BOSCH

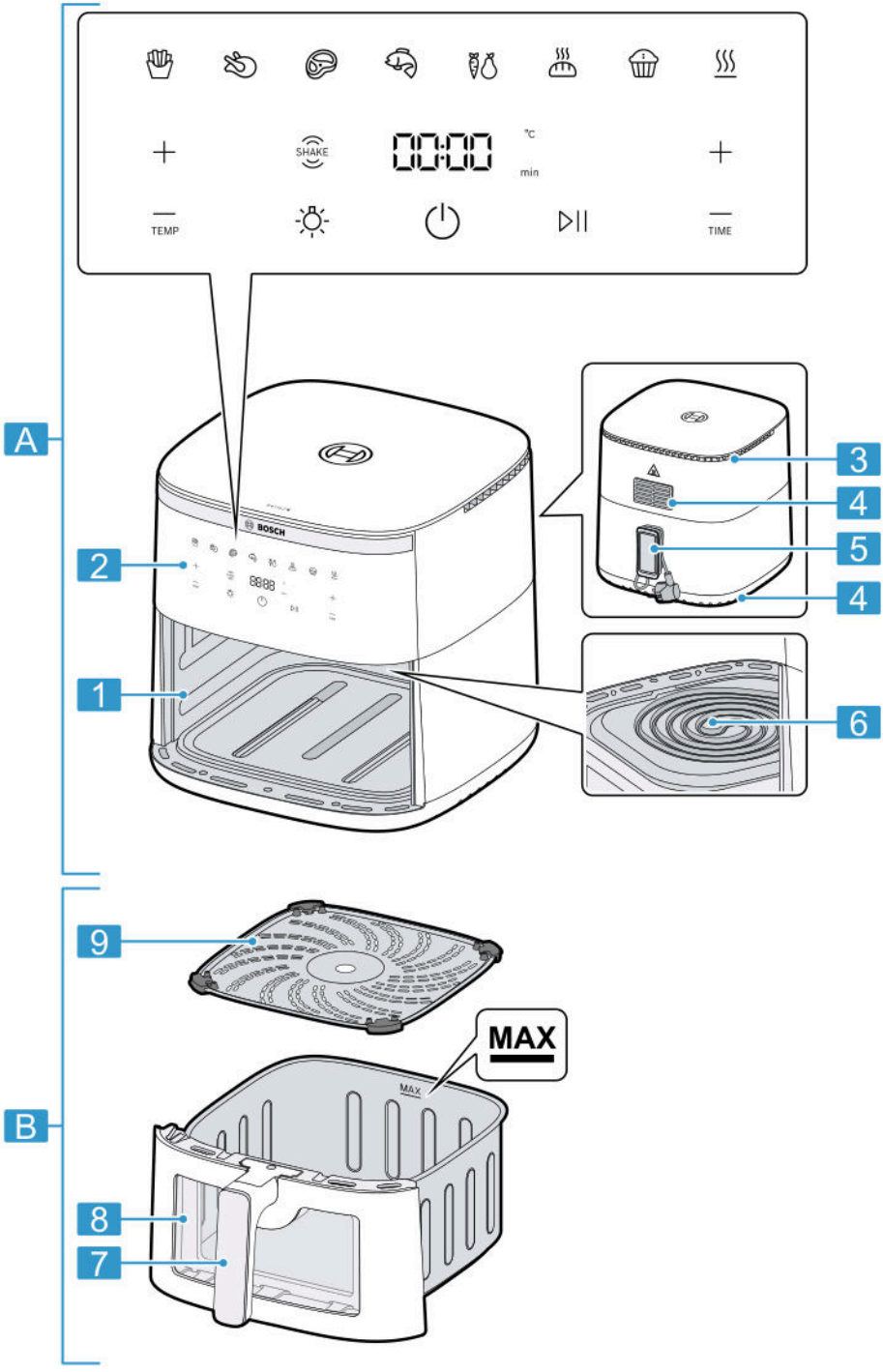
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge: bosch-home.com/welcome

MyBosch

Air Fryer

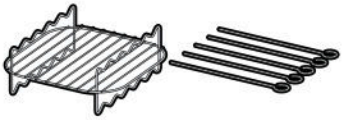
Serie | 6 **MAF6...** **MAFS26...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse	8
[en]	Information for Use	Air Fryer	18
[fr]	Manuel d'utilisation	Friteuse sans huile	27
[it]	Manuale utente	Friggitrice ad aria	37
[nl]	Gebruikershandleiding	Air Fryer	46
[da]	Betjeningsvejledning	Air Fryer	56
[no]	Bruksanvisning	Air Fryer	65
[sv]	Bruksanvisning	Air Fryer	74
[fi]	Käyttöohje	Air Fryer	83
[es]	Manual de usuario	Freidora de aire	92
[pt]	Manual do utilizador	Fritadeira sem óleo	102
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Φριτέζα Αέρος	111
[tr]	Kullanım kılavuzu	Sıcak Hava Fritözü	121
[pl]	Instrukcja obsługi	Air Fryer frytkownica beztłuszczowa	131
[uk]	Керівництво з експлуатації	Мультипіч	141
[ru]	Руководство пользователя	Аэрогриль	151
[ar]	دليل المستخدم	قلاية هوائية	162



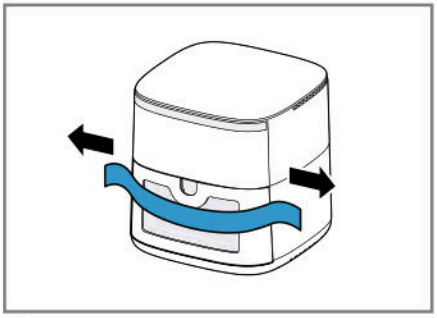
1

1

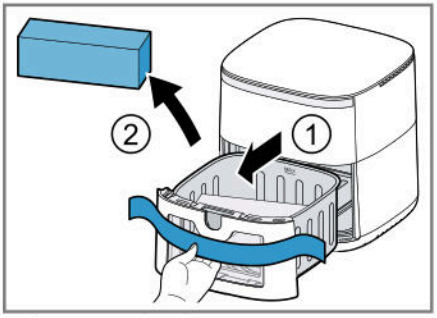


MAF671B1, MAF671B1GB

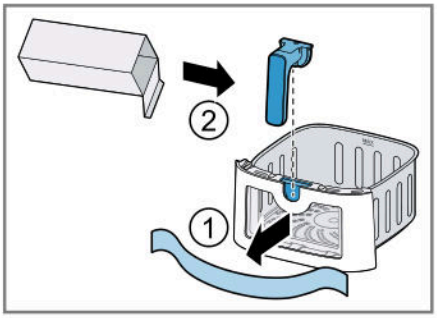
2



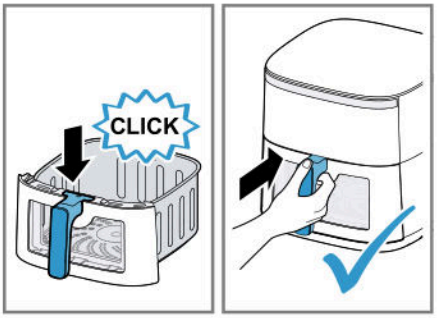
3



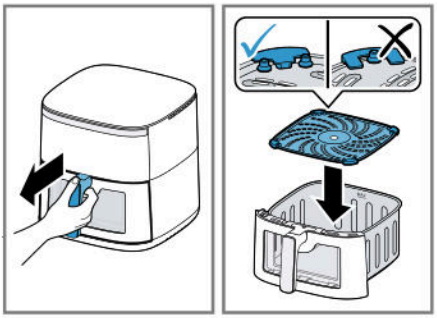
4



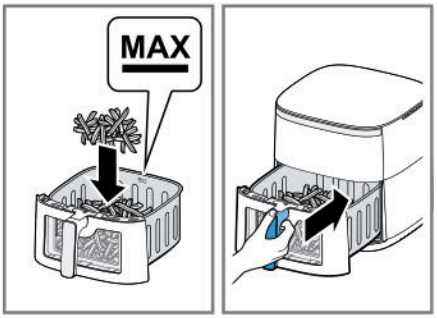
5



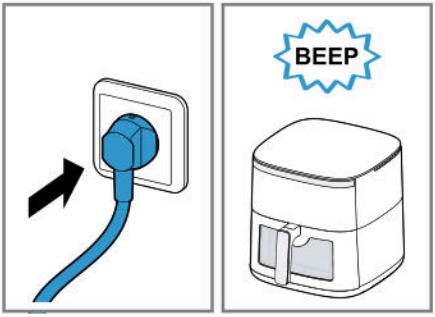
6



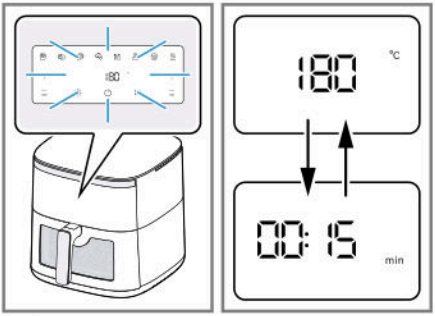
7



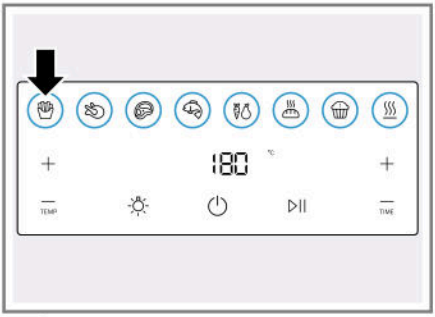
8



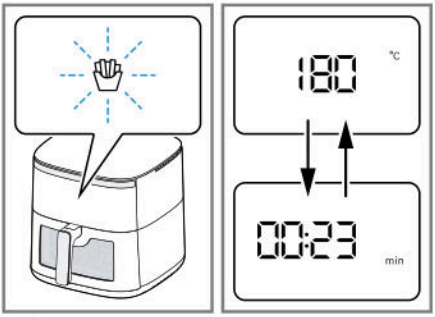
9



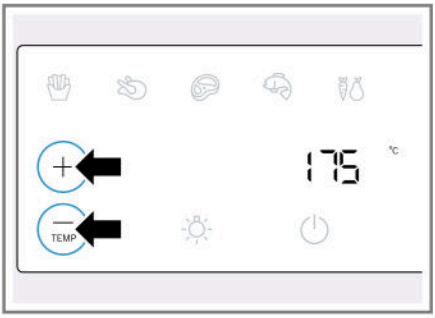
10



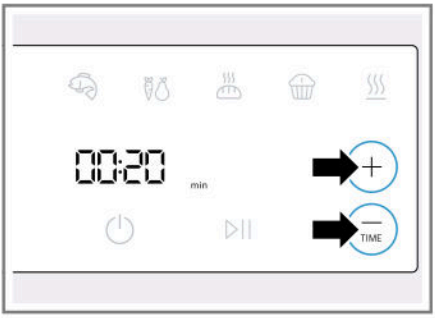
11



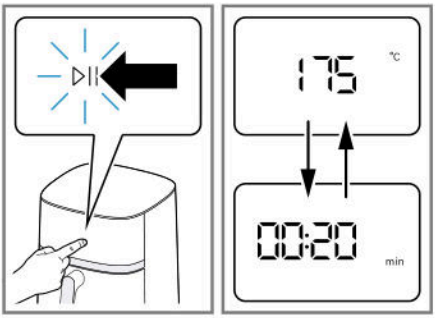
12



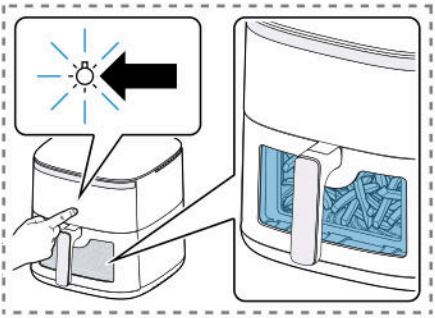
13



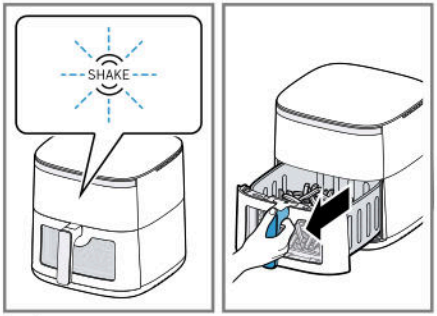
14



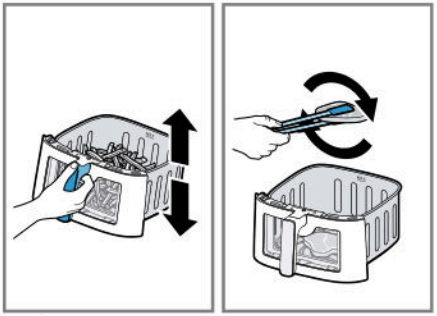
15



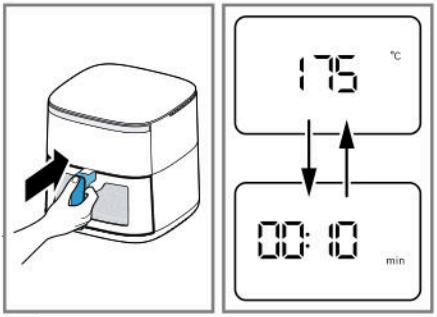
16



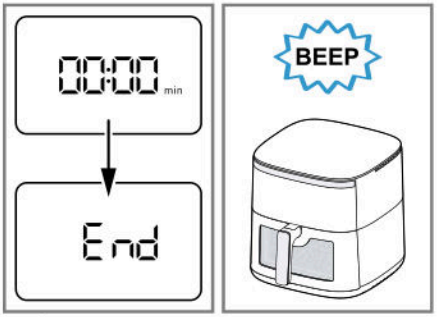
17



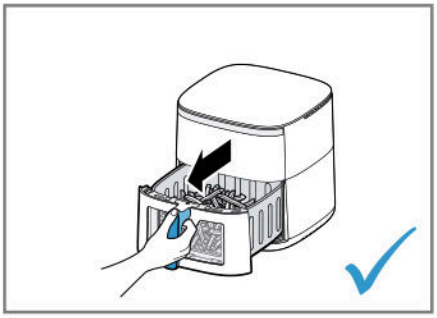
18



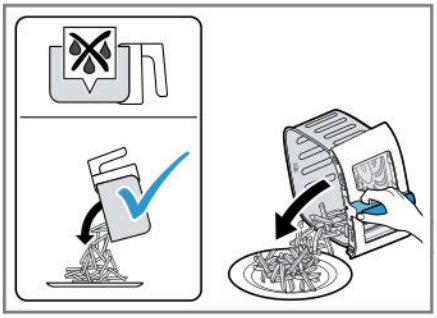
19



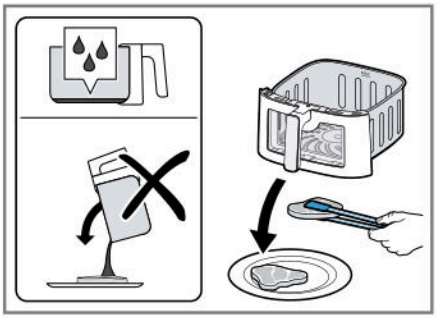
20



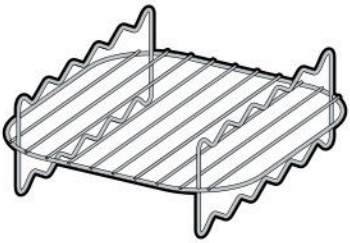
21



22



23

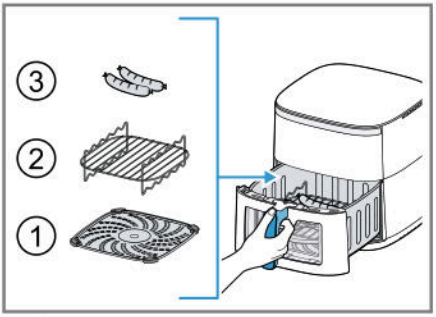


1

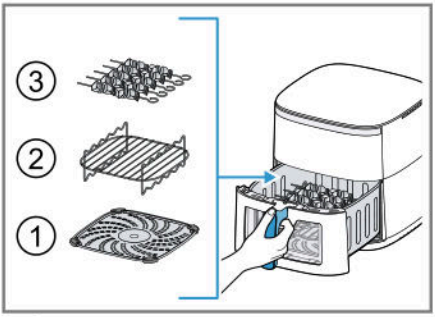


2

24



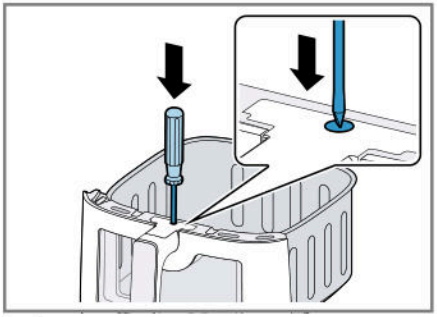
25



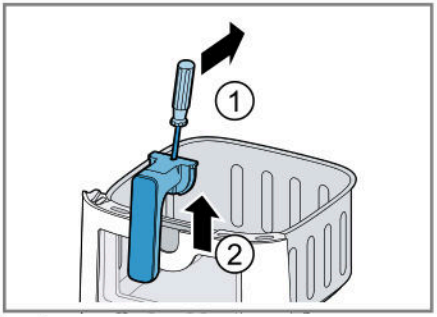
26

	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓

27



28



29

⚠ 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	Отсек для хранения кабеля
6	Верхний нагревательный элемент с вентилятором
7	Ручка
8	Смотровое окно
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 Активация и деактивация режима готовности или отмена приготовления
▷||	Старт/Пауза Запуск или прерывание приготовления
00:00	Дисплей Если светится **°C**, на дисплее отображается температура. Если светится **min**, на дисплее отображается время.
TEMP	Выбор температуры Повышение температуры с помощью + или снижение температуры с помощью −. Зона настройки: 40-200 °C с шагом 5 градусов **Примечание:** Если установлено время более 120 минут, максимальная температура составляет 80 °C.
TIME	Установка времени Увеличение времени приготовления с помощью + или уменьшение времени приготовления с помощью −. Зона настройки: 1-120 минут

Символ	Функция
	Примечание: Если установлена температура 40-80 °C, время приготовления или поддержания в горячем состоянии может быть продлено до 8 часов.
	→ *"Освещение рабочей камеры", Страница 155*
SHAKE	→ *"Индикация **SHAKE**", Страница 155*

Кнопки выбора программ

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

Символы

Символ	Описание
MAX	Метка максимальной вместимости на внутренней стороне корзины

Режим готовности

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

Индикация SHAKE

SHAKE мигает в определенных программах через установленный промежуток времени и раздается звуковой сигнал.
Встряхивайте и переворачивайте продукты в корзине, если мигает эта индикация. Это гарантирует, что все продукты в корзине будут приготовлены до одинаковой степени.
→ *"Встряхивание и переворачивание продуктов", Страница 157*

Примечание: Если не вынимать корзину и не вставлять ее обратно, индикация будет мигать до окончания процесса приготовления, а звуковой сигнал будет звучать примерно каждые 5 секунд.

Освещение рабочей камеры

Проверяйте ход приготовления продуктов, не вынимая корзину из прибора. Чтобы включить освещение рабочей камеры, нажмите ☼.

Примечание: Освещение рабочей камеры выключится автоматически примерно через 10 секунд.

Перед первым использованием

Крепление ручки

1. Отсоедините липкую ленту от корпуса настолько, чтобы можно было вытащить корзину.
   →*Рис.* **3**
   Не снимайте липкую ленту с корзины.
2. Вытяните корзину из прибора, потянув за ленту, и извлеките упаковку из корзины.
   →*Рис.* **4**
3. Полностью удалите липкую ленту и извлеките ручка из упаковки.
   →*Рис.* **5**
4. Вставьте ручку в предусмотренное для нее отверстие на корзине и прижмите. Вставьте собранную корзину в прибор.
   →*Рис.* **6**
   Ручка должна быть полностью зафиксирована и прочно соединена с корзиной.

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.
→ *"Запуск приготовления", Страница 156*
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

1. Устанавливайте прибор на прочную, горизонтальную, ровную и термостойкую рабочую поверхность. Всегда соблюдайте безопасное расстояние не менее 10 см от стен и других предметов.
2. Размотайте сетевой кабель на нужную длину.

Заполнение корзины продуктами

1. Извлеките корзину. Установите решетку в корзину, как показано, и надавите на нее.
→ *Рис.* **7**
2. Заполните корзину продуктами и полностью задвиньте ее в прибор.
→ *Рис.* **8**
Учитывайте метку максимальной вместимости.

Запуск приготовления

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
→ *Рис.* **9**

✔ Раздается звуковой сигнал, и панель управления активируется.
✔ На дисплее поочередно отображаются заданная температура и время приготовления в ручном режиме.
→ *Рис.* **10**

2. Чтобы использовать программу, нажмите на нужный символ, например, **Картофель фри**.
→ *Рис.* **11**

✔ Выбранный символ программы мигает, а на дисплее поочередно отображаются заданная температура и время приготовления для данной программы.
→ *Рис.* **12**

3. Чтобы вернуться к приготовлению в ручном режиме, нажмите на мигающий символ программы еще раз.
4. Для настройки заданной температуры установите желаемое значение с помощью **TEMP** − или +.
→ *Рис.* **13**
5. Для изменения заданного времени приготовления установите желаемое значение с помощью **TIME** − или +.
→ *Рис.* **14**
6. Запустите приготовление с помощью ▷|| **Старт/Пауза**.
→ *Рис.* **15**

✔ На дисплее поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

7. Чтобы проверить ход приготовления, нажмите ☼ **Освещение рабочей камеры**.
→ *Рис.* **16**

✔ Варочная камера освещается, и продукты можно увидеть через смотровое окно.

Встряхивание и переворачивание продуктов

1. Если мигает **SHAKE**, извлеките корзину из прибора.
   →*Рис.* **17**
✔ Процесс приготовления будет приостановлен, а панель управления не будет подсвечиваться, 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.* **18**
3. Полностью задвиньте корзину в прибор.
   →*Рис.* **19**
✔ 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.* **20**
2. Извлеките корзину с готовыми продуктами.
   →*Рис.* **21**
3. Продукты, из которых не вытопился лишний жир, например, картофель фри, выкладывайте или вынимайте из корзины с помощью кухонных принадлежностей.
   →*Рис.* **22**
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.* **23**
   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 времени. 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.* **24**

1	Решетка для гриля
2	Шампуры для гриля, 5 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.* **25**
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.* **26**

3. Полностью задвиньте корзину в прибор.
4. Запустите процесс приготовления.

→ *"Запуск приготовления", Страница 156*

Примеры использования

В данном приборе предусмотрены 8 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, 500 г	Картофель фри 180 °C 23 мин.	Встряхивайте и переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Куриные бедрышки, 5 шт. по 125 г	Птица 200 °C 25 мин.	Встряхивайте и переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Говяжий стейк, 2 шт., толщиной прим. 3 см	Мясо 200 °C 20 мин.	Предварительно разогреть прибор на протяжении 4 мин. Встряхивайте и переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Филе лосося, 2 шт. по 150 г	Рыба 160 °C 12 мин.	
Овощи-гриль, 700 г	Овощи 180 °C 20 мин.	Нарежьте овощи крупными кусками и смешайте с максимум 1 столовой ложкой масла. Встряхивайте и переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Выпечка небольшого размера или маффины, 9 шт.	Мелкая выпечка 150 °C 18 мин.	
Предварительно запеченные булочки глубокой заморозки	Хлеб 160 °C 12 мин.	
Поддержание готовых блюд в горячем состоянии	Поддержание в горячем состоянии 80 °C 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, когда мигает **SHAKE**.
- Если продукты не приобретают желаемую хрусткость, перед приготовлением смажьте их небольшим количеством масла, например, с помо-

щью 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.* **27**

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. Количество налитой воды не должно достигать нижнего края смотрового окна, так как оно не герметично, и вода может вытечь.
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. ▸ 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. **1.** При отключении электропитания извлеките штепсельную вилку из розетки. **2.** После возобновления подачи электроэнергии снова вставьте штепсельную вилку в розетку. ✔ Прерванный процесс приготовления будет продолжен. **3.** Выберите один из следующих вариантов: ▸ Дождитесь завершения процесса приготовления. ▸ Прервите процесс приготовления с помощью ▷II, чтобы скорректировать значения, например, увеличить температуру. ▸ Отмените процесс приготовление с помощью ⏻. **Примечание:** Если подача электроэнергии была прервана на длительный период времени, процесс приготовления не возобновляется автоматически.
Процесс приготовления не будет запущен или продолжен.	Корзина вставлена в прибор неправильно. ▸ Полностью задвиньте корзину в прибор. Корзина не должна выступать за пределы корпуса.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Корзина не задвигается полностью в прибор.	Продукты или посторонние предметы в рабочей камере. ▶ 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. **1.** Извлеките штепсельную вилку из розетки. **2.** Снова вставьте штепсельную вилку в розетку. **3.** Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 160*
Из прибора идет белый дым.	Капающий жир и остатки жира в корзине или в рабочей камере при нагревании образуют белый дым. ▶ Тщательно очищайте корзину, решетку и рабочую камеру от остатков жира после каждого использования. **Примечание:** Белый дым, образующийся из-за остатков жира, не влияет на результат приготовления или на работу прибора.
С прикрепленной ручкой прибор не помещается в транспортную упаковку.	После установки ручка прочно соединена с корзиной. **Примечание:** Снимайте ручку только в исключительных случаях, например, если прибор необходимо вернуть. **1.** Нажмите на резиновую заглушку в верхней части ручки с помощью подходящего инструмента, например, небольшой отвертки. → *Рис.* **28** **2.** Нажмите инструментом назад и одновременно вытащите ручку из корзины. → *Рис.* **29**
После приготовления продуктов питания с высоким содержанием влаги в варочной камере скапливается вода.	В силу законов физики образуется конденсат. ▶ После того, как прибор достаточно остынет, протрите варочную камеру насухо матерчатой салфеткой. **Примечание:** Образование конденсата — обычное явление, не вызывающее опасности.

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

Сервисная служба

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