из внутреннего пространства прибора.



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

9. Проверьте комплектность всех частей. → **Рисунок 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. 38
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.



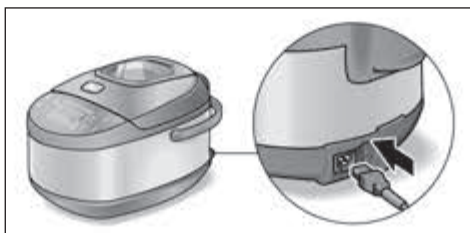
**14. Закройте крышку**

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.



**⚠️ Пожароопасность!**

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

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

**Внимание!**

Используйте только имеющийся в комплекте сетевой кабель.

---

## Эксплуатация

### Режим выбора функций


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



**⚠️ Опасность ожогов!**

Запрещается использовать в работе прибор без установленной чаши 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. 40

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

### Внимание!


- Наполняйте чашу максимум до отметки [4.0 liter]!
  - 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.



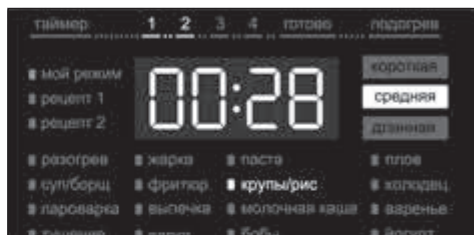
Прибор нагревает чашу до заданной температуры. В процессе разогрева на дисплее появляются линии, загорающиеся по часовой стрелке.

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

Процесс приготовления запускается автоматически.

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


Идет обратный отсчет времени приготовления.





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 в процессе приготовления


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

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

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

Чтобы продолжить программу приготовления, нажмите кнопку .

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



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


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

### **Опасность ожогов!**

- 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.

### **Указания.**

- Программу приготовления можно в любой момент остановить кнопкой . 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°C. Горят индикаторы [готово] и [подогрев]. На дисплее горит прямоугольник (штриховые линии). Работу функции подогрева можно завершить кнопкой . После этого прибор переключается в режим выбора функций.

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



- Откройте крышку прибора.
- Добавьте следующие ингредиенты.
- Закройте крышку прибора.
- Кнопкой ✓ запустите следующий этап приготовления.

Прибор нагревает внутреннее пространство прибора до заданной температуры следующего этапа приготовления. В процессе разогрева 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.

### Продление времени приготовления в процессе приготовления

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

1. Для этого нажмите кнопку ⌘ и держите ее нажатой.

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

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

### Настройка отсрочки времени запуска

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

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

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

Многократным нажатием кнопки ⌘ показанное на дисплее время увеличивается. При каждом коротком нажатии кнопки время увеличивается на 5 минут. При каждом более длительном нажатии кнопки время увеличивается на 10 минут. Если кнопку ⌘ удерживать нажатой примерно 2 секунды, время увеличивается каждый раз на 30 минут.

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

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

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

### Указания.

- Нажатием кнопки ✓ можно в любой момент выключить отсрочку времени запуска. В этом случае программа приготовления запускается сразу.

- Если на дисплее не мигает «00:10», настройка отсрочки времени запуска для выбранной программы приготовления невозможна.

## 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 контейнер для фритюра (в зависимости от модели).

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

При использовании контейнера для фритюра примите во внимание следующее.

### ⚠ Опасность ожогов!

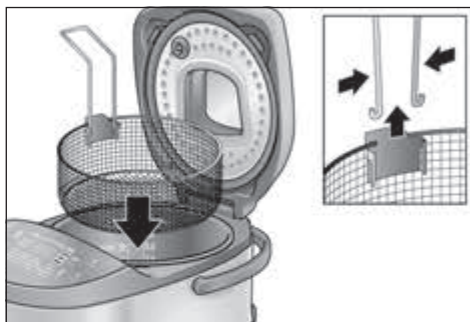
- Наполните емкость маслом или фритюрным жиром максимум до отметки [1.0 1.0].
- Количество приготавливаемого во фритюре продукта не должно превышать 200 г в замороженном или 300 г в незамороженном состоянии.
- В процессе приготовления внутри прибора может скопиться очень много пара. Открывайте крышку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

- Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте щипцы для вынимания чаши, соответствующие ручки или кухонные рукавицы.
- Ни в коем случае не используйте лопатку или ложку в горячем жире или масле

1. Откройте крышку прибора.
2. Залейте в чашу 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. 40
5. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.

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

6. Загрузите в контейнер для фритюра приготавливаемый во фритюре продукт.
7. Откройте крышку прибора.
8. Вставьте контейнер для фритюра, используя имеющуюся в комплекте ручку, в чашу и снимите ручку.



9. Не закрывайте крышку.

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


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

## Использование вставного контейнера для пароварки

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

**Указание.** Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашем сборнике рецептов. При использовании вставного контейнера для пароварки примите во внимание следующее.

### ⚠ Опасность ожогов!

- Залейте воду максимум до отметки [0.5 ].
  - В процессе приготовления внутри прибора может скопиться очень много пара. Открывайте крышку с осторожностью. Не наклоняйтесь над крышкой прибора.
  - Чаша и вставные элементы, если таковые используются, могут быть очень горячими. Обязательно используйте 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 чаши.
  3. Установите нижнюю часть вставного контейнера для пароварки в чашу.

4. Для приготовления на пару различных ингредиентов наполните нижнюю часть до нижней кромки.
5. Установите верхнюю часть и добавьте прочие ингредиенты.



6. Закройте крышку.
  7. В режиме выбора функций выберите программу приготовления [пароварка] → «Список программ приготовления» см. стр. 40
  8. Нажмите кнопку ✓ для запуска программы приготовления.
- По окончании программы приготовления раздается звуковой сигнал, и мигает подсветка кнопки ✓.
9. Откройте крышку прибора.
  10. Выньте верхнюю и нижнюю часть вставного контейнера для пароварки из чаши.



## Блокировка для безопасности детей

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



### ⚠ Предупреждение

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

**1. Включение**

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

**2. Выключение**

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

## Приготовление

### Общие рекомендации

Чтобы приготовить вкусные и качественные блюда, мы рекомендуем использовать рецепты, предлагаемые в нашем сборнике рецептов, специально разработанные для приготовления в мультиварке.

В сборнике 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. 40


## 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.** 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 данной программы приготовления на дисплее снова отображается предварительная настройка температуры приготовления.

## мой режим (вручную)


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] (мой режим). Кнопка

 мигает. На дисплее отображается «00:00».


1. Нажимайте 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 чашу 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. 43

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. Нажимайте 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. Нажмите 1 раз кнопку .

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

3. Длительно нажмите кнопку  (>2 секунд).

Настройки [рецепт 1] удалены.

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

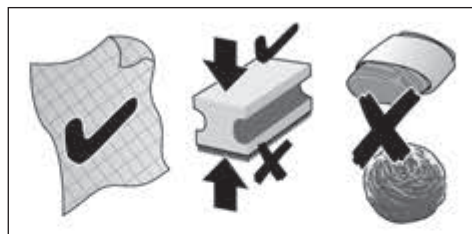
## Уход и ежедневная очистка

### Опасность поражения электрическим током

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

### Внимание!

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



После каждого применения прибор должен быть тщательно очищен.

1. Дайте прибору полностью остыть.
2. Откройте крышку.
3. Выньте чашу, 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, корзину фритюрницы с ручкой, вставную пароварку, прихватку, лопатку, раздаточную 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 Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

## Список программ приготовления

В приборе AutoCook имеются в целом 48 программ приготовления. Они состоят из 16 основных программ, для которых возможны по 3 настройки времени. 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	✓	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

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



Программа	Количество этапов приготовления	Доступна функция поддержания в горячем состоянии	Крышка
<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
<b>выпечка</b> Выпечка продуктов питания	1	—	закрыта
<b>варка</b> Варка продуктов питания	1	✓	закрыта
<b>паста</b> Варка макаронных изделий	1	—	закрыта / открыта *
<b>крупы/рис</b> Варка круп или риса	1	✓	закрыта
<b>молочная каша</b> Приготовление молочных блюд	1	✓	закрыта
<b>бобы</b> Варка бобов	короткий: 1 средний: 2 длинный: 2	✓	закрыта
<b>плов</b> Приготовление плова	короткий: 2 средний: 3 длинный: 4	✓	открыта / закрыта *
<b>холодец</b> Приготовление холодца и других подобных блюд	1	—	закрыта
<b>варенье</b> Консервирование фруктов для варки варенья	1	—	открыта
<b>йогурт</b> Приготовление йогурта	1	—	закрыта
* В зависимости от рецепта / этапа приготовления – Указания по правильному применению программ, а также сведения об ингредиентах, количествах и времени варки содержатся в прилагаемом сборнике рецептов.			

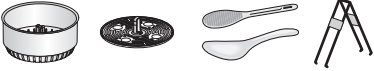

## Время приготовления

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





Программа	Настройка	Продолжительность	Продукты	Рекомендуемое количество (максимальное)
пароварка	средняя	30 мин	Стручковая фасоль (свежая)	500 г (800 г)
	короткая	10 мин	Цветная капуста (соцветия одинакового размера)	500 г (800 г)
	длинная	50 мин	Картофель (целиком, среднего размера)	500 г (1200 г)
	короткая	10 мин	Рыбное филе	500 г (1000 г)
	средняя	30 мин	Мясные тефтели	500 г (700 г)
	короткая	10 мин	Яйца	8 шт. (12)
	средняя	30 мин	Клецки / фрикадельки	500 г (600 г)
	короткая	5 мин	Брокколи	500 г (800 г)
	короткая	3 мин	Горошек	500 г (800 г)
	средняя	30 мин	Морковь	500 г (800 г)
	средняя	30 мин	Куриная грудка	500 г (800 г)
	средняя	30 мин	Свекла (целиком, среднего размера)	500 г (800 г)
крупы/рис	средняя	30 мин	Белый рис, средней величины (гарнир)	500 г риса, 700 мл воды
	средняя	25 мин	Белый рис, средней величины (гарнир)	250 г риса, 500 мл воды
	длинная	60 мин	Черный рис	500 г риса, 500 мл воды
	длинная	45 мин	Черный рис	250 г риса, 350 мл воды
молочная каша	длинная	45 мин	Молочная каша	250 г круглозерного риса, 1000 мл молока, 100 г сахара
	средняя	30 мин	Молочная каша	125 г круглозерного риса, 500 мл молока, 50 г сахара
фритюр	длинная	40 мин	Куриные окорочка	200 г
	короткая	10 мин	Шампиньоны	200 г
	средняя	20 мин	Картофель фри	300 г
	средняя	20 мин	Каннеллони	300 г
	короткая	10 мин	Рыбное филе	200 г
	короткая	10 мин	Венский шницель (индейка)	200 г
	короткая	10 мин	Венский шницель (свинина)	200 г

Программа	Настройка	Продолжительность	Продукты	Рекомендуемое количество (максимальное)
<b>пароварка + фритюр</b>	короткая + короткая	10 мин + 10 мин	Сырые овощи (например, цветная капуста)	200 г
<b>выпечка</b>	длинная	60 мин	Свинина, шейная часть	1500 г
	средняя	40 мин	Мясной рулет	800 г
	длинная	60 мин	Пирог	500 г
<b>жарка</b>	средняя	15 мин	Овощи	300 г
	средняя	15 мин	Рыба	200 г
	средняя	15 мин	Мясо	500 г
	короткая	установить вручную: 5°мин	Лук	200 г

## Перечень моделей и технические данные

	MUC22...RU	MUC24...RU	MUC28...RU	MUC48...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 м	1 м	1 м	1 м
Вес, порожний	3,7 кг	4,1 кг	4,1 кг	5,4 кг

## Специальные принадлежности

	<p><b>MAZ4BI</b> Чаша из нержавеющей стали, полированная, с антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для индукционной мультиварки MUC48</p>	<p>Чаша 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; чаша высокой прочности; толщина 2,5 мм; полированная снаружи нержавеющая сталь; антипригарное покрытие; крышка* для практичного хранения продуктов в чаше, например, в холодильнике</p>
	<p><b>MAZ2BT</b> Чаша с тефлоновым антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для мультиварки MUC22</p>	<p>Чаша 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; тефлоновое антипригарное покрытие; крышка* для практичного хранения продуктов в чаше, например, в холодильнике</p>
	<p><b>MAZ2BC</b> Чаша с керамическим антипригарным покрытием и крышкой для хранения*; годится для мультиварки MUC24/28</p>	<p>Чаша 5 л; годится для мойки в посудомоечной машине; керамическое антипригарное покрытие; крышка* для практичного хранения продуктов в чаше, 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>

\*Крышка для хранения не входит в стандартный комплект поставки прибора. Она поставляется только с чашами 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
После подключения прибор сразу запускает одну из программ.	Функция автоматического повторного запуска продолжает выполнять прерванную программу. → «Функция автоматического повторного запуска» см. стр. 27	Нажмите кнопку X, чтобы прервать программу и перейти в режим ожидания.
Приготовленное блюдо полусырое.	<p>Загружено слишком большое количество.</p> <p>Неправильное соотношение количества воды и ингредиентов.</p> <p>Посторонние предметы во внутреннем пространстве прибора.</p> <p>Чаша деформирована.</p> <p>Неисправность прибора.</p> <p>Неисправность датчика.</p>	<p>Наполняйте чашу максимум до отметки [4.0 liter]!</p> <p>Скорректируйте соотношение количества воды и ингредиентов.</p> <p>Удалите все посторонние предметы. Не используйте для этого воду!</p> <p>Обратитесь в сервисную службу.</p>

Проблема	Причина	Устранение
Приготовленное блюдо подгорело.	Загрязнение под чашей.	Тщательно очистите чашу и внутреннее пространство прибора.
	Чаша деформирована.	Обратитесь в сервисную службу.
	Неисправность прибора.	
	Неисправность датчика.	
Содержимое прибора при варке выкипает.	Загружено слишком большое количество.	Загрузите надлежащее количество.
	Слишком высокая температура.	Уменьшите температуру.
	Для выбранной программы приготовления требуется варка с открытой крышкой.	Откройте крышку прибора.
Светодиод не горит.	Прибор выключен.	Включите прибор.
	Кабель электропитания неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
Нагревательная панель не работает.	Неисправность прибора.	Обратитесь в сервисную службу.
	Нагревательная панель повреждена.	
Из прибора выливается вода.	Прибор оборудован защитой от перелива.	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.
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. Поручите специалисту проверить электропитание.
Индикация на дисплее E4	Слишком низкое сетевое напряжение.	
Индикация на дисплее E8	Ошибка связи	После того, как прибор остынет, снова включите его.

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

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

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

1. Изделие \_\_\_\_\_ 2. Модель \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

## 6. Аксессуары и средства по уходу

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

## 7. Гарантия изготовителя

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

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

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

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

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

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



# BOSCH

Разработано для жизни

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

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





---

## Використання за призначенням

**Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, зберігайте її надалі! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію.**

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

Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах або для непромислового використання в умовах, подібних до домашніх. Під подібними до домашніх умовами мається на увазі, наприклад, використання в кухнях для персоналу магазинів, офісів, сільськогосподарських та промислових підприємств, а також використання гостями в пансіонах, невеликих готелях та інших подібних закладах розміщення.

Цей прилад призначений для варіння, випікання, смаження, тушкування, приготування на парі, смаження у фритюрі, розігрівання та підігрівання продуктів харчування. Не використовуйте його для переробки інших предметів чи речовин.

Усі інгредієнти повинні відповідати 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 за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

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

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 кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

---

## Правила техніки безпеки

**⚠ Небезпека 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 монтаж системи заземлення електромережі вашої оселі виконано належним чином.

Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Щоб уникнути небезпеки, ремонт приладу дозволяється виконувати лише в нашому сервісному центрі. У разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його необхідно замінити відповідним кабелем, який можна замовити у нашій сервісній службі. Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! У разі несправності негайно витягніть штепсель із розетки або вимкніть напругу в електромережі. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв. Прилад чи кабель живлення ні в якому разі не можна занурювати у воду або мити в посудомийній машині. Перед очищенням приладу витягуйте штепсель з розетки.

### **⚠ Небезпека опіків!**

Під час експлуатації ніколи не використовуйте прилад без каstrулі. Під час використання приладу корпус, каstrуля й металеві компоненти нагріваються! Каstrулю та приладдя виймайте тільки за допомогою допоміжних засобів, що входять до комплекту поставки. Використовуйте спеціальні рукавиці для виймання каstrулі. У приладі утворюється гаряча пара. Не нахилийтеся над приладом. Обережно відчиняйте кришку. Переносьте та чистьте прилад тільки після його повного охолодження!

### **⚠ Небезпека задушення!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

### **⚠ Небезпека пожежі!**

Не підключайте прилад до електромережі, коли в каstrулі знаходиться приладдя або інші предмети. Після підключення до електромережі обов'язково перевірте, чи виконується програма автоматично. → «Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart)» див. стор. 52

### **⚠ Важливо!**

Після використання або чищення дайте приладу висохнути впродовж щонайменше 30 хвилин з відчищеною кришкою, без каstrулі всередині; це дасть змогу запобігти конденсації води. Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 63

**⚠ Увага!**

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

**Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch.**

Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. На наступних сторінках цієї інструкції з експлуатації ви знайдете цінні вказівки стосовно безпечного використання цього приладу.

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

**Зміст**

Використання за призначенням.....	49
Правила техніки безпеки .....	49
Стислий огляд .....	51
Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart) .....	52
Панель управління.....	52
Перед першим використанням .....	53
Експлуатація .....	55
Приготування .....	60
Можливості індивідуального налаштування .....	61
Догляд і щоденне очищення .....	63
Утилізація .....	64
Умови гарантії .....	64
Список програм приготування .....	65
Тривалість готування.....	66
Огляд моделей та технічні дані.....	68
Спеціальне приладдя.....	68
Усунення несправностей.....	69

**Стислий огляд****→ Малюнок **

- 1 Мультиварка (основний блок)
- 2 Панель управління
- 3 Кришка
- 4 Кнопка для відчинення кришки
- 5 Знімний паровипускний клапан (з віконцем\*), з двох частин
- 6 Ручка
- 7 Підключення до мережі
- 8 Каструля з антипригарним покриттям
- 9 Знімний вставний елемент кришки
- 10 Кошик для смаження у фритюрі зі знімною ручкою\*
- 11 Вставний елемент для готування на парі, 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. → «Огляд моделей та технічні дані» див. стор. 68

## Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart)

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

### ⚠ Небезпека пожежі!

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

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

## Панель управління

Панель управління складається з елементів 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 управління

### → Малюнок 3

- ① **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 ☰ 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 скоротити [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.

### X **Видалення налаштування або переривання програми**

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

## Індикатори

### → Малюнок 3

- a **Дисплей**  
Індикація залишкового часу чи температури.
- b **Таймер (таймер)**  
Вказує на те, що ввімкнене відтермінування запуску. На дисплеї (a) відображається час до запуску вибраної програми приготування.

**с Кроки приготування / виконання програми**

Індикація окремих кроків приготування або ходу виконання програми. Якщо приготування складається з кількох кроків (наприклад, після розігрівання олії для фритюрниці в кошик додають інгредієнти), вони відображаються візуально шляхом засвічування світлодіодних індикаторів 1, 2, 3 або 4. Крім того, лунає звуковий сигнал, якщо потрібен наступний крок приготування.

**d готово (готово)**

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


**e подогрев (підігрівання)**

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

**f 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 – рецепт 1&2 (залежно від моделі)**

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

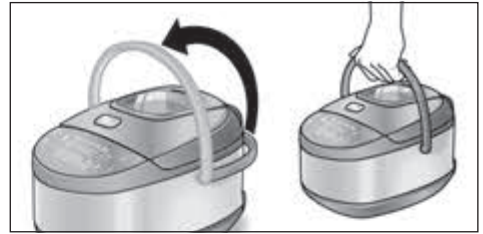
**i мой режим – мій режим**

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 основний блок і все приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
2. Для піднімання приладу використовуйте ручку. Відповідно, відкиньте ручку вгору.

**Увага!**

Для надійного перенесення приладу також використовуйте виключно ручку

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

**Увага!**

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

**4. Зняття паровипускного клапана**

Візьміть паровипускний клапан ззаду та потягніть угору.



uk Перед першим використанням

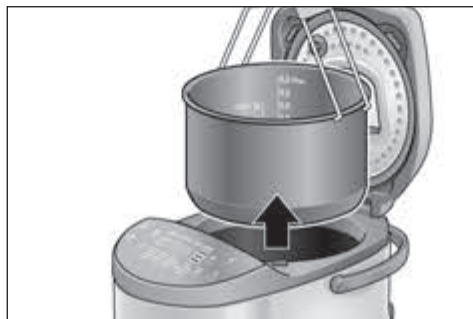
- 5. Відчинення кришки приладу**  
Натисніть на кнопку відчинення на кришці.



- 6. Виймання вставного елемента кришки**  
Візьміть вставний елемент кришки за обидва захвати ліворуч і праворуч, витягніть його та вийміть із приладу.



- 7. Вийміть каструлю зсередини приладу.**



- 8.** Зніміть наявний пакувальний матеріал з приладу і приладдя.  
**9.** Перевірте всі деталі на комплектність.  
→ Малюнок **A**

- 10.** Візуально перевірте прилад і приладдя на предмет пошкоджень.

**Увага!**

Ніколи не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- 11.** Ретельно очистьте та висушіть всі деталі перед першим використанням.  
→ «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 63  
**12.** Після очищення вставте каструлю всередину приладу.

**Увага!**

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

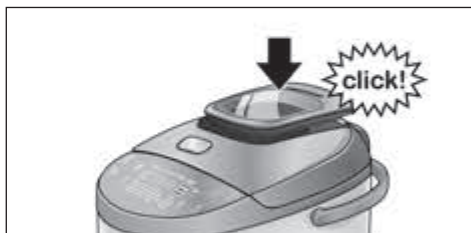
- 13. Установлення вставного елемента кришки**  
Установіть нижню частину вставного елемента кришки в обидві напрямні, а верхню втисніть у кришку.



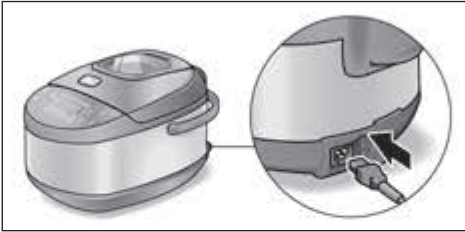
- 14. Зачинення кришки**

Притисніть кришку, щоб вона зафіксувалася.

- 15.** Установлення паровипускного клапана. Установіть паровипускний клапан ззовні на кришку та притисніть.



- 16.** Кабель живлення, що входить до комплекту поставки, спочатку підключіть до приладу, а тоді до розетки.



**⚠ Небезпека пожежі!**

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

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

**Увага!**

Використовуйте тільки кабель живлення, що входить до комплекту поставки.

## Експлуатація

### Режим вибору функцій

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

**⚠ Небезпека опіків!**

Під час експлуатації ніколи не використовуйте прилад без вставленої каstrули та без паровипускного клапана.

**Увага!**

Перед кожним використанням перевіряйте прилад на предмет пошкоджень, комплектності, чистоти та правильності встановлення. → «Перед першим використанням» див. стор. 53

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

У режимі вибору функцій постійно світяться кнопка ⓘ, а також індикатор [мой режим] (мій режим). Кнопка ✓ 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. 65

1. Завантажте в прилад бажані інгредієнти. Для цього відчиніть кришку і додайте в каstrулю інгредієнти. Для зчитування кількості додатково служить вимірювальна шкала на внутрішній частині каstrули.

**Увага!**


- Заповнюйте каstrулю максимум до маркування [4.0 liter]!
  - Для перемішування використовуйте виключно лопатку, що входить до комплекту поставки (не металеві предмети).
2. Зачиніть кришку та натисніть на кнопку ⓘ, щоб перейти в режим вибору функцій.

**Вказівка:** певні програми приготування чи кроки виконуються при відчиненій кришці. → див. книгу рецептів, що входить 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.

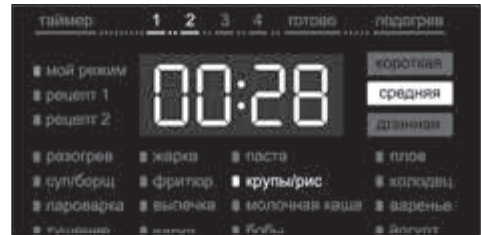


Прилад підігріває каструлю, поки не буде досягнута бажана температура. Під час фази нагрівання на дисплеї з'являються риси, що засвічуються за годинниковою стрілкою.

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

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


Тривалість приготування відрховується у зворотному порядку.





Через паровипускний клапан з мультиварки виходить водяна пара, що виникає під час приготування страв; це запобігає утворенню надлишкового тиску. Залежно від моделі паровипускний клапан може бути оснащений оглядовим віконцем.

### Збільшення чи зменшення температури під час приготування

Якщо під час приготування встановлено зависоке або занижене значення поточної температури, його можна збільшити (максимум на +10 °C) або зменшити (максимум на -10 °C) під час процесу варіння.

Для збільшення температури натисніть 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 до мінімального значення (на 20 °C). Натискайте кнопку, поки не буде встановлено бажану нижчу температуру.

Натисніть на кнопку , щоб продовжити програму приготування.



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

У випадку завершення програми приготування лунає звуковий сигнал, засвічуються індикатор [готово] (готово) та кнопка ✓. Дисплей блимає й показує «00:00».

5. Тепер можна відчинити кришку приладу та подавати страву.

### **⚠ Небезпека опіків!**

- Під час готування в приладі може накопичуватися велика кількість пари. Обережно відчиняйте кришку. Не нахилийтеся над кришкою приладу.
- 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 страви та підтримує страву протягом 10 годин у теплому стані при температурі 40 °C. [готово] (готово) та [подогрев] (підігрівання) світяться. 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 світяться відповідні світлодіодні індикатори 1, 2, 3 чи 4, а кнопка ✓ блимає. Потрібно виконати наступні кроки:

- Відчиніть кришку приладу.
- Додайте подальші інгредієнти.

- Зачиніть кришку приладу.
- 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 риси, що засвічуються за годинниковою стрілкою. Відразу ж після досягнення бажаної температури згасають риси, і на дисплеї відображається наступна тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично. Тривалість 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 на [короткая] (коротка) або збільшити на [длинная] (довга).

1. Натискайте на кнопку ⇐ до тих пір, поки не засвітиться бажаний індикатор. Індикація змінюється із [средняя] (середня) на [длинная] (довга), 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.

## **Збільшення тривалості під час приготування**

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

1. Для цього натисніть та утримуйте кнопку ⌘.

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

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

## 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 ⌚. Кнопка ✓ блимає. На дисплеї блимає «00:10».

Щоб збільшити відображувану тривалість, натискайте кнопку ⌚. У 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 ✓, коли відобразиться бажаний час відтермінування запуску.

Вибране відтермінування запуску відображається на дисплеї. На дисплеї засвічується індикація [таймер] (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 програма приготування запускатиметься без затримки.

- Якщо на дисплеї не блимає індикація «00:10», то для вибраної програми приготування неможливо налаштувати відтермінування запуску.

## Дочасне завершення поточного кроку приготування

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

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

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

2. Виконайте наступний крок приготування.

## Використання кошика для смаження у фритюрі

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

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

Використовуючи кошик для смаження у фритюрі, слід урахувувати наступне:

### ⚠ Небезпека опіків!

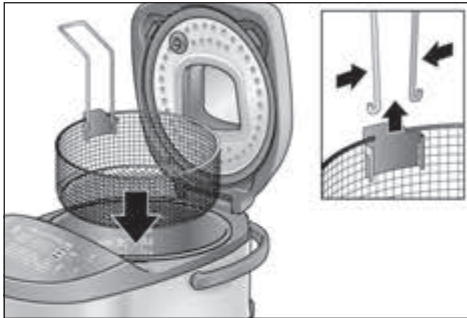
- Заливайте олію чи жир для фритюру максимум до позначки [1.0 l].
- Не використовуйте понад 200 г заморожених або 300 г незаморожених продуктів для фритюру.
- Під час готування в приладі може накопичуватися велика кількість пари. Обережно відчиняйте кришку. Не нахиляйтеся над кришкою приладу.
- Каstrуля і вставні компоненти можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте затискачі для каstrулі, відповідні ручки та кухонні рукавиці.

- Заборонено розмішувати/зачерпувати лопаткою або черпаком гарячий жир або олію.

1. Відчиніть кришку приладу.
2. У каструлю заливайте максимум 1 літр олії. Для зчитування кількості додатково служить вимірювальна шкала на внутрішній частині каструлі.
3. Зачиніть кришку.
4. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [фритюр] (фритюр). → «Список програм приготування» див. стор. 65

5. Натисніть на кнопку ✓, щоб запустити програму приготування. Олія нагрівається. У випадку досягнення бажаної температури лунає звуковий сигнал і блимає кнопка ✓.

6. Заповніть кошик для смаження у фритюрі відповідними продуктами харчування.
7. Відчиніть кришку приладу.
8. Вставте кошик для смаження у фритюрі за допомогою ручки (входить до комплекту) в каструлю та зніміть ручку.



9. Не зачиняйте кришку. **Вказівка:** певні програми приготування чи кроки виконуються при відчиненій кришці. → див. книгу рецептів, що входить до комплекту поставки
10. Кнопкою ✓ запустить програму приготування.

У випадку завершення програми приготування лунає звуковий сигнал.

11. Відчиніть кришку приладу.
12. Для стікання жиру з продуктів для фритюру слід підняти кошик для смаження у фритюрі й зачепити за край каструлі.

## Використання вставного компонента для готування на парі

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

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

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

### ⚠ Небезпека опіків!

- Заливайте воду максимум до позначки [0.5 ].
- Під час готування в приладі може накопичуватися велика кількість пари. Обережно відчиняйте кришку. Не нахилийтеся над кришкою приладу.
- Каструля і вставні компоненти можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте затискачі для каструлі, відповідні ручки та кухонні рукавиці.

1. Відчиніть кришку приладу.
2. У каструлю заливайте максимум 0,5 літра води. Для зчитування кількості додатково служить вимірювальна шкала на внутрішній частині каструлі.
3. Зачепіть нижню частину вставного компонента для готування на парі за каструлю.
4. Для готування на парі різних інгредієнтів нижню частину слід заповнювати до нижнього краю.

5. Установіть верхню частину та додайте інгредієнти.



6. Зачиніть кришку.  
7. У режимі вибору функцій виберіть програму приготування [пароварка] (пароварка). ➔ «Список програм приготування» див. стор. 65  
8. Натисніть на кнопку ✓, щоб запустити програму приготування.  
У випадку завершення програми приготування лунає звуковий сигнал і блимає кнопка ✓.  
9. Відчиніть кришку приладу.  
10. Зніміть із каструлі верхню й нижню частини вставного компонента для готування на парі.

### 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. Активація

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

#### 2. Деактивація

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

## Приготування

### Загальні рекомендації

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

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


Для отримання початкового досвіду користуйтеся цими рекомендаціями рецептів. Ознайомившись із перевагами й різноманітністю можливостей застосування, ви 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 наочну таблицю. ➔ «Список програм приготування» див. стор. 65


## 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 дисплеї 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. Коли 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:** ці налаштування не зберігаються. У разі повторного вибору цієї 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 дисплеї 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. Коли 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:** ці налаштування не зберігаються. У разі повторного вибору цієї програми на дисплеї знову виводиться попередньо налаштована тривалість приготування.

### мой режим – мій режим (ручний)

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). Кнопка  блимає. На дисплеї відображається «00:00».


1. Натисніть на кнопку  1 раз.  
На дисплеї блимає «00:00».
2. Натискайте на кнопку  , поки на дисплеї не з'явиться бажана тривалість приготування.
3. Натисніть на кнопку  1 раз.  
На дисплеї блимає «0000».
4. Натискайте на кнопку  , поки на дисплеї не з'явиться бажана температура приготування.
5. Натисніть на кнопку  , щоб запустити програму з вибраними налаштуваннями.

Прилад підігріває каструлю, поки не буде досягнута бажана температура. Відразу ж після досягнення бажаної температури ризики згасають, і на дисплеї відображається тривалість приготування. Процес приготування запускається автоматично.

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



Залежно від моделі. → «Огляд моделей та технічні дані» див. стор. 68



У копіях пам'яті [рецепт 1] (рецепт 1) і [рецепт 2] (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] (рецепт 1). На дисплеї виводиться індикація попередньо налаштованої тривалості приготування.



**Вказівка:** якщо ви ще не зберегли 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 дисплеї 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 ви ще не зберегли власну програму приготування, то на дисплеї з'явиться «00:00».

5. Натискайте на кнопку  , поки на дисплеї не з'явиться бажана температура приготування.
6. Щоб зберегти налаштовані значення, надовго (> 2 секунд) натисніть на кнопку .

Для програмування подальших кроків приготування повторіть пункти 2-6. Можна запрограмувати до 3 кроків приготування. Збережену програму приготування [рецепт 1] (рецепт 1) можна вибрати, як звичайно, через режим вибору функцій. → «Вибір та запуск програми приготування» див. стор. 55

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

Для видалення власної програми приготування потрібно виконати наступні кроки:

1. У режимі вибору функцій натисніть на кнопку  1 раз.  
Засвічується світлодіод [рецепт 1] (рецепт 1). На дисплеї виводиться індикація збереженої тривалості приготування.
2. Натисніть на кнопку  1 раз.  
Дисплей приладу блимає. На панелі управління засвічується світлодіод 1 (крок приготування 1).
3. Довго натискайте на кнопку  X (> 2 секунд).

Налаштування [рецепт 1] (рецепт 1) видалені.

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

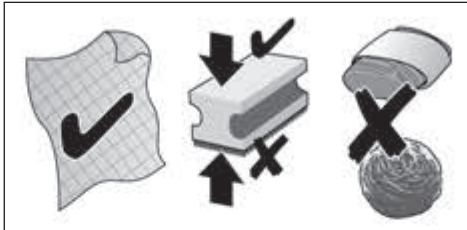
## Догляд і щоденне очищення

### ⚠ Небезпека ураження струмом

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

### Увага!

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



Прилад необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

1. Дайте приладу повністю охолонути.
2. Відчиніть кришку.
3. Вийміть каструлю, вставний елемент кришки, паровипускний клапан і приладдя. → «Перед першим використанням» див. стор. 53

### 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 управління сухою серветкою з мікрОВОлокна.

## Демонтаж паровипускного клапана

### Паровипускний клапан з віконцем:

1. Стисніть білі фіксатори зліва та справа на нижній частині паровипускного клапана та зніміть нижню частину.

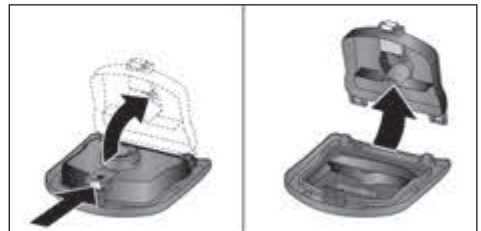


2. Для складання нижню частину прорізом зачепіть за верхню частину, після чого втисніть униз, щоб фіксатори зайшли в заглиблення.



### Паровипускний клапан без віконця:

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



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



## Очищення вставного елемента кришки й паровипускного клапана

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

## Очищення каstrулі і приладдя

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

**Вказівка:** каstrулю, кошик для смаження у фритюрі з ручкою, вставні елементи для готування на парі, затискач для кошика, лопатку, черпак і мірну склянку можна мити в посудомийній машині.

### Увага!

Перед вставленням каstrулі 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

В AutoCook передбачено загалом 48 програм приготування. Вони складаються з 16 основних програм, для кожної з яких передбачено 3 варіанти налаштування часу. 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	–	відчинена/ зачинена*
<b>рецепт 1&amp;2 – рецепт 1&amp;2</b> 2 копії пам'яті для власних рецептів (залежно від моделі)	1– 3	–	відчинена/ зачинена*
<b>разогрев – розігрівання</b> Розігрівання холодних (попередньо зварених) страв	1	✓	зачинена
<b>суп/борщ – суп/борщ</b> Приготування супів, у тому числі густих	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	відчинена/ зачинена*
<b>пароварка – пароварка</b> Приготування овочів, м'яса та риби на парі (потрібен спеціальний вставний компонент)	1	✓	зачинена
<b>тушение – тушкування</b> Тушкування овочів, м'яса та риби.	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	відчинена/ зачинена*
<b>жарка – смаження</b> Смаження овочів, м'яса та риби.	1	✓	відчинена
<b>фритюр – фритюр</b> Приготування у фритюрі м'яса, риби, картоплі фрі (потрібний спеціальний кошик)	1	–	відчинена
<b>выпечка – випікання</b> Випікання продуктів харчування	1	–	зачинена
<b>варка – варіння</b> Варіння продуктів харчування	1	✓	зачинена
<b>паста – макарони</b> Приготування макаронних виробів	1	–	зачинена/ відчинена*
<b>крупы/рис – крупы/рис</b> Приготування круп або рису	1	–	зачинена
<b>молочная каша – молочна каша</b> Приготування молочних страв	1	✓	зачинена
<b>бобы – бобові</b> Варіння бобових	коротка: 1 середня: 2 довга: 2	✓	зачинена

\* Залежно від рецепту / кроку приготування. Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їхньої кількості та тривалості приготування ви знайдете в книзі рецептів, що входить до комплекту поставки.

Програма	Кількість кроків приготування	Доступна функція підігрівання	Кришка
<b>плов – плов</b> Приготування плову	коротка: 2 середня: 3 довга: 4	✓	відчинена/ зачинена*
<b>холодец – холодец</b> Приготування холодца та подібних страв	1	–	зачинена
<b>варенье – варення</b> Приготування варення з фруктів	1	–	відчинена
<b>йогурт – йогурт</b> Приготування йогурту	1	–	зачинена

\* Залежно від рецепту / кроку приготування. Вказівки стосовно належного використання програм, а також дані щодо інгредієнтів, їхньої кількості та тривалості приготування ви знайдете в книзі рецептів, що входить до комплексу поставки.



## Тривалість готування

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





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

Програма	Налаштування	Тривалість	Продукт	Рекомендована кількість (максимальна)
<b>крупы/рис (крупы/рис)</b>	середня	30 хв	Білий середньозернистий рис (гарнір)	500 г рису, 700 мл води
	середня	25 хв	Білий середньозернистий рис (гарнір)	250 г рису, 500 мл води
	довга	60 хв	Чорний рис	500 г рису, 500 мл води
	довга	45 хв	Чорний рис	250 г рису, 350 мл води
<b>молочная каша (молочна каша)</b>	довга	45 хв	Молочна каша	250 г круглого рису, 1000 мл молока, 100 г цукру
	середня	30 хв	Молочна каша	125 г круглого рису, 500 мл молока, 50 г цукру
<b>фритюр (фритюр)</b>	довга	40 хв	Курячі стегна	200 г
	коротка	10 хв	Печериці	200 г
	середня	20 хв	Картопля фрі	300 г
	середня	20 хв	Канелоні	300 г
	коротка	10 хв	Рибне філе	200 г
	коротка	10 хв	Віденський шніцель (з індички)	200 г
	коротка	10 хв	Віденський шніцель (зі свинини)	200 г
<b>пароварка + фритюр (пароварка + фритюр)</b>	коротка + коротка	10 хв + 10 хв	сирі овочі (наприклад, цвітна капуста)	200 г
<b>выпечка (випікання)</b>	довга	60 хв	Свинячий ошийок	1500 г
	середня	40 хв	М'ясний рулет	800 г
	довга	60 хв	Пиріг	500 г
<b>жарка (смаження)</b>	середня	15 хв	Овочі	300 г
	середня	15 хв	Риба	200 г
	середня	15 хв	М'ясо	500 г
	коротка	Ручне налаштування: 5 хв	Цибуля	200 г

## Огляд моделей та технічні дані

	MUC22...RU	MUC24...RU	MUC28...RU	MUC48...RU
	✓	✓	✓	✓
	–	✓	✓	✓
Індивідуальні комірки пам'яті	–	2	2	2
Макс. об'єм (л)	4	4	4	4
Паровипускний клапан з віконцем	–	✓	✓	✓
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 змінного струму, 50/60 Гц	220-240 В змінного струму, 50/60 Гц	220-240 В змінного струму, 50/60 Гц	220-240 В змінного струму, 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

	<b>MAZ4BI</b> Каstrуля з нержавіючої сталі, полірована, з антипригарним покриттям і кришкою для зберігання*; призначена для індукційних мультиварок MUC48	5-літрова каstrуля; придатна для миття в посудомийній машині; дуже міцна; товщина 2,5 мм; полірована нержавіюча сталь; антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в каstrулі, наприклад у холодильнику
	<b>MAZ2BT</b> Каstrуля з тефлоновим антипригарним покриттям і кришкою для зберігання*; призначена для мультиварок MUC22	5-літрова каstrуля; придатна для миття в посудомийній машині; тефлонове антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в каstrулі, наприклад у холодильнику
	<b>MAZ2BC</b> Каstrуля з керамічним антипригарним покриттям і кришкою для зберігання*; призначена для мультиварок MUC24/28	5-літрова каstrуля; придатна для миття в посудомийній машині; керамічне антипригарне покриття; кришка* для практичного зберігання продуктів харчування в каstrулі, наприклад у холодильнику
	<b>MAZ0FB</b> Кошик для смаження у фритюрі	Кошик з нержавіючої сталі зі знімною ручкою для простого застосування, придатний для миття в посудомийній машині

\* Кришка для зберігання не входить в стандартний комплект поставки приладу. Вона постачається тільки з каstrулями з асортименту спеціального приладдя. Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у магазинах або сервісній службі.

## Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Усунення
Прилад запускає програму негайно після підключення до електромережі.	Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart) продовжує виконання перерваної програми. → «Функція автоматичного перезапуску (Auto-Restart)» див. стор. 52	Натисніть кнопку X, щоб перервати програму та перевести прилад у режим очікування.
Приготовлена страва напівсира.	Кількість заповнення занадто велика.	Заповнюйте каструлю максимум до маркування [ 4.0 liter ]!
	Неналежне співвідношення кількості води та інгредієнтів.	Відкоригуйте співвідношення кількості води та інгредієнтів.
	Сторонні предмети у внутрішній частині приладу.	Приберіть всі сторонні предмети. Для цього не використовуйте воду!
	Каструля деформована.	Зверніться до сервісної служби.
	Прилад несправний. Датчик несправний.	
Приготовлена страва пригоріла.	Під каструлею є бруд.	Ретельно очистьте каструлю та внутрішню частину приладу.
	Каструля деформована.	Зверніться до сервісної служби.
	Прилад несправний.	
	Датчик несправний.	
Страва збігає з приладу.	Кількість заповнення занадто велика.	Відкоригуйте кількість заповнення.
	Занадто висока температура.	Зменште температуру.
	Для вибраної програми приготування необхідно, щоб страва готувалася з відчищеною кришкою.	Відчиніть кришку приладу.
Світлодіодний індикатор не горить.	Прилад вимкнутий.	Увімкніть прилад.
	Несправний кабель живлення.	Зверніться до сервісної служби.
Нагрівальна зона не працює.	Прилад несправний.	Зверніться до сервісної служби.
	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 потрапляла всередину приладу.
Індикація на дисплеї E1~E6	Прилад несправний.	Зупиніть програму приготування. Від'єднайте прилад від електромережі. Повторно увімкніть прилад. Якщо проблему не вирішено, зверніться до сервісної служби.

Проблема	Можлива причина	Усунення
Індикація на дисплеї E0	Прилад несправний.	Якщо індикація не зникає протягом понад 20 секунд, від'єднайте прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Індикація на дисплеї E1	Встановлено неналежну каструлю, або каструлю не розпізнано.	Від'єднайте прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Індикація на дисплеї E2, E5, E6 або E7	Прилад перегрівся.	Від'єднайте прилад від електромережі й дайте йому охолонути. Повторно запустіть прилад, як тільки він охолоне.
	Коротке замикання в приладі.	Від'єднайте прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
Індикація на дисплеї E3	Занадто висока напруга електромережі.	Зверніться до постачальника електроенергії. Перевірте подачу напруги, скориставшись послугами фахівця.
Індикація на дисплеї E4	Занадто низька напруга електромережі.	
Індикація на дисплеї E8	Порушення зв'язку	Повторно запустіть прилад, як тільки він охолоне.

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





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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



**8001069165**

(010407)