BOSCH

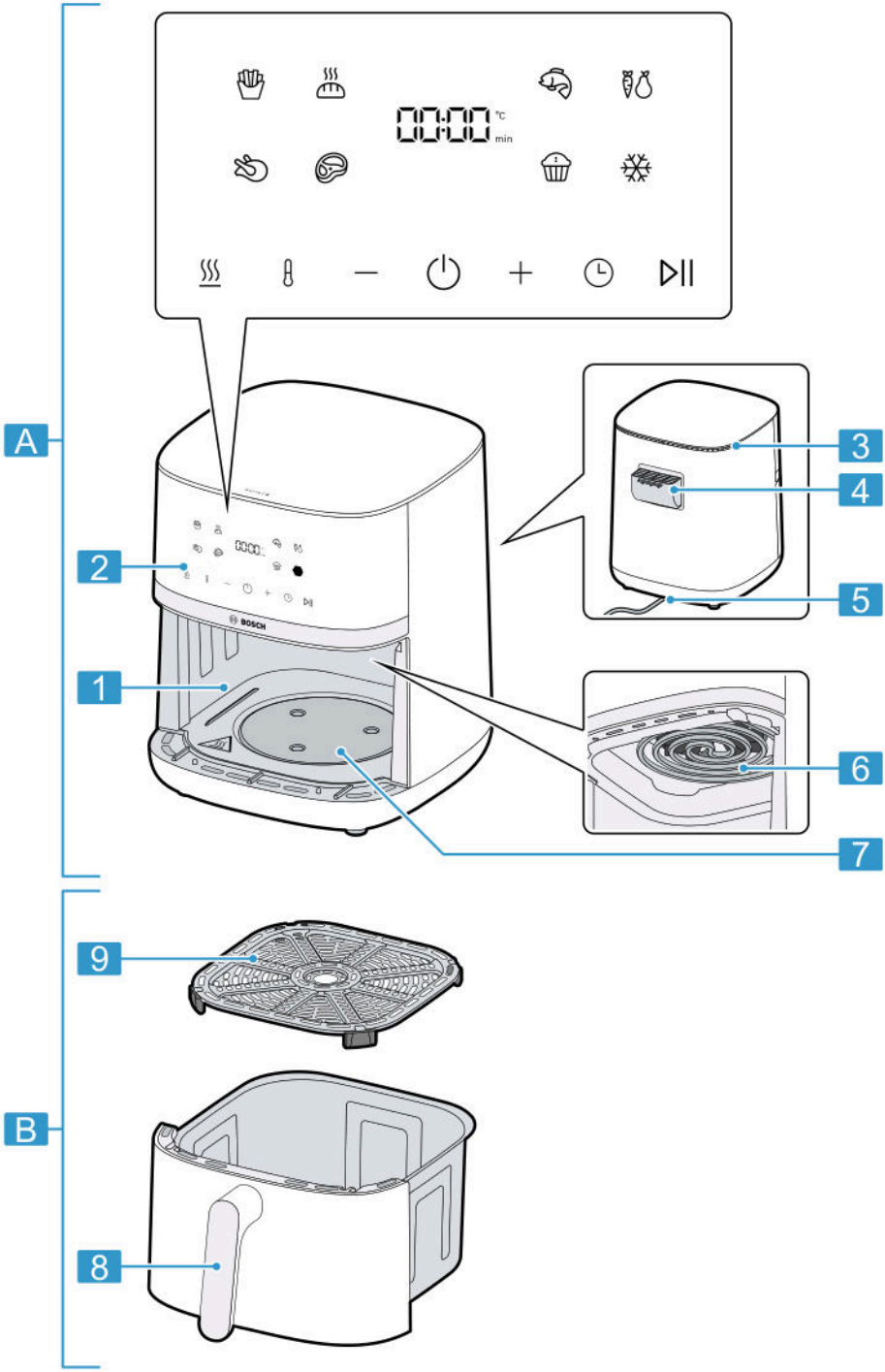
**Register** your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
**bosch-home.com/welcome**

MyBosch

# Air Fryer

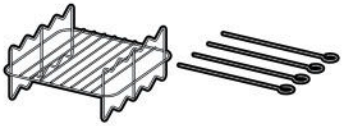
**Serie | 4** **MAF4...** **MAFS24...**


| | | | |
|---|---|---|---|
| **[de]** | Gebrauchsanleitung | Heißluftfritteuse | 7 |
| **[en]** | Information for Use | Air Fryer | 16 |
| **[fr]** | Manuel d'utilisation | Friteuse sans huile | 24 |
| **[it]** | Manuale utente | Friggitrice ad aria | 33 |
| **[nl]** | Gebruikershandleiding | Air Fryer | 42 |
| **[da]** | Betjeningsvejledning | Air Fryer | 51 |
| **[no]** | Bruksanvisning | Air Fryer | 60 |
| **[sv]** | Bruksanvisning | Air Fryer | 68 |
| **[fi]** | Käyttöohje | Air Fryer | 76 |
| **[es]** | Manual de usuario | Freidora de aire | 84 |
| **[pt]** | Manual do utilizador | Fritadeira sem óleo | 93 |
| **[el]** | Εγχειρίδιο χρήστη | Φριτέζα Αέρος | 102 |
| **[tr]** | Kullanım kılavuzu | Sıcak Hava Fritözü | 111 |
| **[pl]** | Instrukcja obsługi | Air Fryer frytkownica beztłuszczowa | 120 |
| **[uk]** | Керівництво з експлуатації | Мультипіч | 130 |
| **[ru]** | Руководство пользователя | Аэрогриль | 139 |
| **[ar]** | دليل المستخدم | قلاية هوائية | 149 |



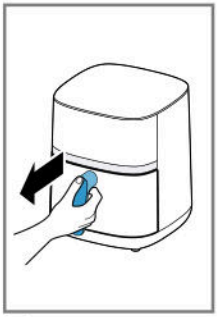

1

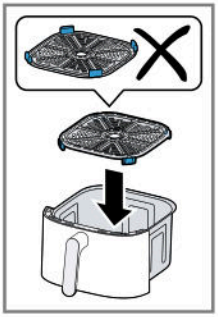
1



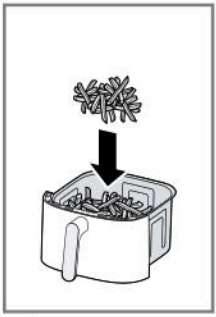
MAF462B1, MAF462B1GB

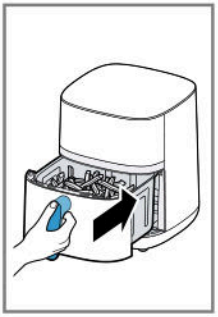
2



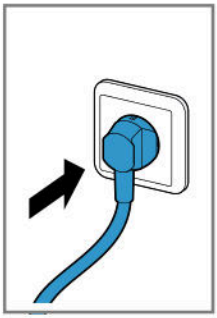


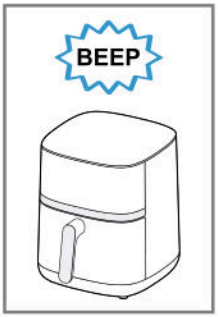
3



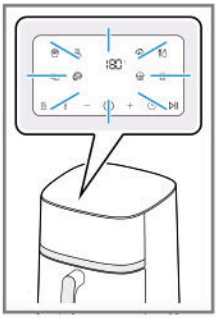


4



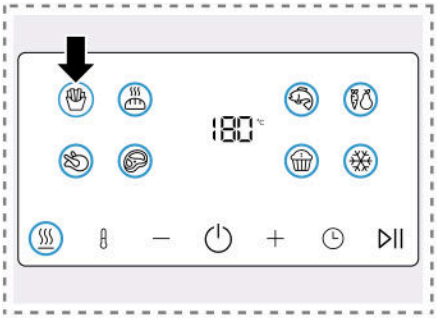



5

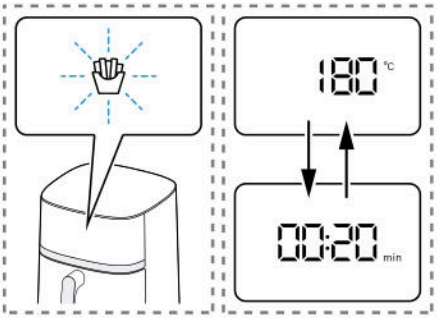




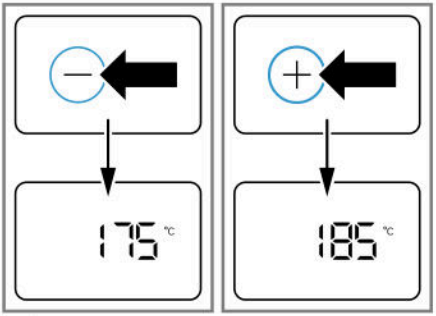

6



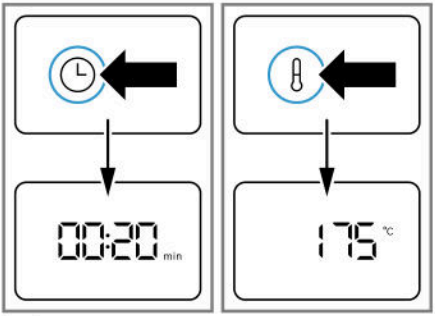

7



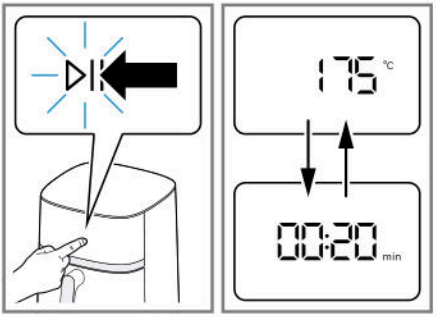

8



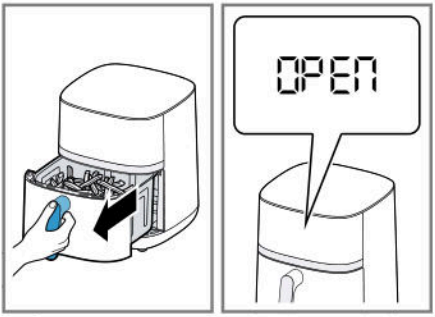

9



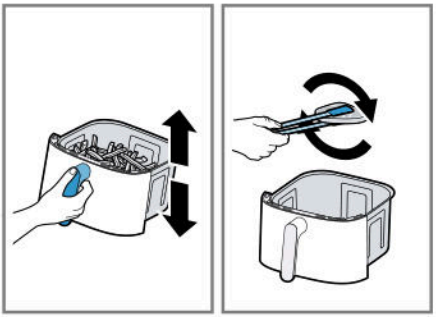

10



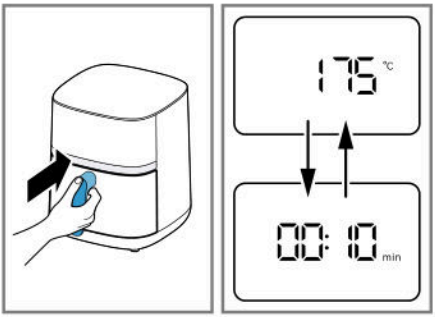

11



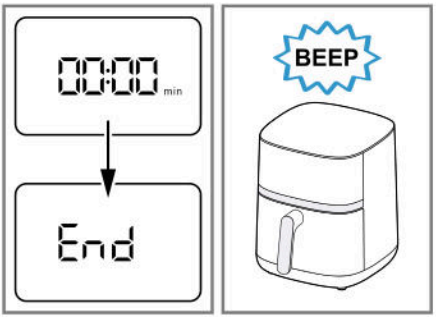

12



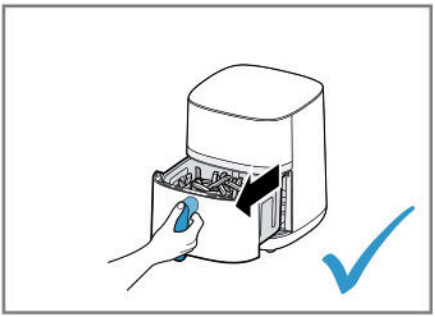
13



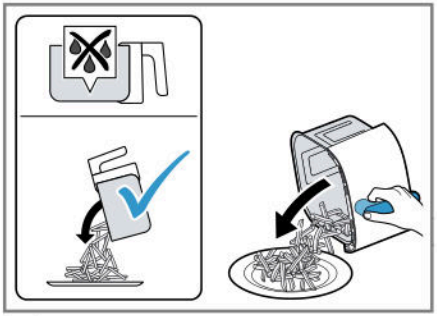

14



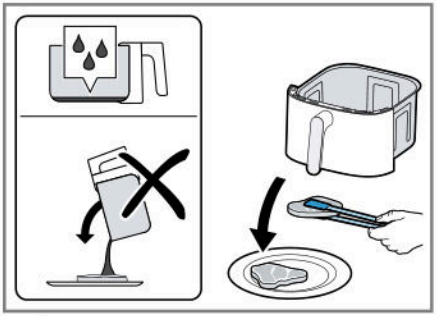

15



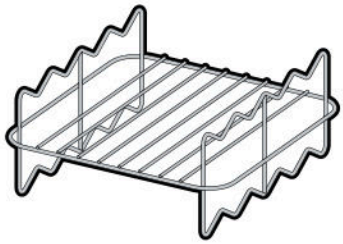
16



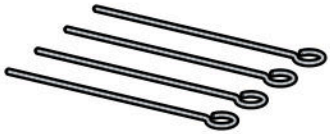
17



18

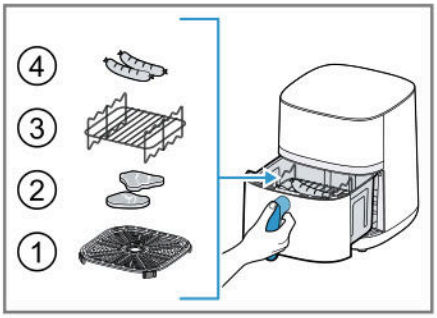


1

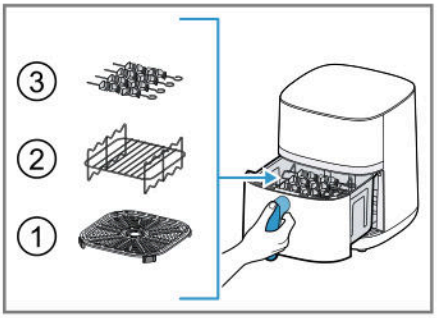


2

19




20




21

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |

## ⚠ Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для подогревания, варки, тушения, и жарения с использованием горячего воздуха.
- под присмотром;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоединяйте прибор от сети.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 8 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
- Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.
- Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- Используйте прибор только в закрытом помещении.
- Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.
- Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- Ни в коем случае не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся материалы, например, гардины или скатерти, и поблизости от них.
- Всегда соблюдайте безопасное расстояние не менее 10 см от стен и других предметов, чтобы предотвратить скопление тепла.
- Ни в коем случае не накрывайте прибор и не ставьте на него другие предметы.
- Не кладите какие-либо предметы в чашу или в варочную камеру и не храните их там.

- Во время эксплуатации прибор должен быть всегда под присмотром.
- Никогда не наливайте в корзину масло и не кладите жир.
- Ни в коем случае не разогревайте в приборе продукты, содержащие высокопроцентный спирт или другие легковоспламеняющиеся ингредиенты.
- Учитывайте максимально допустимый объем заполнения. Никогда не загружайте продукты до верхнего края корзины.
- Не используйте незакрепленную бумагу для выпечки или легкие ингредиенты, которые могут втянуться вентилятором, например, сухие травы.
- Если из прибора выходит темный дым, немедленно отключите его от сети. Не вынимайте корзину, пока не прекратит идти дым.
-  Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям.
- Перед очисткой или транспортировкой прибора дайте ему полностью остынуть.
- Не вводите руки в горячую рабочую камеру.
- Никогда не прикасайтесь голыми руками к горячей решетке для гриля и горячим шампурам для гриля. Используйте подходящие вспомогательные средства например, кухонные прихватки или кухонные принадлежности.
- Будьте осторожны при извлечении корзины, так как из нее могут выходить горячий воздух и горячий пар.
- Не наклоняйтесь над прибором.
- Всегда держите руки и лицо подальше от вентиляционных отверстий.
- Чтобы предотвратить травмы, используйте прибор только по назначению.
- Обращайтесь с шампурами для гриля осторожно.
- Соблюдайте указания по очистке.
- Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.
- Чтобы предотвратить образование акриламида, не пережаривайте пищу и удаляйте пригоревшие остатки.
- Никогда не нагревайте свежий картофель выше 180 °C.

## Предотвращение материального ущерба

- Не используйте острые, заостренные или металлические кухонные принадлежности. Используйте только кухонные принадлежности из дерева или жаропрочной пластмассы.
- Кладите шампуры для гриля в корзину осторожно, чтобы не поцарапать и не повредить ее.
- Никогда не ставьте горячую корзину на чувствительные к нагреву поверхности. Используйте жаропрочную поверхность, например, подставку под горячее.
- Никогда не оставляйте корзину частично открытой в приборе, чтобы избежать повреждений от сильного нагрева или выпадения корзины. Всегда полностью извлекайте корзину из прибора и полностью задвигайте ее в прибор.
- Ни в коем случае не наливайте в корзину воду или другие жидкости.
- Запрещено использовать решетку для гриля или шампуры для гриля в микроволновой печи.

## Знакомство с прибором

### Обзор

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.
→*Рис.* **1**

| | |
|---|---|
| A | Блок двигателя |
| B | Корзина |
| 1 | Рабочая камера |
| 2 | Панель управления |
| 3 | Воздухозаборное отверстие |
| 4 | Выход воздуха |
| 5 | Сетевой кабель |
| 6 | Верхний нагревательный элемент с вентилятором |
| 7 | Нижний нагревательный элемент |
| 8 | Ручка |
| 9 | Решетка |

### Принадлежности в зависимости от модели

В зависимости от модели в комплект поставки могут входить дополнительные принадлежности.
→*Рис.* **2**

| | |
|---|---|
| 1 | Набор решеток для гриля |

### Панель управления

Здесь приводится обзор панели управления.

**Примечание:** Управляйте кнопками при помощи пальцев и без кухонных перчаток. Нельзя управлять кнопками при помощи предметов, напр., кухонной ложки.

### Элементы индикации и функциональные кнопки

| Символ | Функция |
|---|---|
| | Режим готовности<br>Активация и деактивация режима готовности или отмена приготовления |
| | Старт/Пауза<br>Запуск или прерывание приготовления |
| | Дисплей<br>Если светится **°C**, на дисплее отображается температура.<br>Если светится **min**, на дисплее отображается время. |
| | Индикатор температуры<br>Повышение температуры с помощью + или снижение температуры с помощью −.<br>Зона настройки: 40-200 °C с шагом 5 градусов<br>**Примечание:** Если установлено время более 60 минут, максимальная температура составляет 80 °C. |
| | Индикатор времени<br>Увеличение времени приготовления с помощью + или уменьшение времени приготовления с помощью −.<br>Зона настройки: 1-60 минут |

| Символ | Функция |
|---|---|
| | **Примечание:** Если установлена температура 40-80 °C, время приготовления или поддержания в горячем состоянии может быть продлено до 8 часов. |

**Кнопки выбора программ**

| Символ | Программа |
|---|---|
|  | Картофель фри |
|  | Птица |
|  | Мясо |
|  | Рыба |
|  | Овощи |
|  | Хлеб |
|  | Мелкая выпечка |
|  | Поддержание в горячем состоянии |
|  | Размораживание |

### Режим готовности

Если прибор не используется в течение определенного времени до или после приготовления, он переходит в режим готовности и светится ⏻, а на дисплее отображается --. В режиме готовности прибор потребляет лишь незначительное количество энергии.
Чтобы отключить режим готовности и начать работу с прибором, нажмите ⏻.

## Перед первым использованием

### Очистка прибора перед первым использованием

1. Удалите имеющийся упаковочный материал.
2. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.
3. Прогрейте прибор без продуктов в хорошо проветриваемом помещении в максимальном температурном режиме на протяжении 30 минут, а затем дайте ему остыть.
4. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.

**Примечание:** Небольшое выделение дыма или появление слабого запаха при первом использовании является нормальным.

## Эксплуатация

### Общие указания

Соблюдайте указания для оптимального использования прибора.

- Для ускоренного изменения значений удерживайте кнопка настройки нажатыми.
- Для изменения температуры или времени приготовления, нажмите ⏯, измените значения, а затем продолжите приготовление с помощью ⏯.

### Установка прибора

▸ Устанавливайте прибор на прочную, горизонтальную, ровную и термостойкую рабочую поверхность. Всегда соблюдайте безопасное расстояние не менее 10 см от стен и других предметов.

### Заполнение корзины продуктами

1. Извлеките корзину, установите решетку в корзину, как показано, и надавите на нее.
   →*Рис.* **3**
   Распорки на решетке должны быть направлены вниз.
2. Заполните корзину продуктами и полностью задвиньте ее в прибор.
   →*Рис.* **4**
   Никогда не загружайте продукты до верхнего края корзины.

### Запуск приготовления

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
   →*Рис.* **5**
✔ Раздается звуковой сигнал, и панель управления активируется.
✔ На дисплее поочередно отображаются заданная температура и время приготовления в ручном режиме.
   →*Рис.* **6**
2. Чтобы использовать программу, нажмите на нужный символ, например, **Картофель фри**.
   →*Рис.* **7**
✔ Выбранный символ программы мигает, а на дисплее поочередно отображаются заданная температура и время приготовления для данной программы.
   →*Рис.* **8**
3. Чтобы вернуться к приготовлению в ручном режиме, нажмите на мигающий символ программы еще раз.
4. Измените отображаемую температуру или время приготовления с помощью − или +.
   →*Рис.* **9**
✔ Через некоторое время на дисплее автоматически поочередно отображается температура и время.
5. Чтобы вручную отобразить время или температуру на дисплее, нажмите ◷ или 🌡.
   →*Рис.* **10**
6. Запустите приготовление с помощью ▷|| **Старт**/**Пауза**.
   →*Рис.* **11**
✔ На дисплее поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

### Встряхивание и переворачивание продуктов

Для равномерного приготовления некоторые продукты следует переворачивать по прошествии половины времени приготовления.

1. По прошествии половины времени приготовления извлеките корзину из прибора.
   →*Рис.* **12**
✔ Процесс приготовления будет приостановлен, а на дисплее будет отображаться **OPEN**, пока корзина не установлена на место.
2. Встряхните продукты в корзине. Для переворачивания крупных или нежных кусков используйте только кухонные принадлежности из дерева или жаропрочной пластмассы.
   →*Рис.* **13**
3. Полностью задвиньте корзину в прибор.
   →*Рис.* **14**
✔ Процесс приготовления продолжается автоматически, а на дисплее поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

### Извлечение готовых продуктов

1. По завершении процесса приготовления на дисплее мигает **End**. Раздается звуковой сигнал, и на панели управления загораются все символы.
   →*Рис.* **15**
2. Извлеките корзину с готовыми продуктами.
   →*Рис.* **16**
3. Продукты, из которых не вытопился лишний жир, например, картофель фри, выкладывайте или вынимайте из корзины с помощью кухонных принадлежностей.
   →*Рис.* **17**
4. Продукты, из которых вытопился лишний жир, например, мясо с прослойкой жира или куски птицы, вынимайте из корзины с помощью кухонных принадлежностей. Чтобы жир не стекал из корзины на готовые продукты, не наклоняйте корзину.
   →*Рис.* **18**
   Осторожно удалите горячий излишек жира или дайте ему остыть в корзине.

**Примечание:** Если прервать текущую программу приготовления вручную с помощью ⏻, на дисплее отображается **COOL**, и вентилятор продолжает работать еще некоторое времяня. Извлекайте корзину только, после того как погаснет **COOL**.

**Рекомендация:** Вы можете использовать устройство сразу же для приготовления дополнительных порций или других продуктов.

## Набор решеток для гриля

Жарьте продукты на решетке для гриля или готовьте шашлыки.

### Обзор

→*Рис.* **19**

| | |
|---|---|
| 1 | Решетка для гриля |
| 2 | Шампуры для гриля, 4 шт. |

### Использование решетки для гриля

1. Для приготовления продуктов на решетке для гриля выполните следующие действия:
   - ▸ Установите решетку в корзину.
   - ▸ Установите решетку для гриля в корзину.
   - ▸ Положите продукты на решетку для гриля.

   →*Рис.* **20**
2. Для приготовления шашлыка на шампурах для гриля выполните следующие действия:
   - ▸ Установите решетку в корзину.
   - ▸ Установите решетку для гриля в корзину.
   - ▸ Положите подготовленные шашлыки в специальные углубления.

   →*Рис.* **21**
3. Полностью задвиньте корзину в прибор.
4. Запустите процесс приготовления.
   → *"Запуск приготовления", Страница 144*

## Примеры использования

В данном приборе предусмотрены 9 различные предустановленные программы. В зависимости от продуктов выберите подходящую программу.

**Примечание:** Значения указаны в качестве рекомендации. Поскольку продукты питания различаются по происхождению, размеру, форме, состоянию и торговой марке, оптимальные настройки для ваших продуктов могут отличаться от указанных значений.

| Продукты | Заводская установка | Указания |
|---|---|---|
| Замороженный картофель фри, 10 x 10 мм, 400 г | Картофель фри<br>180 °C<br>20 мин. | |
| Куриные бедрышки, 4 шт. по 125 г | Птица<br>200 °C<br>23 мин. | По прошествии половины времени приготовления встряхивайте и переворачивайте продукты. |
| Говяжий стейк, 2 шт., толщиной прим. 3 см | Мясо<br>200 °C<br>18 мин. | Предварительно разогреть прибор на протяжении 4 мин.<br>По прошествии половины времени приготовления встряхивайте и переворачивайте продукты. |
| Филе лосося, 2 шт. по 150 г | Рыба<br>160 °C<br>13 мин. | По прошествии половины времени приготовления встряхивайте и переворачивайте продукты. |

| Продукты | Заводская установка | Указания |
|---|---|---|
| Овощи-гриль, 400 г | Овощи<br>180 °C<br>16 мин. | Нарежьте овощи крупными кусками и смешайте с максимум 1 столовой ложкой масла. |
| Выпечка небольшого размера или маффины, 6 шт. | Мелкая выпечка<br>160 °C<br>18 мин. | |
| Предварительно запеченные булочки глубокой заморозки | Хлеб<br>160 °C<br>10 мин. | |
| Поддержание готовых блюд в горячем состоянии | Поддержание в горячем состоянии<br>80 °C<br>30 мин. | |
| Разморозка продуктов глубокой заморозки | Размораживание<br>40 °C<br>30 мин. | |

**Рекомендации**

- Если размер продуктов отличается от указанного в таблице, уменьшите или увеличьте время приготовления.
- Если после выбранного времени приготовления продукты не готовы, увеличьте время приготовления или повысьте температуру.
- Для достижения равномерного результата приготовления встряхивайте или переворачивайте продукты в корзине по прошествии половины времени приготовления.
- Если продукты не приобретают желаемую хрусткость, перед приготовлением смажьте их небольшим количеством масла, например, с помощью кисти или распылителя масла. Слейте или вытрите лишнее масло.

## Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

- 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.
- Чистите панель управления и дисплей только влажной микрофибровой салфеткой.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.
→*Рис.* **22**

### Очистка прибора и его деталей

1. Очистите блок двигателя влажной тканью и высушите его.
   Для очистки дисплея используйте влажную микрофибровую салфетку.
2. При необходимости очистите варочную камеру горячей водой с помощью мягкой тряпки или губки.
3. Остатки пищи на нагревательном элементе удалите мягкой щеткой.
4. Удалите из корзины лишний жир и масло.
5. Если в корзине остались стойкие остатки жира, для предварительной очистки налейте в корзину немного теплой воды с несколькими каплями моющего средства и дайте ему подействовать.
6. Очистите корзину и решетку мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымойте в посудомоечной машине.

# Устранение неисправностей

| Неисправность | Причина и устранение неисправностей |
|---|---|
| Прибор не работает. | Нет электропитания прибора.<br>▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор. |
| После возобновления подачи электроэнергии прибор автоматически продолжает процесс приготовления. | Прибор сохраняет прерванный процесс приготовления в течение определенного времени.<br>**1.** При отключении электропитания извлеките штепсельную вилку из розетки.<br>**2.** После возобновления подачи электроэнергии снова вставьте штепсельную вилку в розетку.<br>✔ Прерванный процесс приготовления будет продолжен.<br>**3.** Выберите один из следующих вариантов:<br>▶ Дождитесь завершения процесса приготовления.<br>▶ Прервите процесс приготовления с помощью ⏯, чтобы скорректировать значения, например, увеличить температуру.<br>▶ Отмените процесс приготовление с помощью ⏻.<br>**Примечание:** Если подача электроэнергии была прервана на длительный период времени, процесс приготовления не возобновляется автоматически. |
| Процесс приготовления не будет запущен или продолжен., а на дисплее будет отображаться **OPEN**. | Корзина вставлена в прибор неправильно.<br>▶ Полностью задвиньте корзину в прибор. Корзина не должна выступать за пределы корпуса. |
| Корзина не задвигается полностью в прибор. | Продукты или посторонние предметы в рабочей камере.<br>▶ Удалите продукты или посторонние предметы из рабочей камеры. Во время приготовления продукты или посторонние предметы в рабочей камере сильно нагреваются. Используйте термостойкие кухонные принадлежности и соблюдайте осторожность. |
| На дисплее появляется код ошибки, например, **Ex**. | Электроника установила ошибку.<br>**1.** Извлеките штепсельную вилку из розетки.<br>**2.** Снова вставьте штепсельную вилку в розетку.<br>**3.** Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу.<br>→ *"Сервисная служба", Страница 148* |
| Из прибора идет белый дым. | Капающий жир и остатки жира в корзине или в рабочей камере при нагревании образуют белый дым.<br>▶ Тщательно очищайте корзину, решетку и рабочую камеру от остатков жира после каждого использования.<br>**Примечание:** Белый дым, образующийся из-за остатков жира, не влияет на результат приготовления или на работу прибора. |

## Утилизация старого бытового прибора

▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электрон-

ных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
*https://www.bosch-home.ru*

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Китае